

**HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN HASIL IPTEK BAGI PRODUK EKSPOR (IbPE)**

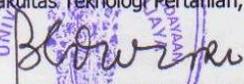
1. Judul : IbPE Pengolahan Tepung Mocaf di Kabupaten Trenggalek
2. Ketua Tim Pengusul :
 - a. Nama Lengkap : Dr.Ir. Bambang Susilo, M.Sc.Agr.
 - b. NIP : 19620719 198701 1 001
 - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala / IV-A
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya
3. Anggota Tim Pengusul Kegiatan : 2 orang
4. Usaha Kecil Menengah :

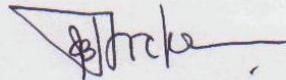
	UKM - 1	UKM - 2	UKM - 3
a) Nama Perusahaan	KSU Gemah Ripah Loh Jinawi	PT. Bangkit Cassava Mandiri	
b) Jarak PT ke Lokasi (km)	150	150	
c) Status Usaha	Menengah	Menengah	
d) Jenis Usaha	Pangan dan Agribisnis	Pangan dan Agribisnis	

5. Rencana Belanja Total :
 - a. Dikti : Rp 290.000.000,-
 - b. Pemda : Rp
 - c. UKM : Rp 50.725.000,-
6. Belanja Tahun I :
 - a. Dikti : Rp 90.000.000,-
 - b. Pemda : Rp
 - c. UKM : Rp 16.225.000,-
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : Tahun 2011 s/d 2013 (3 tahun)

Malang, 15 Nopember 2011
Ketua Pelaksana,

Mengetahui
Pembantu Dekan I
Fakultas Teknologi Pertanian,


(Dr.Ir. Bambang Dwi Argo, DEA)
NIP. 19610710 198601 1 001



(Dr.Ir. Bambang Susilo, M.Sc.Agr)
NIP. 19620719 198701 1 001

Meyetujui,
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Brawijaya

Ketua

Prof. Dr. Ir. Siti Chuzaemi, MS
NIP. 19530514 198002 2 001

RINGKASAN DAN SUMMARY

Ringkasan

Bambang Susilo, Aji Sutrisno, Indria Purwantiningrum

MOCAL atau MOCAF merupakan produk tepung singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi. Tepung Mocaf diharapkan dapat menggantikan fungsi tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan kue bakery, kue kering, mie dan lain-lain karena Tepung Mocaf mempunyai kandungan gizi yang hamper sama dengan tepung terigu dan harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan tepung terigu.

Di daerah trenggalek terdapat kurang lebih 100 UKM yang bergabung membentuk koperasi yaitu Koperasi Gemah Ripah Loh Jinawi. Koperasi Gemah Ripah Loh Jinawi mengolah singkong dari petani hingga menjadi chip kering (bahasa lokal : *ceriping*). Produk chip kering dari Koperasi selanjutnya dijual ke PT. Bangkit Cassava Mandiri (PT BCM). Karena unit produksi basisnya di UKM, maka permasalahan utama adalah pada kontrol kualitas produksi baik dari sisi kualitas fisik hasil produksi maupun kontinuitas produksi. Melalui program kegiatan IbPE ini diharapkan Koperasi Gemah Ripah Loh Jinawi dan PT. Bangkit Cassava Mandiri melalui UKM binaan dapat meningkatkan kuantitas, kualitas dan kontinuitas produksinya sehingga pada setiap saat dapat memenuhi permintaan pasar. Program IbPE pengolahan tepung mocaf Tahun I yaitu dengan melakukan pengadaan alat/mesin, pelatihan dan advokasi. Pengadaan alat/mesin yang diimplementasikan berupa pengadaan reactor biogas, pengadaan tungku pengering dan pengadaan pengatus chip singkong. Untuk pelatihan, program yang dilaksanakan adalah pelatihan pengolahan tepung mocaf dan pelatihan manajemen organisasi. Advokasi yang diberikan berupa temu usaha dan pendampingan pengurusan ijin produk ekspor dan impor.

Dengan adanya program IbPE pengolahan tepung mocaf Tahun I, UKM dapat meningkatkan kuantitas, kualitas dan kontinuitas produksinya sehingga dapat memenuhi permintaan pasar. Selain itu wawasan UKM semakin luas dengan diberikannya pelatihan pengolahan tepung mocaf dalam menghasilkan tepung mocaf yang sesuai dengan SNI dan memperluas kemungkinan terciptanya lapangan kerja baru di bidang diversifikasi makanan berbahan baku tepung mocaf. Dengan adanya pelatihan manajemen organisasi, kinerja UKM semakin meningkat dan terjadi peningkatan kualitas SDM serta efisiensi waktu dan biaya. Advokasi pengurusan ijin produk ekspor/impor membantu UKM dalam mempersiapkan diri untuk bersaing di pasar internasional. Untuk membantu

meningkatkan pemasaran/daya jual, maka dilakukan pembuatan *e-commerce*. Dengan adanya *e-commerce* diharapkan pemasaran tepung mocaf yang diproduksi oleh UKM di Kab Trenggalek semakin lancar dan introduksi tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu dapat disampaikan dengan lebih mudah kepada masyarakat luas.

Kata kunci : tepung mocaf, reaktor biogas, pengatus chip singkong

DAFTAR PUSTAKA

- Agra, W.S. 1998. *Perpindahan Panas*. Fakultas Teknik. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Assyaukani, M.T., 2008. *Modified Cassava Flour as Indigenous Processed Food to Strengthen Food Security in Indonesia*. International Forum Student – TUA. IPB.
- Djarir. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Penerbit Agritech. Yogyakarta
- Sriroth, K., Piyachomwan, K., Sangseethong, K., Oates, C. 2002. *Moification of Cassav Starch*. X International Starch Convention – Carcow, Polland. 11 – 14 Juni 2002.
- Sawega, A.M., 2007. *Kembali ke Kassava*. Kuliner Indonesia – Keanekaragaman Pangan. [www.Kuliner Indonesia \(kliping kuliner & wisata Nusantara\) – Keanekaragaman Pangan.htm](http://www.Kuliner Indonesia (kliping kuliner & wisata Nusantara) – Keanekaragaman Pangan.htm).
- Subagio, A. 2008. *Produk Bakery dengan Tepung Singkong*. FOODREVIEW – Referensi Industri & Teknologi Pangan Indonesia. www.foodreview.biz/preview.php?view&id=176.
- Taib, G., Said G., dan Wiraatmadja S. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Melyon Putra. Jakarta.

