

Produksi singkong yang melimpah di Kaltim mengakibatkan harga singkong menjadi murah. Salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai jual singkong adalah dengan teknologi pengolahan pasca panen menjadi produk bernilai jual tinggi.

Sembilan mahasiswa/i Politeknik Pertanian Negeri Samarinda melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di BPTP Balitbangtan Kaltim. Mereka dibimbing untuk belajar praktek pengolahan pasca panen produk pertanian. Salah satunya adalah praktek pengolahan pasca panen singkong. Disini, mahasiswa belajar sekaligus mempraktekan teknik pengolahan singkong menjadi tepung mocaf.

Selama ini, pengolahan singkong hanya diolah dengan cara direbus, digoreng atau dijadikan sebagai keripik singkong. Selain olahan tersebut, singkong dapat diolah menjadi tepung. Tepung ini biasa disebut dengan tepung mocaf.

Proses pembuatan tepung mocaf sangat sederhana. Pilih singkong yang besar, lalu dikupas kulitnya. Setelah dikupas, singkong kemudian dicuci dan dipotong-potong. Rendam singkong dalam air yang telah ditambahkan bakteri. Gunakan tempat yang tertutup. Cuci singkong dan diperas. Jemur singkong hingga kering. Setelah kering, digiling hingga berbentuk tepung.

Ina selaku koordinator Laboratorium, menjelaskan bahwa dengan adanya pengolahan singkong menjadi tepung singkong maka dapat meningkatkan nilai ekonomis. Bayangkan saja untuk 1 kilogram singkong dibeli dengan harga Rp 2.500,00. Setelah diolah menjadi tepung mocaf dapat dijual dipasaran dengan harga Rp 9.000,-



Dengan adanya praktek pembuatan tepung mocaf ini, mahasiswa/i dapat tambahan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi tepung mocaf. "Saya berharap praktek pengolahan tepung singkong ini tidak berhenti disini, akan tetapi dapat disebarluaskan dan diterapkan," tambah Ina.