

Sinergikan Pemanfaatan Mocaf, MPM PDM Kota Yogyakarta Gelar Pelatihan

Senin, 31-10-2016

MUHAMMADIYAH.OR.ID, YOGYAKARTA- Guna memaksimalkan pemerataan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan olahan pembuatan makanan, Majelis Pemberdayaan Masyarakat (MPM) Pimpinan Daerah Muhammadiyah Kota Yogyakarta pada Sabtu (29/10) menggelar Temu Pasar UMKM se-DIY, bertempat di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta.

Seperti dijelaskan Rusianto Wartono, Ketua MPM PDM Kota Yogyakarta, Tepung mocaf atau *modified cassava flour* adalah jenis tepung yang berasal dari bahan singkong atau ubi kayu. Tepung ini bisa difungsikan sama dengan tepung terigu karena karakteristiknya yang mirip sehingga bisa dimanfaatkan sebagai campuran tepung terigu atau bahkan sebagai pengganti terigu.

"Tepung mocaf ini merupakan sebuah alternatif bagi masyarakat, dimana saat ini di Indonesia untuk mendapatkan terigu saja harus impor. Mocaf ini sebagai pertahanan pangan," ucap Wartono.

Pemberdayaan yang dilakukan MPM PDM Kota Yogyakarta yaitu dalam hal pemanfaatan tepung mocaf untuk olahan makanan. "MPM PWM DIY telah melakukan pemberdayaan petani singkong di Gunung Kidul dalam menghasilkan tepung mocaf. Sekarang saatnya tugas MPM PDM Kota Yogyakarta untuk mensinergikan hasil tepung mocaf tersebut menjadi bahan olahan makanan, yang nantinya dapat digunakan oleh pelaku usaha yang ada di DIY," ucap Wartono.

Wartono mengatakan, pelatihan yang dilakukan ini merupakan sebuah pengimplementasian dari pesan KH. Ahmad Dahlan melalui surah Al-Maun. "Tujuan Ahmad Dahlan untuk mengentaskan kemiskinan, berdasarkan prinsip Al-Maun, yang memiliki harapan agar masyarakat sejahtera. Melalui pelatihan ini prinsip dari surah Al-Maun kami terapkan untuk mengentaskan kemiskinan di masyarakat," katanya. **(adam)**