

PETUNJUK TEKNIS PEMBUATAN TEPUNG MOCAF

UPTD PRSTS MARDI GUNA DINAS SOSIAL PROVINSI LAMPUNG

A. PENDAHULUAN

1). Umum

Pemenuhan pelayanan gelandangan dan pengemis di dalam panti adalah suatu usaha atau upaya untuk mengembangkan potensi dan memberikan peningkatan keterampilan kelayan dalam peningkatan kemampuan yang mereka miliki untuk kesuksesan saat kembali ke masyarakat. Gelandang dan pengemis satu layanan yang diberikan adalah keterampilan pertanian. Kegiatan Keterampilan pertanian pada UPTD Pelayanan Rehabilitasi Sosial Tuna Sosila Mardi guna adalah satu diantara berbagai kegiatan dalam proses pelayanan rehabilitasi sosial yang diberikan kepada kelayan dalam rangka meningkatkan keberfungsioan sosial ketika kelayan kembali ke masyarakat. Dalam kegiatan keterampilan pertanian kelayan bertanam ubi kayu atau singkong yang hasilnya sangat melimpah sehingga dipergunakan dalam pembuatan tepung mocaf.

Tepung mocaf merupakan salah satu produk tepung ubi kayu hasil fermentasi dengan modifikasi struktur sel terutama pati pada ubi kayu secara enzimatik menggunakan bakteri asam laktat. Produk yang dihasilkan adalah berupa tepung yang memiliki warna kekuningan, aroma khas ubi kayu dan bertekstur sangat halus serta kaya gizi karena mengandung protein dan beta karoten.

2) Tujuan Pembuatan Tepung Mocaf

Pembuatan Tepung Mocaf mempunyai tujuan :

1. Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf Memberikan Pelatihan dan kesempatan kepada kelayan yaitu Gelandang dan Pengemis untuk meningkatkan kemampuan
2. Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf dalam mewujudkan kemandirian diri
3. Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf menumbuhkan diri kelayan agar dapat berfungsi secara sosial di masyarakat

B. PETUNJUK TEKNIS KEGIATAN

1. Peserta

Peserta yang mengikuti kegiatan pembuatan tepung Mocaf ialah Klien UPTD PRSTS Mardi Guna dberjumlah 20 Orang.

2. Narasumber

Kegiatan pembuatan tepung Mocaf dibawah bimbingan Instruktur Pertanian

3. Proses pembuatan tepung mocaf

- a. Pengupasan dan pencucian Singkong yang akan digunakan sebagai bahan baku tepung kasava (mocaf) harus cukup umur berkisar 8-10 bulan dipanen. Singkong yang sudah terpilih dikupas kulitnya kemudian di cuci hingga bersih menggunakan sikat, agar kotoran yang menempel pada umbi menjadi bersih kemudian rendam dalam air bersih.
- b. Perajangan Singkong yang telah dicuci kemudian dirajang menjadi bentuk chip (irisan melintang yang tipis).
- c. Fermentasi dengan Starter BIMO-CF Proses fermentasi dengan starter ini sangat menentukan keberhasilan dalam pembuatan

tepung kasava Bimo (mocaf), karena tanpa melalui proses fermentasi, maka tepung yang dihasilkan bukan menjadi mocaf tetapi tepung kasava biasa. Fermentasi dilaksanakan selama 12 jam.

- d. Pengepresan Singkong yang telah mengalami perendaman/ proses fermentasi diangkat kemudian di tiriskan lalu dipres agar airnya berkurang.
- e. Pengeringan Singkong yang telah di pres kemudian dijemur pada sinar matahari efektif selama dua hari hingga singkong mudah patah apabila diremas.
- f. Penepungan dan Pengayakan Setelah chip singkong kering.

4. Waktu

Kegiatan dilakukan setiap satu bulan sekali pada saat jadwal kegiatan pertanian.

C. Penutup

Demikianlah petunjuk teknis kegiatan pembuatan tepung Mocaf pada UPTD PRSTS Mardi Guna Dinas Sosial Provinsi Lampung.

Kepala UPTD PRSTS Mardi Guna
Dinas Sosial Provinsi Lampung



JAMALUDIN, S.Sos, M.A.B
NIP. 19670318 199003 1 008

