

PEMANFAATAN HASIL OLAHAN PADI SEBAGAI TEPUNG BERAS DI PASIR PUTIH KELURAHAN TELUK DAWAN KECAMATAN MUARA SABAK BARAT KABUPATEN TANJUNG JABUNG TIMUR

Dwi Kurniawan¹, Tata Dealian Malfirah^{2*}, Bagas Wira Utomo Putra², Ina Rusdianti², Anggun Permata Sari², Lusi Handayani³, Birrijal Ahmad³

¹Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi

²Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jambi

³Sendratasik, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jambi

*Penulis Korespondensi: tatadealianmalfirah@gmail.com

Abstrak

Petani di wilayah Pasir Putih memiliki padi. Nasi terbuat dari padi yang merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia. Karena bertambahnya jumlah penduduk, produksi beras Tanjung Jabung Timur meningkat, sehingga petani di wilayah Pasir Putih dapat terus memproduksi beras terbaik untuk dikonsumsi oleh penduduk setempat dan pemimpin desa. Persoalannya, karena wilayah Pasir Putih hanya menanam padi dari beras, maka penggunaan produk olahan beras di sana kurang ideal. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, warga Pasir Putih mendapat inovasi baru berupa tepung beras yang dibuat dari produk beras petani setempat. Sebelum dijadikan tepung beras, beras harus melalui beberapa tahapan, antara lain dibersihkan dengan baik, ditiriskan, dimasukkan ke dalam wadah berisi air, dan direndam selama satu jam. Beras kemudian ditiriskan dan dijemur hingga setengah kering dan kadar airnya berkurang. Beras kemudian disiapkan untuk digiling dan dijadikan tepung beras. Oleh karena itu, makanan seperti bubur sumsum, rempeyek, cendol, dan manisan lainnya dapat dibuat dengan tepung beras. Dengan menawarkan konsep-konsep segar yang dapat dijadikan ide bisnis produk olahan beras oleh masyarakat setempat, upaya ini berupaya memperkuat perekonomian lokal di kawasan Pasir Putih.

Kata Kunci : Padi, Tepung Beras, Hasil Olahan Tepung.

Abstrack

Farmers in the Pasir Putih area have rice. Rice is made from rice which is the staple food of Indonesian people. Due to the increase in population, East Tanjung Jabung rice production has increased, so that farmers in the Pasir Putih area can continue to produce the best rice for consumption by local residents and village leaders. The problem is, because the Pasir Putih area only grows rice from rice, the use of processed rice products there is less than ideal. To overcome this problem, Pasir Putih residents have received a new innovation in the form of rice flour made from local farmers' rice products. Before being made into rice flour, rice must go through several stages, including cleaning it well, draining it, putting it in a container filled with water, and soaking it for one hour. The rice is then drained and dried in the sun until it is half dry and the water content is reduced. The rice is then prepared to be ground and made into rice flour. Therefore, foods such as marrow porridge, peanut brittle, cendol and other sweets can be made with rice flour. By offering fresh concepts that can be used as business ideas for processed rice products by the local community, this effort seeks to strengthen the local economy in the Pasir Putih area .

Keywords : Rice, Rice Flour, Processed Flour Products.

PENDAHULUAN

Petani di wilayah Pasir Putih memiliki hasil padi. Sumber pangan utama masyarakat Indonesia adalah padi yang diubah menjadi beras. Karena bertambahnya

jumlah penduduk, produksi beras Tanjung Jabung Timur meningkat, sehingga petani di wilayah Pasir Putih dapat terus memproduksi beras terbaik untuk

dikonsumsi oleh penduduk setempat dan pemimpin desa. Mengingat Indonesia adalah negara agraris, masa depan pendapatan penduduk Indonesia terlihat cerah di sektor ini.

Padi merupakan salah satu tanaman pertanian yang diproduksi Indonesia dalam jumlah yang cukup besar, mayoritas masyarakat Indonesia mengkonsumsi beras sebagai sumber makanan utama yang dihasilkan oleh tanaman padi. Ketersediaan pangan, khususnya permintaan beras, sangat erat kaitannya dengan pertumbuhan penduduk Indonesia.

