

## Mengolah Ubi Kayu Menjadi Bernilai Lebih

Oleh Margaretha

Senin, 28 November 2016 00:00

---

Bangun Rejo 24.11.2016, BPTP Kaltim melaksanakan bimbingan teknis pembuatan tepung moca dan diversifikasi produk dari ubi kayu di Desa Bangun Rejo, Kec. Tenggarong Seberang, Kab. Kutai Kartanegara. Kegiatan ini dimulai pukul 09.00 wit dan dihadiri oleh 60 ibu – ibu yang tergabung dalam kelompok wanita tani (KWT).

Komoditas Ubi kayu yang tumbuh subur dan produksi tinggi di Kutai Kartanegara selama ini hanya diolah dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan seperti singkong rebus dan goreng. Akan tetapi BPTP dengan inovasi dan teknologi yang dimiliki mengajak KWT untuk mengolah ubi kayu menjadi bernilai lebih.

“Ubi Kayubila dikomsumsidapat membuat tubuh menjadi sehat dan jika diolah dengan tepat mampu menambah penghasilan ibu Rumah Tangga”, ujar Kepala Seksi Pelayanan dan Pengkajian BPTP Kaltim (Dr.Noor Roufiq Ahmadi S.TP, MP) saat membuka bimtek.

Bimtek bertujuan untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan anggota KWT dalam memanfaatkan bahan baku ubi kayu untuk dijadikan bahan pangan/tepung moca yang mempunyai nilai tambah dan diversifikasi produk olahan. Beberapa olahan yang diajarkan adalah pembuatan dendeng daun singkong dan rengginang dari singkong.

Antusias peserta terlihat dengan bersemangatnya ibu-ibu mengikuti kegiatan pelatihan, hal ini karena menurut peserta bahan baku banyak tersedia, teknologi mudah untuk diaplikasikan serta pemasaran dari hasil produk memiliki peluang yang besar.

