

PERBAIKAN MUTU KERUPUK BERBASIS SAGU
DI KECAMATAN SINGKIL, KABUPATEN ACEH SINGKIL

Fahrizal^{1)*}, Novi Safriani²⁾, Martunis³⁾

¹ Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala
email: fahrizal.z@unsyiah.ac.id

² Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala
email: novisafriani@unsyiah.ac.id

³ Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala
email: raja_acehrayeuk@yahoo.de

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menyelesaikan masalah pada mitra 1 (UKM Mandiri) dan mitra 2 (UKM Saba Sagu). Masalah mitra pertama meliputi: a. Rendahnya mutu kerupuk yang diproduksi karena tampilannya yang kurang menarik dan tidak seragam, b. Jenis dan desain kemasan kurang menarik dan informatif. Sedangkan masalah 2nd partner adalah kualitas tepung sago yang dihasilkan tidak konsisten, terutama dari segi warna. Cara pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah dengan memberikan informasi dan mengamalkan proses yang tepat untuk menghasilkan kerupuk dan tepung sago yang berkualitas. Selain itu, tim pengabdian juga memberikan informasi tentang teknik pengemasan dan pentingnya sanitasi dalam pengolahan pangan, khususnya pengolahan kerupuk dan tepung sago. Untuk mendukung pemecahan kelompok mitra bisnis, tim pengabdian membagikan peralatan untuk mendukung proses produksi kerupuk sago.

Kata kunci: Sagu, Kerupuk, Tepung sago, Kualitas baik

ABSTRACT

The Service project aims to solve the problems in partners 1 (UKM Mandiri) and partner 2 (UKM Saba Sagu). Problems of 1st partner includes: a. The poor quality of produced crackers because its appearance was less attractive and not uniform, b. The type and design of packaging was less attractive and informative. Whereas problem of 2nd partner is inconsistent quality of the produced sago flour, particularly in terms of color. The method of implementation of devotion to society performed by a team of devotion is by giving information and practicing the right process to produce good quality crackers and sago flour. Furthermore, a team of devotion also provide information about the packaging techniques and the importance of sanitation in food processing, particularly the processing of crackers and sago flour. To support business partners solving groups, the service team provides the tools to support the production process.

Keywords: Sago, Crackers, Sago Flour, Good quality

PENDAHULUAN

Sagu merupakan tanaman liar yang tumbuh secara alami di lahan marjinal sepanjang pesisir Indonesia. Kabupaten Singkil merupakan daerah penghasil sago terbesar di Provinsi Aceh. Diperkirakan areal tanaman sago mencapai 236 Ha, dengan Kecamatan Singkil merupakan salah satu daerah penghasil sago terbesar di kabupaten Singkil dengan areal luas tanaman mencapai 114 Ha [1]. Sebagian besar lahan sago ini dimiliki dan dikelola oleh masyarakat.

Kecamatan Singkil terletak lebih kurang 650 km dari Universitas Syiah Kuala. Di Kecamatan Singkil terdapat 3 sentra industri pengolahan sago

yaitu di Desa Rantau Gedang, Desa Kuta Simbulung dan Ada dua Usaha Kecil Menengah (UKM) yang menjadi mitra pada kegiatan ini, yaitu UKM Saba Sagu yang terletak di Desa Kuta Simbulung dan UKM Mandiri yang terletak di berada di Desa Suka Makmur.

UKM Saba Sagu bergerak dibidang penggilingan sago menjadi tepung sago. UKM ini merupakan penghasil tepung sago terbesar di Kabupaten Singkil, bahkan pemasarannya sudah mencapai daerah Sibolga (Sumatera Utara).

Sedangkan mitra kedua yaitu UKM Mandiri bergerak dibidang pengolahan tepung sago menjadi kerupuk sago. UKM Mandiri mendapat

suplai tepung sagu secara kontinyu dari UKM Saba Sagu. Jarak antara kedua UKM ini lebih kurang 2 km. Produk kerupuk sagu yang dihasilkan masih terbatas dijual disekitar kecamatan singkil dan Kota Rimo Singkil. Kuantitas produksi kerupuk sagu sangat tergantung dari permintaan pasar.

