

**LAPORAN KLINIK TEKNOLOGI BERJALAN**  
**BARISTAND INDUSTRI PONTIANAK**  
**TAHUN 2016**

Tahun 2016 ini klintek dilaksanakan di dua kabupaten yaitu Kabupaten Sanggau dan Kabupaten Sintang Kalbar.

a. Kabupaten Sanggau.

Permasalahan IKM yang ada di Kabupaten Sanggau adalah pengolahan ubi kayu menjadi beberapa olahan dan produk bahan baku industri lainnya. Pengolahan bahan baku menjadi tepung tapioka terkendala derajat keputihan yang belum memenuhi syarat dan belum adanya alternatif pengolahan produk lainnya. Oleh karena itu dalam klintek ini dilakukan perbaikan teknik pengolahan tepung tapioka dan memberikan alternative untuk pengolahan ubi menjadi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*).

Kegiatan klintek ini lebih ditekankan untuk memperbaiki teknik pengolahan tepung tapioka dengan standarisasi penggunaan air sebagai bahan ekstraksinya. Selain itu kontrol suhu selama pengerungan (*drying*) juga harus selalu dilakukan sehingga menghindari kontak panas yang berlebihan (*over heat*). Setelah pemberian materi teknik standarisasi mutu tepung tapioka dilakukan juga pemberian pengetahuan tentang teknik pembuatan tepung mocaf. Tepung Mocaf ini merupakan tepung yang penggunaannya relatif lebih luas dibandingkan dengan tapioka. Dalam kegiatan ini juga dilakukan ujicoba pembuatan kerupuk berbahan dasar tepung tapioka yang dapat memenuhi standar kerupuk. Hasil kegiatan ini adalah pengusaha tapioka dapat memperoleh teknik standar untuk menghasilkan tapioka yang memenuhi SNI dan alternatif produk berupa tepung mocaf.

b. Kabupaten Sintang

Permasalahan IKM yang ada di Kabupaten Sintang adalah proses pembuatan kue semprong yang belum konsisten mutu dan kemasan yang kurang menarik. Oleh karena itu dalam klintek di Kabupten Sintang ini dilakukan penyampaian teknik pengolahan kue semprong yang konsisten mutu dan teknik pengemasan yang baik dan menarik. Dalam kegiatan ini dilakukan cara pengolahan kue semprong yang memenuhi standar kesehatan dan terjaga mutunya.

Teknik pengolahan kue semprong menggunakan bahan baku tepung beras yang dijaga mutunya serta formulasi yang tetap sehingga terjaga mutunya tetap konsisten. Selain itu dikembangkan juga diversifikasi bahan baku yaitu menggunakan ubi ungu untuk

memberikan penampilan yang lebih menarik. Setelah teknik pembuatan kue semprong ini dilakukan penyampaian teknik pengemasan kue semprong yang sesuai dengan karakteristik produk dan menarik dari segi penampilan luar. Hasil kegiatan klintek di Kabupaten Sintang ini adalah pelaku IKM dapat melakukan teknik pengolahan yang konsisten dan pengemasan yang sesuai karakteristik produknya.

Baristand Industri Pontianak