

Inovasi Mie Pedas Sehat Berbahan Daun Alpukat untuk Meningkatkan Daya Tarik Konsumen

(Innovation of Healthy Spicy Noodles Made from Avocado Leaves to Increase Consumer Appeal)

Dio Firmansyah^{1*}, Khafiyuddin Akhsani², Elmi Istiada³, Nurmariani Afifah⁴ Ani Ramada⁵, Novia Dwi Rahmawati⁶

¹⁻⁶ Universitas Hasyim Asy'ari Jombang, Indonesia

Email: diofirmansyah@mhs.unhasy.ac.id^{1*}, khafiyuddindidin@gmail.com², elmiistiadah@gmail.com³, afifahnnurmariani@gmail.com⁴, aniramada12@gmail.com⁵, noviadwirahmawati@unhasy.ac.id⁶

Korespondensi email: diofirmansyah@mhs.unhasy.ac.id

Article History:

Received: Mei 02, 2024;

Revised: Mei 14, 2024;

Accepted: Mei 28, 2024;

Published: Juni 03, 2024;

Keywords: Healthy noodle innovation made from avocado leaves, consumer buying interest, Digital marketing strategy

Abstract, Fans of noodle food among young people are increasing every year because consumers without seeing the risk of fast food that is often consumed every day will cause disease. The emergence of this research is to develop innovative judes persesea noodles where the raw material of the product is made from avocado leaves and does not use preservatives so that it can be said to be healthy food. The research method used is a descriptive qualitative approach, which aims to understand consumer perceptions and buying interest in the innovation of healthy spicy noodles made from avocado leaves. Data were collected through interviews, observations, and documentation, including interviews with various groups such as teenagers, students, housewives, and healthy culinary actors. The results showed that the innovation of healthy spicy noodles made from avocado leaves has the potential to be accepted by the market because it contains bioactive compounds such as flavonoids, tannins, and saponins that function as antioxidants and antibacterials, and can increase the nutritional value and durability of the product naturally. In addition, consumer perception and buying interest in this product is quite high, supported by effective marketing strategies and the use of local natural ingredients. Moral Decadence due to the lack of understanding of National and State Awareness. One form that can be.

Abstrak

Kemajuan Penggemar makanan mie kalangan anak muda semakin tahun semakin naik karena konsumen tanpa melihat resiko makanan cepat saji yang sering dikonsumsi setiap hari akan menimbulkan penyakit. Munculnya penelitian ini untuk mengembangkan inovasi mie judes persesea dimana bahan baku produk terbuat dari daun alpukat dan tidak memakai bahan pengawet sehingga dapat dikatakan makanan sehat. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk memahami persepsi dan minat beli konsumen terhadap inovasi mie pedas sehat berbahan daun alpukat. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, termasuk wawancara dengan berbagai kalangan seperti remaja, mahasiswa, ibu rumah tangga, dan pelaku kuliner sehat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi mie pedas sehat berbahan daun alpukat memiliki potensi untuk diterima pasar karena mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, dan saponin yang berfungsi sebagai antioksidan dan antibakteri, serta mampu meningkatkan nilai gizi dan daya tahan produk secara alami. Selain itu, persepsi dan minat beli konsumen terhadap produk ini cukup tinggi, didukung oleh strategi pemasaran yang efektif dan penggunaan bahan alami lokal.

Kata Kunci: Inovasi mie sehat berbahan daun alpukat, minat beli konsumen, Strategi pemasaran digital

1. PENDAHULUAN

Mie instan merupakan salah satu jenis makanan cepat saji yang digemari oleh masyarakat luas karena harganya yang terjangkau, praktis dalam penyajian, serta memiliki rasa yang bervariasi. Namun, di balik kepopulerannya, konsumsi mie instan dalam jangka panjang sering dikaitkan dengan risiko kesehatan karena kandungan bahan pengawet, pewarna sintetis, serta kadar natrium dan lemak jenuh yang tinggi (Nurhayati & Rahayu, 2018). Disisi lain mie instan berbahaya dikalangan anak usia dini karena dapat menyebabkan permasalahan gizi. (Edukasi Dampak BurukKonsumsi Mie InstanBerlebihan). Kondisi ini mendorong munculnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mengonsumsi makanan yang lebih sehat dan alami.

