

MPM PP Muhammadiyah Gerakkan Olahan Pangan Kreatif

Senin, 22-04-2019

MUHAMMADIYAH.ID, CILACAP — Ketergantungan konsumsi pangan masyarakat Indonesia yang masih didominasi dua panganan pokok, beras dan gandum menjadikan Indonesia sebagai negara kertegantungan bahan pokok terutama beras.

Hal tersebut memberikan kesulitan kepada Indonesia dalam memenuhi kebutuhan panganan pokok warganya. Padahal melihat potensi sumber daya alam yang dimiliki, Indonesia mampu menciptakan sumber pangan alternatif sebagai pengganti beras atau sagu.

Hal tersebut disampaikan oleh Sudarmini, Anggota Divisi Disabilitas MPM PP Muhammadiyah pada acara Pelatihan Pengolahan ubi kayu menjadi tepung Modified Cassava Flour (MOCAF) yang diselenggarakan oleh Pimpinan Daerah 'Aisyiyah (PDA) Cilacap pada Sabtu (20/04) di Jeruklegi, Sawangan, Cilacap.

Sudarmini memaparkan, berdasarkan data yang diterimanya prosentase penduduk miskin di Indonesia sebanyak 63,37% berada di pedesaan yang kebanyakan adalah petani. Kemiskinan mereka semakin menjadi-jadi ketika terjadinya musim kering, yang menyebabkan gagal panen karena mayoritas produk tanaman tani mereka adalah padi. Berkaca dari fakta tersebut, MPM mengerakkan olahan pangan kreatif, yaitu singkong atau ubi kayu.

“Singkong disekitar kita sering dianaktirikan, karena tidak memiliki nilai yang tinggi,” katanya.

Menyikapi rendahnya harga singkong, perlu untuk diadakan pemberdayaan petani singkong melalui pengolahan menjadi Tepung MOCAF.

Hal ini diharapkan menjadi industri rumahan dan dapat menjadi solusi untuk menghindari rendahnya harga singkong. Dipilihnya isngkong juga karena perawatannya yang tidak terlalu rumit, sehingga ongkos tanam dan perawatan singkong menjadi murah.

“Secara teknis, cara pengolahan MOCAF sangat sederhana, mirip dengan pengolahan tepung ubi kayu biasa. Namun bedanya disertai dengan proses fermentasi,” ungkap Sudarmini.

Meskipun belum bisa mensubstitusi ganudm keseluruhan, namun keberadaan MOCAF sejauh ini bisa mengurangi penggunaan gandum sebanyak 5%. Hal ini secara tidak langsung mengurangi pangan impor dari luar negeri. Jika dimaksimalkan, MOCAF sangat bisa dgunakan sebagai *food ingredient* dengan penggunaan yang sangat luas.

Selain itu, manfaat MOCAF dalam sosial ekonomi adalah bisa menaikkan nilai ekonomi singkong yang banyak ditanam oleh petani pemilik lahan kering, meningkatkan kedaulatan dan kemandirian pangan karena dengan adanya MOCAF bisa mengurangi import pangan, serta minimnya kadungan gluten, MOCAF menjadi pangan lokal yang menyehatkan. (a'an)