

**LAPORAN KLINIK TEKNOLOGI BERJALAN
BARISTAND INDUSTRI PONTIANAK
TAHUN 2018**

Tahun 2018 ini klintek dilakukan di dua kabupaten yaitu Kabupaten Sanggau dan Kabupaten Ketapang.

a. Kabupaten Sanggau

Permasalahan IKM yang ada di Kabupaten Sanggau ini adalah melimpahnya padatan sisa pengolahan industri tahu yang belum dimanfaatkan secara optimal. Selama ini limbah padat (ampas tahu) ini hanya dimanfaatkan sebagai makanan ternak seperti sapi dll. Padahal kandungan protein dan seratnya masih cukup besar dan dapat dikonsumsi sebagai makanan olahan lain. Oleh karena itu dilakukan klintek berupa pengolahan ampas tahu menjadi olahan pangan sehingga meningkat harga jualnya.

Kegiatan yang dilakukan selama klintek ini adalah penyampaian pengetahuan dan praktek tentang teknik pembuatan kerupuk dan nugget ampas tahu. Pemilihan produk kerupuk ini adalah untuk meningkatkan nilai gizi kerupuk sehingga memiliki kadar protein dan serat yang tinggi. Kandungan protein dan serat ini sangat baik untuk kesehatan terutama yang bermasalah dengan pencernaan. Selain itu pemilihan kerupuk adalah produk ini relatif lama umur simpannya sehingga mudah pemasarannya. Sedangkan produk lain yang coba dikembangkan adalah pembuatan nugget ampas tahu. Hal ini untuk meningkatkan nilai jual ampas tahu juga meningkatkan kandungan serat pangan dalam nugget ini. Dari hasil klintek ini IKM dapat memahami pengetahuan pembuatan kerupuk dan nugget ampas tahu dan dapat dikembangkan menjadi usaha baru.

b. Kabupaten Ketapang

Klintek di Kabupaten Ketapang ini adalah lanjutan dari hasil survey awal yaitu permasalahan pengrajin gula kelapa yang semakin berkurang. Hal ini disebabkan rendahnya harga jual gula kelapa sehingga kurang diminati pengrajin. Oleh karena itu dilakukan klintek di Desa Tanjung Baik Budi Kecamatan Matan Hilir Kabupaten Ketapang. Dari permasalahan rendahnya harga jual gula merah ini dicoba ditindaklanjuti dengan diversifikasi olahan nira kelapa menjadi gula semut. Harga Jual Gula merah yang berkisar dari Rp 9.000,- s/d Rp 12.000,-/kg lebih rendah dari harga jual gula semut yang berkisar pada harga Rp 25.000,- s/d Rp 35.000,-/kg.

Teknik yang digunakan dalam pembuatan gula semut ini disesuaikan dengan peralatan yang dimiliki oleh pengrajin yaitu tungku dan kuali besar untuk pemanasan. Dengan sedikit

modifikasi teknik pengolahan ini maka dihasilkan produk baru yaitu gula semut. Peserta klintek yang sebelumnya belum pernah membuat gula semut sangat antusias untuk mencoba membuat karena harga jual yang cukup menjanjikan. Namun demikian dalam kegiatan juga disampaikan juga cara pengolahan pangan yang baik sehingga produk hasil pengolahan ini dapat memenuhi syarat sesuai SNI.

Baristand Industri Pontianak