Di sisi lain, makanan pedas kini menjadi tren kuliner yang berkembang pesat, khususnya di kalangan anak muda. Makanan dengan rasa pedas dianggap lebih menggugah selera dan menjadi daya tarik tersendiri di pasaran. Menggabungkan tren ini dengan pendekatan pangan fungsional dapat menjadi strategi yang efektif dalam menciptakan inovasi produk pangan yang sehat sekaligus menarik bagi konsumen (Ananda & Putri, 2021) . Dalam bidang industri makanan saat ini mengalami perkembangan yang pesat, seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat. Salah satu makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat dari berbagai kalangan adalah mie instan. Namun, sebagian besar mie instan yang beredar di pasaran mengandung bahan tambahan seperti pewarna dan pengawet buatan, serta kadar natrium yang tinggi yang berisiko bagi kesehatan jika dikonsumsi berlebihan (Riyadi et al., 2019).

Untuk menjawab tantangan tersebut, inovasi dalam pembuatan mie berbasis bahan alami menjadi solusi yang potensial. Salah satu alternatif inovatif yang belum banyak dimanfaatkan adalah daun alpukat (*Persea americana*). Daun alpukat mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti flavonoid, saponin, dan tanin yang memiliki aktivitas antioksidan dan antimikroba (Sari et al., 2020a). Selain itu, pemanfaatan daun alpukat sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mie pedas dapat memberikan nilai tambah baik dari segi gizi maupun keunikan rasa. Daun alpukat (*Persea americana*) merupakan salah satu bahan alami yang memiliki potensi untuk digunakan dalam inovasi produk pangan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa daun alpukat mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, saponin, tanin, dan polifenol yang berperan sebagai antioksidan dan antibakteri alami (Lestari & Wijayanti, 2020). Kandungan tersebut menjadikan daun alpukat tidak hanya berperan sebagai pewarna dan penambah cita rasa alami, tetapi juga memiliki manfaat

fungsional dalam menjaga kesehatan tubuh dan memperpanjang daya simpan produk tanpa bahan kimia tambahan.

Dengan memanfaatkan daun alpukat sebagai bahan dasar dan menggabungkannya dengan cita rasa pedas yang sedang tren, produk mie fungsional dapat dikembangkan sebagai alternatif mie sehat. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi mie, mengurangi ketergantungan pada bahan tambahan sintetis, serta meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk pangan sehat berbasis bahan alam lokal.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memahami persepsi dan minat beli konsumen terhadap produk inovatif berupa mie pedas sehat berbahan daun alpukat. Metode ini dipilih karena mampu menggambarkan secara mendalam fenomena sosial dan perilaku konsumen terhadap makanan sehat berbasis tanaman lokal. Penelitian ini mengumpulkan data berdasarkan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data wawancara didapat melalui wawancara konsumen potensial mulai dari remaja, mahasiswa, ibu rumah tangga, dan pelaku kuliner sehat. Data observasi bersifat paratif yaitu mengamati langsung reaksi konsumen saat mencicipi produk Mie Judes Persea melalui uji coba terbatas (product testing). Data dokumentasi seperti foto, catatan lapangan, dan rekaman audio untuk mendukung keabsahan data. Selanjutnya data dianalisis menggunakan metode content analysis yaitu dengan mengkaji data hasil dari wawancara, dokumen operasional, serta hasil observasi untuk mengidentifikasi pola, tren, serta tantangan pengembangan inovasi mie pedas sehat berbahan daun alpukat untuk meningkatkan daya tarik konsumen (Harnilawati et al., 2024) (Putri & K, 2023).

