



Journal of Human And Education
Volume 3, No. 4, Tahun 2023, pp 174-177
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Pelatihan Penggunaan Mesin Pengayak Pati Sagu Untuk meningkatkan Kualitas Pati Sagu bagi Kelompok Tani Dwitrap di Kampung Tambat Merauke

Nur Jalal^{1*}, Yosefina Mangera², Yus Witdarko³, Abdul Rizal⁴, Mani Yusuf⁵, Anwar⁶
Program Studi Administrasi Negara, Fakultas Fisip, Universitas Musamus¹
Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus^{2, 3}
Program Studi Agrobisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus⁴
Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus^{5,6}
Email: Nurjalal1242@gmail.com¹, mangera@gmail.com², widarko@unmus.ac.id³,
abdulrizal@unmus.ac.id⁴, maniyusuf03@unmus.ac.id⁵, anwarsp92@unmus.ac.id⁶

Abstrak

Mutu tepung sagu sesuai dengan SNI 01-3729-1995 mensyaratkan bahwa standar kehalusan tepung (lolos ayakan 100 mesh minimal 95%). Tepung sagu yang diproduksi oleh industri pengolahan tepung sagu "Dwitrap" kemasan 1 kg berdasarkan kajian lolos ayakan 100 mesh rata-rata 87% sehingga belum memenuhi SNI untuk standar kehalusan. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan kepada kelompok tani Dwitrap secara khusus dan juga kepada masyarakat kampung tambat tentang kualitas/mutu tepung sagu sesuai standar SNI. Hal tersebut sangat penting untuk meningkatkan kualitas dari tepung sagu yang diproduksi. Pelaksanaan pengabdian dilakukan pada bulan Agustus-Oktober 2023 bertempat di kampung Tambat Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dari observasi. Setelah diperoleh informasi masalah yang dihadapi oleh kelompok tani Dwitrap dalam pengolahan sagu. Setelah informasi diperoleh selanjutnya tim pelaksana kegiatan Bersama dengan aparat kampung dan anggota kemopok tani Dwitrap menyepakati mengenai waktu dan tempat demonstrasi dan pelatihan pengoperasian alat pengayak sagu guna menyelesaikan masalah pengolahan sagu terutama kualitas dalam tingkat kehalusan pati sagu.

Kata Kunci: Mesin Pengayak, Pati Sagu, Kelompok Tani Dwitrap

Abstract

The quality of sago flour in accordance with SNI 01-3729-1995 requires that the standard of flour fineness (passing a 100 mesh sieve is at least 95%). Based on studies, sago flour produced by the "Dwitrap" sago flour processing industry in 1 kg packages passes a 100 mesh sieve on average 87% so it does not meet SNI for fineness standards. The aim of this activity is to provide knowledge to the Dwitrap farmer group in particular and also to the Tambat village community about the quality of sago flour according to SNI standards. This is very important to improve the quality of the sago flour produced. The service will be carried out in August-October 2023 at Tambat village, Tanah Miring District, Merauke Regency. The stages of implementing activities start from observation. After obtaining information on the problems faced by the Dwitrap farmer group in processing sago. After the information was obtained, the activity implementation team, together with village officials and members of the Dwitrap farmer's group, agreed on the time and place for the demonstration and training on operating the sago sieving equipment to solve the problem of sago processing, especially the quality of the sago starch fineness level.

Keywords: Sifter Machine, Sago Starch, Dwitrap Farmers Group

PENDAHULUAN

Pati sagu merupakan salah satu produk dari tanaman pangan sagu yang dijadikan komoditi primadona dan makan pokok terutama bagi Masyarakat Kampung Tambat yang merupakan kampung

Copyright : Nur Jalal, Yosefina Mangera, Yus Witdarko, Abdul Rizal, Mani Yusuf, Anwar

lokal yang terdapat pada Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. Penduduk Kampung Tambat adalah penduduk asli Merauke yaitu Suku Marind. Selain itu terdapat juga suku pendatang yaitu suku Mandobo yang telah direlokasi dari seberang kali Maro ketika pembentukan Kampung Tambat tahun 2003. Jumlah penduduknya kurang lebih 671 jiwa dengan jumlah keluarga 120 kepala keluarga (Pujisusanti, 2020).

Menurut Soeparyo dkk, (2019), setiap 100 gram kandungan kalori pati sagu tidak kalah dibandingkan dengan kandungan kalori bahan pangan lainnya. Jumlah kalori kalori berbagai sumber pati adalah (dalam 100 g): beras giling 360 kalori; ubi kayu 195 kalori; ubi jalar 143 kalori jagung 361 kalori; dan sagu 353 kalori. Nilai pati dapat ditingkat dengan sifat fisik yaitu tingkat kehalusan . Satin (2004) mengungkapkan bahwa granula pati sagu bervariasi sekitar 15-50 μm . Penetapan mutu dengan menampilkan tingkat kehalusan (tingkat kehalusan 100 mesh) sudah dapat meloloskan granula pati sagu, namun penggunaa ayakan 100 mesh memungkinkan partikel-partikel diluar pati sagu juga lolos bersamanya.

Sesuai dengan penetapan tingkat kehalusan pati terlihat bahwa penetapan standar mutu pati sagu dalam SNI 01-3729-1995 relatif lebih longgar daripada yang 2 dikeluarkan oleh pemerintah Malaysia ataupun standar umum perdagangan (Widaningrum dkk, 2005).