Ada beberapa permasalahan utama yang dihadapi oleh kedua mitra pada kegiatan pengabdian ini. Permasalahan utama yang dihadapi oleh UKM Mandiri adalah: penampakan kerupuk yang kurang bagus dikarenakan terdapatnya bintik-bintik putih (butiran tepung) pada permukaan kerupuk sehingga mempengaruhi mutu kerupuk yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan pengadonan masih dilakukan secara manual menggunakan tangan, sehingga adonan kerupuk yang dihasilkan kurang homogen dan mempengaruhi penampakan produk kerupuk yang dihasilkan. Selain itu, ketebalan kerupuk tidak seragam dikarenakan proses pemotongan kerupuk masih dilakukan secara manual menggunakan pisau biasa, bentuk dan diameter kerupuk juga tidak seragam karena tidak menggunakan cetakan/selongsong plastik. Pembentukan kerupuk masih dilakukan secara manual menggunakan tangan. Jenis dan desain kemasan yang digunakan kurang menarik dan informatif.

Sedangkan permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra kedua “UKM Saba Sagu” adalah: kualitas tepung sagu yang dihasilkan tidak seragam, terutama dari segi warna. Warna tepung sagu yang dihasilkan terkadang lebih gelap (tidak seragam). Hal ini dikarenakan kemasan yang digunakan kurang baik (kurang higienis dan kurang kedap udara) sehingga apabila disimpan lama, warna tepung sagu berubah menjadi lebih gelap [2].

Dengan identifikasi berbagai macam permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra (UKM Makmur dan UKM Saba Sagu) di Kecamatan Singkil, maka pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menyelesaikan masalah pada mitra 1 (UKM Mandiri/produsen kerupuk sagu) dan mitra 2 (UKM Saba Sagu/produsen tepung sagu). Dengan adanya perbaikan pada metode pembuatan kerupuk, penyuluhan tentang pentingnya sanitasi pada proses pengolahan pangan (dalam hal ini pengolahan tepung dan kerupuk sagu), pemberian beberapa peralatan dan kemasan yang menunjang proses produksi di kedua UKM yang menjadi mitra pada kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi produksi, kualitas produk dan kapasitas produksi

sehingga dapat meningkatkan taraf pendapatan kedua mitra.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam program pengabdian dilakukan dengan metode pendekatan secara langsung melalui survey, pengamatan dan diskusi dengan ketua dan anggota kelompok mitra secara aktif sehingga hasil pengabdian akan menjadi lebih bermanfaat. Kegiatan pengabdian utama dilakukan dengan pemberian alat dan praktek (demo) langsung. Pada saat praktek, anggota mitra dilatih langsung oleh para tim pengabdian sehingga mitra dapat menggunakan peralatan-peralatan yang diberikan dengan baik. Mitra juga mendapat pengetahuan cara membuat kerupuk sagu dan pengolahan serta pengemasan tepung sagu yang baik dan memenuhi persyaratan sanitasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada awal kegiatan, tim pengabdian melakukan persiapan awal dengan cara merundingkan dan menyepakati jadwal pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan kedua mitra usaha, UKM Mandiri dan UKM Saba Sagu, agar pelaksanaan pengabdian ini dapat berjalan dengan lancar sehingga dapat mengatasi permasalahan yang ada.

Setelah menyepakati jadwal pelaksanaan, tim pengabdian melakukan pengadaan peralatan berupa mesin pemotong adonan kerupuk (*slicer*), *blender*, *plastic sealer*, dan alat-alat pendukung seperti panci stainless (untuk pengukusan adonan kerupuk), *food container* (untuk menyimpan tepung sagu yang sudah kering sebelum dikemas), serta sendok (untuk mengambil tepung). Kegiatan ini diawali dengan survey dan peninjauan tempat pembelian peralatan mulai dari kota terdekat. Peralatan akhirnya diperoleh di Banda Aceh, sedangkan mesin pemotong adonan kerupuk (*slicer*) dipesan dari bengkel khusus pembuatan peralatan pertanian yang ada di Kabupaten Aceh Besar. Peralatan yang telah dibeli (Gambar 1) selanjutnya diserahkan kepada kedua mitra untuk perbaikan teknologi peralatan yang telah ada yang digunakan untuk pengembangan usaha (Gambar 2).



Gambar 1. Beberapa peralatan yang diberikan



Gambar 2. Serah terima peralatan kepada kedua mitra pengabdian

Setelah pengadaan dan serah terima peralatan, kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan kegiatan pembuatan kerupuk sagu yang dilaksanakan di UKM Mandiri. Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan penyuluhan (Gambar 3) tentang proses pengolahan kerupuk sagu yang baik dan benar, agar dihasilkan kerupuk sagu dengan kualitas yang baik. Penyuluhan yang diberikan meliputi cara membuat adonan yang homogen [3], demonstrasi penggunaan mesin pemotong adonan kerupuk untuk menghasilkan kerupuk dengan ketebalan yang seragam, penggunaan selongsong plastik untuk menghasilkan ukuran dan diameter kerupuk yang seragam [4]. Tim pengabdian juga memberikan penyuluhan tentang cara mendesain kemasan yang menarik dan informatif serta teknik pengemasan yang benar dan higienis [5]. Selain itu, mitra juga diberikan penyuluhan tentang pentingnya sanitasi dalam proses pengolahan pangan, khususnya pengolahan kerupuk sagu.



