Wujudkan Desa Wisata Inovatif Berbasis Usaha Tani Terpadu

Agung Setiyo - MAGELANG.WARTADESA.CO.ID

Aug 14, 2021 - 02:42

Wanita Tani di Magelang Dilatih Membuat Tepung Mocaf dari Ubi Kayu

MAGELANG–Ubi kayu atau singkong banyak ditanam petani di berbagai daerah,

namun harganya selalu rendah. Sehingga perlu berbagai inovasi untuk mengolah ubi kayu menjadi produk olahan lain atau untuk bahan baku produk makanan tertentu.

Seperti dilakukan oleh tim dari Universitas Muhammadiyah Magelang (Unimma) dan Universitas Tidar (Untidar) Magelang di Dusun Tempursari, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Di dusun ini tim kedua perguruan tinggi di Magelang ini memberikan pelatihan kepada para ibu rumah tangga yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT), Jumat (13/08/2021).

Adapun pelatihan berupa pembuatan tepung mocaf dari bahan ubi kayu. Pelatihan ini merupakan salah satu rangkaian dari kegiatan Program Kemitraan Wilayah (PKW) hibah pengabdian kepada masyarakat Kemenristek-Brin tahun 2021. Program dilaksanakan di Desa Tempursari, Kecamatan Candimulyo oleh Tim PKW dari Unimma dan Untidar yang diketuai Retno Rusdjijati dengan anggota Oesman Raliby, Alfian Syarifudin, dan Agus Suprapto.

Ketua Tim PKW Retno Rusdjijati mengatakan pelaksanaan PKW tahun ini merupakan tahun kedua, yang direncanakan akan berakhir hingga tahun ketiga (2022). PKW mengangkat tema Mewujudkan Desa Wisata Inovatif Berbasis Usaha Tani Terpadu yang Berkelanjutan.

“Untuk pelatihan pembuatan tepung mocaf ini diselenggarakan dengan tujuan meningkatkan nilai tambah ubi kayu yang memang banyak dibudidayakan warga Desa Tempursari, namun harga jualnya sangat rendah, sekitar Rp 1.000 per kilogram,” terang Retno.

Di samping itu, lanjut Retno, juga untuk menggerakkan para ibu rumah tangga yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani untuk mengembangkan kewirausahaan yang dapat menambah penghasilan keluarga.

“Pelatihan ini dipandu tim KWT Sido Maju dari Windusari, Kabupaten Magelang yang dikoordinatori oleh Bapak Istanto,” jelas Retno.

Dalam pelatihan, Istanto menguraikan, pembuatan tepung cukup mudah. Dari singkong yang sudah dikupas dan dicuci, kemudian diparut kasar, direndam selama 12 jam, ditiriskan. Setelah itu dijemur di bawah sinar matahari hingga kering.

“Terakhir ditepungkan. Di mana proses produksi kurang lebih 3-4 hari tergantung dari intersitas sinar matahari,” ujar Istanto.

Istanto menjelaskan, tepung mocaf dapat menggantikan tepung terigu yang selama ini mengandalkan impor. Jika dapat dikembangkan secara optimal, maka dapat mengurangi ketergantungan pada terigu dan mengurangi nilai impor. Serta bisa membantu masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraannya.

Selain ubi kayu, menurut Istanto, ubi jalar juga dapat ditepungkan. Umbi jenis ini juga dibudidayakan oleh masyarakat di Desa Tempursari. Oleh karena itu, dengan diolahnya 2 jenis umbi tersebut menjadi tepung diharapkan dapat mengoptimalkan potensi di Desa Tempursari dan bermuara pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. (*)

Editor : Agung JIS