Menurut survei BPS (2018). seperti stok beras di rumah tangga, penggilingan dan sebagainya memperkirakan stok beras kita terdistribusi 51,8 persen di rumah tangga, 12,21 persen di pedagang dan 21,01 persen di Bulog. 8,88 persen pada pabrik dan 6,1 persen pada industri makanan dan minuman (Horeka). Artinya selain masalah rendahnya produksi beras, distribusinya juga tidak proporsional. Selanjutnya Kementerian Pertanian, terdapat 252 juta orang yang tinggal di negara ini dan perkiraan permintaan dan pasokan beras sebesar 2,8 juta ton.

Badan Pusat Statistik (2020) melaporkan jumlah beras yang diproduksi pada tahun 2019 dan digunakan untuk pangan masyarakat pada tahun 2019 adalah sebanyak 31,31 juta ton. Selain itu, Indonesia menawarkan banyak potensi sumber daya alam, seperti umbi-umbian dan kacang-kacangan. Pembuatan tepung dari kacang-kacangan dan umbi-umbian memungkinkan penggunaannya sebagai makanan. Olahan biji-bijian atau komponen pangan kering yang digiling seperti tepung beras, tepung maizena, tepung terigu, tapioka, sagu, dan bumbu halus merupakan contoh hasil pertanian yang berupa tepung. Tepung beras dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan roti, kue kering, makanan bayi, dan lain-lain.

Disarankan untuk menggunakan tepung sebagai pengganti produk setengah jadi lainnya karena tepung dapat dibentuk dan dimasak lebih cepat untuk memenuhi kebutuhan hidup modern dan memiliki umur simpan yang lebih lama, mudah disimpan, dapat diblender (diolah menjadi a komposit), diperkaya dengan nutrisi, dan memiliki umur simpan lebih lama. (Damarjati et al., 2000).

Tepung beras dibuat dengan mengubah beras menjadi tepung. Prosedur ini bertujuan untuk mengecilkan nasi dari bentuk dan ukuran aslinya. Mesin gerinda dapat digunakan untuk melakukan prosedur ini secara mekanis atau manual. Ada dua cara menyiapkan tepung beras: kering dan basah. Jika teknik basah digunakan untuk mengolah tepung, produk jadi harus dikeringkan kembali. Hal ini diperlukan agar tepung beras yang dihasilkan dapat tetap segar dan awet dalam jangka waktu lama.

Masyarakat menjemur padi selama satu jam di bawah sinar matahari, namun pendekatan ini memiliki kelemahan yaitu suhu dan kelembapan tidak dapat diatur ketika ada sinar matahari (Taib dkk. 1987). Menurut Sutrisno dan Budiraharjo (2009), mengeringkan produk dengan mesin pengering dapat meningkatkan kualitasnya.

Menurut Tarwiyah (2011) Pengolah makanan sering kali menggunakan tepung sebagai salah satu komponen makanannya. Untuk berbagai macam barang olahan, antara lain roti, biskuit, cookies, cake, dan lain-lain, tepung berfungsi sebagai komponen utamanya. Di Indonesia, beragam jenis tepung mudah didapat, termasuk tepung beras.

Menurut Khatir, R., Ratna, R., & Wardani, W. (2011). Tepung beras merupakan produk olahan beras yang paling sederhana pembuatannya Dalam hal ini, beras dihancurkan menggunakan hammer mill dan disortir menjadi tepung menggunakan saringan 80 grit. Setelah itu tepung dijemur atau dijemur hingga kadar airnya menjadi 14%. Saat disentuh dengan ujung jari, tepung beras terasa halus dan lembut serta memiliki warna putih agak bening. Ini juga termasuk amilosa pada tingkat 20%. Kebanyakan makanan yang disiapkan secara tradisional menggunakan tepung beras sebagai bahannya. Kue putu, bubur sumsum, nagasari, cendol, kue lapis, cupcakes, dan barang lainnya merupakan contoh barang yang sering diproduksi.

Warna tepung beras unggulan biasanya adalah tepung berwarna putih, sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) 3549-2009 tentang Tepung Beras (BSN 2009). Jika tepung beras digunakan untuk membuat makanan berwarna seperti kue putu hijau dan palmu butung, pewarna alami atau buatan ditambahkan untuk mendapatkan warna yang diinginkan. Hal ini disebabkan kurangnya pewarna tambahan pada penjualan tepung beras. Kalaupun ada tepung beras berwarna, itu dibuat dari beras berwarna, seperti tepung beras merah atau tepung ketan hitam.