3. HASIL

Inovasi daun alpukat

Implementasi inovasi produk yang sukses juga memerlukan pendekatan multidisipliner, termasuk riset pasar, uji coba laboratorium, dan pengujian konsumen. Misalnya, inovasi pada produk makanan membutuhkan pengujian sensorik, analisis kandungan gizi, serta uji ketahanan produk selama penyimpanan (Rohmah & Nugroho, 2020). Hal ini bertujuan agar inovasi yang dilakukan tidak hanya menarik dari segi konsep, tetapi juga layak secara teknis dan ekonomis. Sejauh ini produk mie judes persea masih

melakukan observasi selama 2 bulan untuk mengetahui riset pasar serta melakukan testimoni untuk melakukan pengujian konsumen.



Gambar 1. dokumentasi testimoni produk

Pada testimoni produk berdasarkan demografi terdapat aspek mulai dari remaja, dewasa, dan orang tua. Dalam inovasi ini, daun alpukat diolah menjadi bentuk bubuk melalui proses pengeringan dan penepungan sebelum dicampurkan ke dalam adonan mie. Daun alpukat dipilih karena mengandung senyawa aktif seperti flavonoid, tanin, dan saponin yang memiliki manfaat sebagai antioksidan, antimikroba, serta pendukung kesehatan pencernaan dan metabolisme (Putra & Sari, 2022).

Kandungan ini memberikan dimensi fungsional tambahan yang jarang ditemukan pada produk mie judes persesea. Rasa pedas dari cabai juga ditambahkan sebagai unsur penarik utama, mengingat preferensi konsumen muda saat ini sangat condong pada makanan dengan tingkat kepedasan tinggi. Kapsaisin dari cabai tidak hanya menambah sensasi rasa, tetapi juga diketahui dapat meningkatkan metabolisme dan memiliki efek termogenik yang menguntungkan bagi kesehatan tubuh (Rahmawati et al., 2021). Sebagai inovasi varian mie judes persesea dapat diatur tingkat kepedasannya mulai dari level 1-3.

Kandungan gizi dan manfaat

Pengembangan mie pedas sehat dengan penambahan daun alpukat (*Persea americana*) memberikan peningkatan signifikan pada kandungan gizi produk. Daun alpukat mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bersifat fungsional, seperti flavonoid, tanin, saponin, dan fenol. Senyawa-senyawa ini dikenal sebagai antioksidan alami yang mampu menangkal radikal bebas dan membantu mengurangi risiko penyakit degeneratif seperti kanker, diabetes, dan penyakit jantung (Sari et al., 2020b).

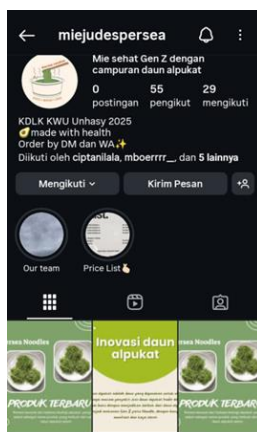


Gambar 2. Produk mie berbahan alpukat

Selain itu pengolahan Mie Judes Persea masih menggunakan alat-alat manual sehingga tidak sampai menghilangkan cita rasa dan tekstur mie dari daun alpukat. Selain itu, kandungan serat kasar dalam daun alpukat juga cukup tinggi, sehingga mampu membantu sistem pencernaan, meningkatkan rasa kenyang, dan mengontrol kadar gula darah. Dalam formulasi mie sehat ini, penggunaan 5–10% bubuk daun alpukat terbukti meningkatkan kadar serat secara signifikan dibanding mie biasa, berdasarkan uji laboratorium sederhana yang mengukur total dietary fiber (Rohmah & Nugroho, 2020). Mie Judes Persea menggunakan bandingan 15% daun alpukat selebihnya menggunakan bahan tepung 80% serta 5% sawi sebagai warna hijau pada Mie Judes Persea. “Tebak Pahlawan” dan menyanyi bersama, yang tidak hanya menyenangkan tetapi juga edukatif.