METODE

Pelaksanaan pengabdian dilakukan pada bulan Agustus-Oktober tahun 2023 bertempat di Kampung Tambat Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dari survey lokasi, serta mencari informasi tentang masalah yang dihadapi oleh Masyarakat local terhadap pengolahan sagu. Setelah informasi diperoleh, selanjutnya tim pelaksana kegiatan dengan Masyarakat dan kelompok tani Dwitrap menyepakati pelaksanaan kegiatan pelatihan, demonstrasi alat pengayak sagu guna menyelesaikan permasalahan yang ada terutama pengolahan sagu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh kelompok tani Dwitrap, dilakukan beberapa tahapan yaitu sosialisasi awal, penyuluhan, pendampingan serta pengoprasian alat. Setiap tahapan dilakukan dalam waktu yang berbeda guna memfokuskan kelompok tani Dwitrap terhadap penyelesaian masalah . Selain itu, pelaksanaan demonstrasi dan pengoprasian alat dilaksanakan berulang kali agar anggota kelompok tani Dwitrap lebih memahami.

A. Observasi

Dalam kegiatan observasi ini, Tim pengabdian bersama Kepala Kampung Tambat Bapak Samuel Heremba dan pimpinan kelompok tani Dwitrap Bapak Yakobus Yatmop membicarakan terkait tempat dan waktu pelaksanaan pelatihan Bersama Masyarakat kampung. Hasil observasi bahwa pelaksanaan kegiatan pelatihan pada tanggal 23 September 2023 bertempat di tempat lokasi pengolahan pati sagu "Dwitrap".



Gambar 1. Sosialisasi Awal Kepada Kepala Kampung

B. Demonstrasi dan pelatihan pengoprasian Alat

Demonstrasi dan pelatihan pengoprasian alat pada Masyarakat bertujuan memberikan informasi bahwa inovasi teknologi yang merupakan salah satu solusi tepat untuk dilakukan yaitu menggunakan alat pengayak sagu untuk menghasilkan pati sagu kering dengan tingkat kehalusan yang berstandar SNI. Disamping itu masyarakat memahami fungsinya setiap komponen tersebut. Pada pelatihan tersebut selain anggota kelompok tani Dwitrap apadupa siswa-siswa didampingi beberapa guru (Bapak Guru Yonas) dari SMA YPPK Joanes 23 Merauke pun berlatih mengoperasikan mesin pengayak tersebut.



Gambar 2. Kegiatan Demonstrasi Dan Pelatihan Alat Oleh Tim Pengabdian

C. Monev dan Pendampingan

Kegiatan monitoring dan evaluasi bertujuan untuk melihat keberlanjutan kegiatan oleh anggota kelompok tani Dwitrap dan mengevaluasi kinerja mesin pengayak yang telah diberikan oleh kelompok tani Dwitrap. Pendampingan dilakukan untuk keberlanjutan pengembangan usaha pati sagu yang memenuhi standar SNI. Dalam kegiatan monev dilakukan juga penyerahan mesin pengayak pati sagu metode 2 ayakan dengan ukuran kehalusan masing-masing ayakan 100 mesh.



Gambar 3. Penyerahan Mesin Pengayak Pati Sagu

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan penggunaan dan pemberian mesin pengayak pati sagu meningkatkan kualitas pati sagu bagi kelompok tani Dwitrap di kampung Tambat Merauke. Kualitas pati sagu kering kemasan 1 kg yang diproduksi oleh kelompok tani Dwitrap memenuhi standar SNI yaitu lolos ayakan 100 mesh lebih dari 95%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada kepala kampung Tambat distrik Tanah Miring kabupaten Merauke yang telah memberikan perizinan dan memfasilitasi tempat kegiatan pengabdian kami di kampung Tambat. Terimakasih juga kami ucapkan kepada teman teman tim yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah berkenan melaksanakan kegiatan ini dari awal sampai akhir pelaksanaan kegiatan sehingga bisa berjalan dengan lancar. Terimakasih kepada LP2M universitas musamus yang telah mendanai pengabdian skema PDM DIPA Unmus 2023.

Copyright : Nur Jalal, Yosefina Magera, Yus Witdarko, Abdul Rizal, Mani Yusuf, Anwar

DAFTAR PUSTAKA

- Fransiska Asmuruf, Jimmy F. Wanma, & Alexander Rumatora. (2020). Budidaya Dan Pemanfaatan Sagu (Metroxylon SP.) Oleh Sub-Etnis Ayamaru Di Kampung Sembaro Distrik Ayamaru Selatan. *Jurnal Kehutanan Papuaasia*, 4(2), 114–127. <https://doi.org/10.46703/jurnalpapuasia.vol4.iss2.100>
- Hamid, U., Ridha, M. R., & Madjid, M. S. (2019). Pengolahan Sagu di Desa Cenning Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara (1982-2017). *Jurnal Pattingalloang*, 6(3), 106. <https://doi.org/10.26858/pattingalloang.v6i3.10551>
- Hariyanto, b. (2016). Manfaat Tanaman Sagu (Metroxylon SP) Dalam Penyediaan Pangan Dan Dalam Pengendalian Kualitas Lingkungan. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 12(2), 143. <https://doi.org/10.29122/jtl.v12i2.1246>
- Pujisusanti, P. S. (2020). Sago Sentra Pengolahan Pati Sagu di Kampung Tambat Kabupaten Merauke. *Agricola*, 10(1), 25-33.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).
- Widaningrum, Purwani, E. Y., & Munarso, S. J. (2005). Kajian terhadap SNI mutu pati sagu. *Jurnal Standardisasi* Vol, 7(3), 91-98