Gambar 3. Penyuluhan oleh tim pengabdian kepada mitra selama pengabdian

Sebelum kegiatan praktek pembuatan kerupuk sagu, terlebih dahulu dilakukan penyediaan bahan baku yang seluruhnya dilakukan oleh tim pengabdian bekerjasama dengan mitra, dan selanjutnya pembuatan kerupuk sagu dipraktikkan langsung oleh pemilik usaha karena mereka telah terbiasa untuk mengolah kerupuk sagu selama ini, tetapi tetap didampingi oleh tim pengabdian. Peralatan yang telah diserahkan langsung digunakan pada saat praktek pembuatan kerupuk sagu (Gambar 4).



Gambar 4. Praktek pembuatan kerupuk sagu

Selanjutnya kepada mitra “UKM Saba Sagu”, tim pengabdian memberikan penyuluhan tentang proses pengolahan tepung sagu yang baik dan benar agar dihasilkan tepung sagu dengan kualitas yang baik dan tahan lama. Mitra juga diberikan penyuluhan tentang teknik pengemasan yang benar dan higienis serta cara mendesain kemasan yang menarik dan informatif. Selain itu, tim pengabdian juga memberikan penyuluhan tentang pentingnya sanitasi dalam proses pengolahan pangan, khususnya pengolahan tepung sagu. Pada kegiatan ini juga dilakukan praktek pengemasan tepung sagu yang benar dan higienis (Gambar 5).



Gambar 5. Praktek Pengemasan Tepung Sagu

Berdasarkan hasil diskusi dan pengamatan pada kedua mitra, mitra pengabdian telah dapat menggunakan peralatan yang diberikan sehingga dapat memperbaiki kualitas tepung dan kerupuk sagu dari mitra pengabdian. Pemberian peralatan pengolahan, terutama alat pemotong adonan kerupuk, dirasakan sangat menguntungkan bagi mitra, karena biasanya mitra menggunakan pisau untuk memotong adonan kerupuk sehingga menghasilkan kerupuk dengan ketebalan yang tidak seragam dan membutuhkan waktu yang lebih lama, sedangkan bila menggunakan alat pemotong adonan kerupuk, maka ketebalan kerupuk yang dihasilkan seragam, waktu yang dibutuhkan lebih singkat dan proses pemotongan adonan juga menjadi lebih mudah. Kedua mitra berharap kegiatan ini dapat berlanjut sehingga dapat semakin mengembangkan usaha mereka.

KESIMPULAN

- a. Peralatan mesin pemotong adonan kerupuk (*slicer*), *blender*, *plastic sealer*, dan alat-alat pendukung seperti panci stainless, *food container* serta kemasan telah diserahkan oleh tim pengabdian kepada kedua mitra.
- b. Kedua mitra pengabdian telah dapat menggunakan peralatan yang diberikan sehingga dapat memperbaiki kualitas tepung dan kerupuk sagu yang dihasilkan oleh mitra pengabdian.
- c. Kedua mitra pengabdian telah mendapat pengetahuan tentang teknik pengolahan tepung dan kerupuk sagu yang baik dan higienis, teknik pengemasan yang higienis, serta pentingnya sanitasi dalam proses pengolahan pangan.

SARAN

Disarankan kepada pihak pemerintahan terkait untuk dapat membina dan mendampingi ke dua (2) UKM tersebut lebih lanjut sehingga bisa lebih berkembang usahanya.

UCAPAN TERIMA KASI

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan atas dukungan finansial yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini bisa berjalan.

REFERENSI

- [1] BPS Aceh Singkil, 2013. Badan Pusat Statistik.
- [2] Purwani, E. Y., Y. Setiawati, H. Setianto, S.J. Munarso, N. Richana and Widaningrum. 2004. *Utilization of Sago Starch for Transparent Noodle in Indonesia*. Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian – Badan Litbang Pertanian.
- [3] Tan, H.-Z., Li, Z.-G., & Tan, B. (2009). *Starch noodles: History, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving*. *Food Research International*, 42(5-6), 551–576. doi:10.1016/j.foodres.2009.02.015.
- [4] Widaningrum, B.A. Santosa, Endang Yuli Purwani. 2005. Penelitian pengaruh suhu pemeraman terhadap kualitas mi Sagu dan kadar resistant starch (rs). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- [5] Ahvenainen, R. 2003. *Novel Food Packaging*. CRC, Cambridge.