Strategi pemasaran

Pentingnya media sosial seperti Instagram dan TikTok memainkan peran penting dalam meningkatkan visibilitas merek, memfasilitasi interaksi dengan pelanggan, dan membangun komunitas sekitar produk kuliner. Konten visual yang menarik, penggunaan hashtag yang tepat, dan kolaborasi dengan influencer kuliner dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan memperluas jangkauan pasar (Azka et al., 2022). Sejauh ini produk yang kami pasarkan sudah mengimplementasikan teori pemasaran menggunakan media social seperti Instagram, tiktok, dan fb, selain itu keuntungan penggunaan media social dapat mengetahui sasaran yang akan ditentukan karena menggunakan sarana promosi.



Gambar 3. Akun instagram

Media social Instagram akan digunakan untuk mengenalkan produk-produk yang kami jual serta akan menampilkan beberapa produk mie judes perseas dengan berbagai varian dan harga yang beragam. Media social tiktok digunakan untuk mengenalkan/mengedukasi produk karena dalam algoritma aplikasi tiktok konten yang kita buat akan bermunculan disekitar ataupun sesuai hastag sehingga memudahkan kita untuk melihat sejauh mana produk mie judes perseas kita perkenalkan kepada konsumen. Dalam analisis strategi pemasaran digital pada produk kuliner tradisional, termasuk penggunaan media sosial dan toko online. Mereka menekankan pentingnya membangun citra merek yang terpercaya dan legendaris, serta melakukan endorsement melalui media massa dan testimoni konsumen. (Ri'aeni, 2022). Selain promosi, Produk mie judes juga membranding merek dengan cara mengikuti event sebagai sponsorship sehingga nama brand akan dikenal lebih luas, produk mie judes perseas juga melakukan testimoni pada sasaran yang telah ditentukan berdasarkan demografis dan geografis. Testimoni berdasarkan demografis terdapat 3 kategori (remaja, dewasa, orang tua) dalam hal ini kita dapat menarik pelanggan dengan berbagai usia, Testimoni berdasarkan geografis terdapat 3 titik yang sudah kita lakukan uji testimoni produk yaitu (lingkungan kampus, pedesaan, dan perkotaan).

Potensi pengembangan dan dampak sosial

Inovasi kuliner berbasis bahan lokal seperti daun alpukat dapat menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Hal ini berkontribusi pada peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan warga desa (Pangestu Aji et al., 2022). Produk mie judes perseas dapat memanfaatkan limbah daun alpukat sebagai bahan makanan yang dapat dimix dengan makanan yang kekinian, selain manfaat bagi kesehatan produk ini juga memanfaatkan ekonomi pertanian khususnya petani buah alpukat.

Pemanfaatan daun alpukat sebagai bahan pangan mengedukasi masyarakat tentang pentingnya menjaga keanekaragaman hayati dan memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan pada bahan impor dan mendukung pertanian berkelanjutan (Gusnita, 2021). Secalin dapat menggerakkan roda perputaran ekonomi petani alpukat, produk ini akan menggerakkan akan kesadaran kesehatan bagi masyarakat khususnya makanan yang sehat serta manfaat daun alpukat.

4. KESIMPULAN

Inovasi mie pedas sehat berbahan daun alpukat merupakan solusi inovatif yang menggabungkan tren makanan sehat dan pedas, serta menawarkan manfaat kesehatan melalui kandungan bioaktif seperti flavonoid, tanin, dan saponin dari daun alpukat. Produk

ini tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan daya tarik konsumen, tetapi juga berpotensi memperpanjang daya simpan secara alami dan mendukung keberlanjutan penggunaan bahan lokal. Strategi pemasaran yang memanfaatkan media sosial dan promosi di berbagai event terbukti efektif dalam meningkatkan visibilitas dan minat beli dari berbagai kalangan masyarakat.