Menurut Koswara (2009), pada kadar air 14%, kandungan protein beras pecah kulit adalah sekitar 7,1-8,3%, sedangkan untuk beras sosoh berkisar antara 6,3-7,1%. Pada penelitian ini, kadar protein tepung beras warna yang direndam dalam ekstrak kayu secang memiliki kadar protein 9,26% untuk TS1, 9,34% untuk TS2, dan 9,29% untuk TS3. Perlakuan perendaman beras dalam ekstrak kayu secang dengan lama perendaman yang berbeda, yaitu 30, 45 dan 60 menit, tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein tepung beras warna kayu secang.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang akan digunakan dalam pemecahan masalah yang dihadapi oleh Masyarakat yaitu melalui sosialisasi penyuluhan serta praktek pelatihan dalam

pembuatan tepung beras secara langsung. Sosialisasi dengan menggunakan metode langsung. Bertujuan untuk masyarakat Kelurahan Teluk Dawan agar mengetahui, memahami dan lebih responsif memanfaatkan beras yang dihasilkan oleh petani pasir putih untuk dijadikan tepung beras. Kemudian dilakukan pengemasan dengan menjelaskan materi-materi yang berkaitan dengan kemasan, seperti pengertian kemasan, fungsi dan manfaat kemasan, jenis-jenis kemasan produk, komponen-komponen dalam kemasan produk, syarat-syarat kemasan yang baik, serta kelebihan dan kekurangan masing-masing kemasan. Kemasan berdasarkan jenisnya. Setelah itu, dilakukan demonstrasi cara mengemas barang sebagai bagian dari latihan. Wadah dan timbangan plastik diperlukan untuk mengemas tepung beras. Produk yang dibuat termasuk kemasan ini. Menurut penelitian, minat beli konsumen sangat dipengaruhi oleh desain produk, bentuk kemasan, dan bahan kemasan (Mufreni, 2016; Apriyanti, 2018).

1. Sosialisasi Penyuluhan

Metode pelaksanaan dalam program ini menggunakan program sosialisasi. Dari hasil observasi dan melihat kondisi masyarakat sekitar yang mayoritasnya petani, metode sosialisasi merupakan metode yang tepat dalam memperkenalkan proses pembuatan tepung beras yang mana akan membantu meningkatkan perekonomian dari masyarakat setempat dan merupakan salah satu hal baru. Karena, mengingat penghasilan terbesar dari masyarakat Pasir Putih yaitu memproduksi padi menjadi beras dan tepung beras ini menjadi hal yang baru untuk masyarakat setempat dalam meningkatkan perekonomian.

2. Pelatihan pembuatan tepung beras.

Menurut Sutarto dkk. (2018), peningkatan produktivitas masyarakat agar lebih mandiri dapat dicapai dengan menerapkan model pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kecakapan hidup berbasis keunggulan lokal. Metode Pelaksanaan pelatihan pembuatan tepung beras dilakukan dengan metode pelatihan atau praktik ini diberikan kepada para masyarakat sekitar dengan harapan mempunyai pengalaman langsung dalam proses pembuatan beras menjadi tepung beras yang dilakukan secara mandiri atau mempraktikkan materi pelatihan tentang langkah pembuatan beras menjadi tepung beras.

3. Evaluasi Pelaksanaan Program

Evaluasi keefektifan dalam pelatihan adalah untuk mengetahui tingkat ketercapaian tujuan pelatihan yang dilaksanakan. Melakukan evaluasi secara keseluruhan tentang keberhasilan program pengabdian dengan monitoring kegiatan pelaksanaan dan pendampingan, penjadwalan waktu pengabdian, serta