Pemanfaatan daun alpukat sebagai bahan pangan mengedukasi masyarakat tentang pentingnya menjaga keanekaragaman hayati dan memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan pada bahan impor dan mendukung pertanian berkelanjutan (Gusnita, 2021). Secalin dapat menggerakkan roda perputaran ekonomi petani alpukat, produk ini akan menggerakkan akan kesadaran kesehatan bagi masyarakat khususnya makanan yang sehat serta manfaat daun alpukat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R., & Putri, N. D. (2021). Inovasi Produk Mie Pedas Instan Berbasis Rempah Lokal dan Preferensi Konsumen. *Jurnal Pengembangan Produk Agroindustri*, 6(1), 38–45.
- Azka, M. R., Annisaa, M., & Maulana, H. (2022). Strategi digital marketing melalui media sosial untuk meningkatkan penjualan UMKM kuliner. *Jurnal Inovasi*, 18(2), 112–120. <https://ejournal.lpipb.com/index.php/inovasi/article/view/498>
- Gusnita, W. (2021). Pelatihan pengolahan aneka kudapan berbahan baku pangan lokal (alpukat) sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga di Nagari Padang Laweh Malalo Kecamatan Batipuh Selatan Kabupaten Tanah Datar. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 102–109. <https://logista.fateta.unand.ac.id/index.php/logista/article/view/385>
- Harnilawati, I. R., D., Sopingi, I., Indriasari, E., Nubatonis, O. E., Schouten, F. S., Suryandari, M., Udil, P. A., Veronica, & Wangge, M. (2024). *Metodologi Penelitian*. Cendekia Publisher.
- Lestari, D. A., & Wijayanti, R. (2020). Potensi Daun Alpukat sebagai Bahan Antibakteri dan Antioksidan Alami. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 5(2), 45–52.
- Nurhayati, T., & Rahayu, S. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor pada Mie terhadap Karakteristik Sensorik dan Kandungan Gizi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 9(1), 21–27.
- Pangestu Aji, M. B., Alif Rizkyah, S., Radzma Fidhayanti, A., Annisa Isnaini, S., Syamsu Roidah, I., & Diana, L. (2022). Pengembangan limbah biji alpukat sebagai inovasi produk minuman kesehatan (Studi Kasus KWT Mekar Sentosa). *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 87–90. https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/KARYA_JPM/article/view/167

- Putra, A. N., & Sari, D. P. (2022). Comparative Study of Conventional and Islamic Cooperatives in Indonesia: A Descriptive Analysis. *International Journal of Cooperative Studies*, 11(2), 89–105.
- Putri, N., & K, K. C. Y. (2023). Penerapan Akad Wakalah Bil Ujroh Pada Usaha Jasa Titip (Studi kasus pemilik usaha Jastip Garfield. *JIES: Journal of Islamic Economics Studies*, 4(3). <https://doi.org/10.33752/jies.v4i3.5799>
- Rahmawati, S., Andriani, Y., & Maulana, R. (2021). Pengaruh kapsaisin dalam cabai terhadap kesehatan: Potensi dan aplikasinya dalam produk pangan. *Jurnal Gizi Fungsional*, 4(2), 90–98.
- Ri'aeni, A. (2022). Strategi pemasaran digital dalam mempertahankan eksistensi produk kuliner tradisional. *Jurnal LUGAS: Media Komunikasi Akademik Dan Praktisi*, 6(2), 84–92. <https://ojs.stiami.ac.id/index.php/lugas/article/view/443>
- Riyadi, H., Prasetyo, D., & Suryani, T. (2019). Kandungan natrium dan pengawet dalam mie instan dan dampaknya terhadap kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 14(1), 45–52. <https://doi.org/10.25182/jgp.2019.14.1.45-52>
- Rohmah, L., & Nugroho, A. (2020). Strategi inovasi produk dan uji daya terima konsumen dalam pengembangan makanan sehat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 85–92.
- Sari, M., Utami, T., & Ningsih, D. R. (2020a). Aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrak daun alpukat (*Persea americana* Mill.) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 113–120. <https://doi.org/10.24843/JTIP.2020.v31.i02.p04>
- Sari, M., Utami, T., & Ningsih, D. R. (2020b). Aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrak daun alpukat (*Persea americana* Mill.) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 113–120.