memastikan semua proses dan tahapan pengabdian sesuai dengan mekanisme yang telah ditentukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Mahasiswa Kepada Masyarakat yang diadakan di RT 07 Pasir Putih, Kelurahan Teluk Dawan yang dilaksanakan pada bulan Juli sampai Agustus 2023. Sebelumnya tahapan awal pada pengabdian ini sudah dilaksanakan melalui survei untuk mengidentifikasi sasaran secara terperinci meliputi survei tempat masyarakat yang akan dilakukan untuk penelitian yaitu wilayah Pasir Putih merupakan penghasil padi di Kelurahan Teluk Dawan dan hasilnya berupa beras yang dipasarkan kepada perangkat-perangkat seperti Camat, Kelurahan dan PNS. Kemudian tahap selanjutnya adalah membantu salah satu Masyarakat untuk melaksanakan program kerja agar bisa dijadikan suatu peningkatan ekonomi di Masyarakat Pasir Putih. Melakukan sosialisasi bersama dengan perangkat Kelurahan Teluk Dawan dan RT 06 serta 07 di wilayah Pasir Putih setempat agar bisa melaksanakan kegiatan pengabdian di lingkungan tersebut.

Penyuluhan Tentang Pembuatan Tepung Beras

Penyuluhan ini dilakukan di rumah salah satu Masyarakat RT 06 wilayah Pasir Putih Kelurahan Teluk Dawan yang bertempat di rumah Suyono, dengan jumlah 30 orang yang menghadiri penyuluhan tentang tepung beras kemudian akan diterapkan oleh Masyarakat Pasir Putih, karena ini merupakan inovasi baru yang diberikan dan dapat bermanfaat untuk Masyarakat Pasir Putih agar meningkatkan perekonomian di Masyarakat Pasir Putih.

Berdasarkan penelitian Widowati (2009), proses perendaman dilakukan dalam tiga suhu yaitu 30, 40 dan 50 C masing-masing selama 2 jam, perbandingan air perendaman dengan beras adalah 1 : 1.



Gambar 1. Penyuluhan Tepung Beras

Pelatihan Teknik Pembuatan Tepung Beras Secara Praktek.

Memberikan praktek langsung dan mengadakan pelatihan bersama lurah, RT 07 dan RW 03 di wilayah Pasir Putih dan Kelurahan Teluk Dawan. Proses pelatihan ini dilaksanakan di posko 2 tempat tinggal anggota KKN Tematik 2023.

Pelatihan ini merupakan pelatihan pembuatan Teknik Tepung Beras dilakukan dengan cara praktek langsung dan menjelaskan tahapan bagaimana media sekam tersebut dapat dijadikan pupuk untuk tanaman.



Gambar 2. Pembuatan Tepung Beras dan Turunannya

PENUTUP **Simpulan**

Kegiatan penyuluhan dan pembuatan tepung beras ini mendapat apresiasi dan dukungan dari Masyarakat Pasir Putih, Kelurahan Teluk Dawan diharapkan kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan lebih tentang pemanfaatan hasil olahan padi tersebut yang dapat dijadikan tepung beras khususnya untuk wilayah Pasir Putih yang merupakan penghasil padi berupa beras untuk Kelurahan Teluk Dawan, Kabupaten Tanjung Jabung Timur.

Saran

Untuk kegiatan selanjutnya, kami harapkan untuk wilayah Pasir Putih tidak hanya terfokus pada penjualan beras. Dengan ide yang kami berikan selama program KKN ini, kami harapkan dapat membantu meningkatkan ekonomi di wilayah Pasir Putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik Indonesia. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik [BPS Indonesia]. (2020). Berita Resmi Statistik. Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI) 3549-2009 tentang Syarat Mutu Tepung Beras, 2009.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Sereal, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- Khatir, R., Ratna, R., & Wardani, W. (2011). Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Biologi Edukasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 3(2), 1-4.
- Koswara, S. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). eBookPangan.com, 2009.
- Mufreni, A. N. F. (2016). Pengaruh desain produk, bentuk kemasan, dan bahan kemasan terhadap minat beli konsumen (Studi kasus The Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48-54
- Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. 1987. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tarwiyah, K. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah, Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, 2011.
- Sutrisno dan Budiraharjo. 2009. *Rekayasa Mesin Pengering Padi Bahan Bakar Sekam Kapasitas 10 T Terintegrasi Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Penggilingan Padi Di Lahan Pasang Surut Sumatra Selatan*. Jurnal Pembangunan Manusia, Edisi 6.
- Sutarto, J., Mulyono, S. E., Nurhalim, K., & Pratiwi, H. (2018). Model pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kecakapan hidup berbasis keunggulan lokal Desa Wisata Mandiri Wanurejo Borobudur Magelang. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 35(1), 27-40.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan.