

PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI GULA CAIR SINGKONG (GULAKONG) DI KELOMPOK WANITA TANI SAPPORO DESA WONOKRIYO, KECAMATAN GADING REJO, KABUPATEN PRINGSEWU, KABUPATEN LAMPUNG SELATAN

Erdi Suroso¹, Irwan Sukri Banuwa², Tanto Pratondo Utomo^{1*}, Subeki¹, Harun Al Rasyid¹

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

²Jurusan Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

* (Corresponding Author) E-mail: tanto.utomo@fp.unila.ac.id

Perkembangan Artikel:

Disubmit: 5 Agustus 2023

Diperbaiki: 25 September 2023

Diterima: 30 September 2023

Kata Kunci: Singkong, Gula cair, Nilai tambah, Kelompok Wanita Tani Sapporo

Abstrak: Upaya alternatif untuk memenuhi kebutuhan gula di Indonesia yang terus meningkat antara lain dengan memanfaatkan singkong, yang merupakan komoditas unggulan Provinsi Lampung, sebagai bahan baku gula cair. Saat ini, teknologi untuk memproduksi gula cair berbahan baku singkong terutama tepung tapioka dapat dikatakan telah mapan sehingga perlu dilakukan inovasi teknologi antara lain dengan menggunakan langsung singkong sehingga memberikan nilai tambah yang lebih tinggi serta dapat dilakukan di tingkat petani atau usaha mikro-kecil. Tujuan pengabdian pada masyarakat ini adalah melakukan sosialisasi inovasi teknologi produksi gula cair berbasis singkong kepada para anggota Kelompok Wanita Tani Sapporo, Desa Wonokriyo sebagai calon mitra potensial sehingga mampu memproduksi gula cair sekaligus mendapatkan nilai tambah. Kegiatan sosialisasi inovasi teknologi produksi gula cair berbasis singkong kepada masyarakat dengan sasaran calon mitra potensial telah dilaksanakan dan mitra, Kelompok Wanita Tani Sapporo, mampu memproduksi gula cair singkong. Selain itu, kegiatan Pengabdian pada masyarakat telah melakukan penerapan gula cair ini kepada calon pengguna yaitu produsen camilan pie dan masih dalam tahap pemantauan.

Pendahuluan

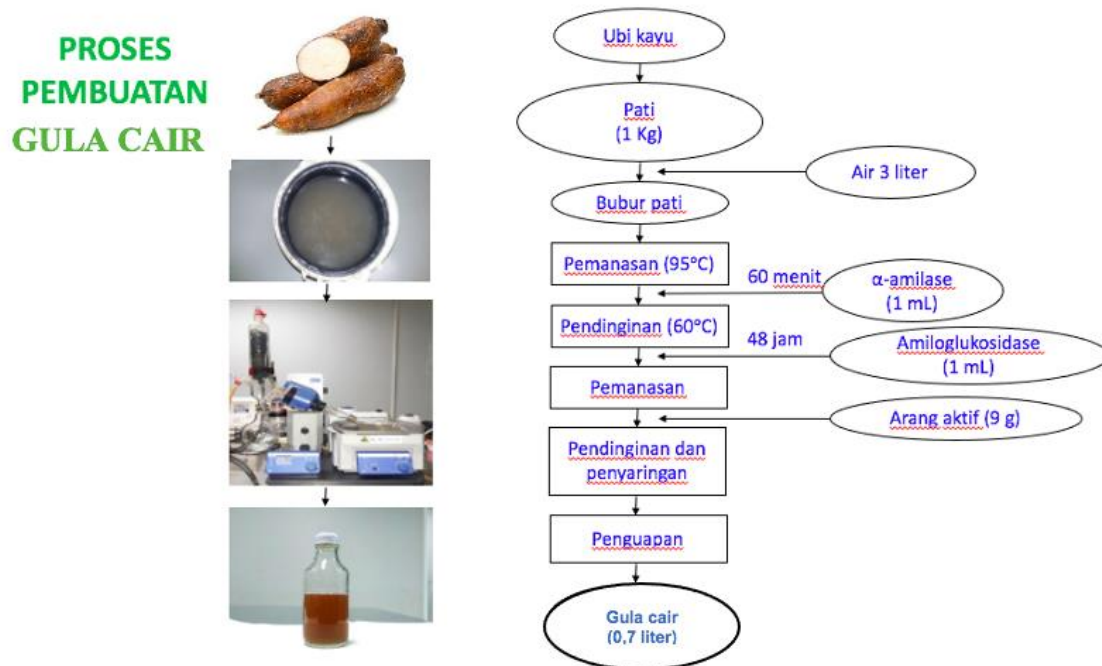
Gula dapat diperoleh bukan hanya dari tebu, banyak alternatif bahan pemanis lain sebagai bahan baku penghasil gula. Gula alternatif yang sekarang sudah digunakan antara lain adalah gula siklamat yang merupakan salah satu gula sintesis, dan gula dari

pati seperti sirup glukosa dan fruktosa. Gula dari pati memiliki rasa dan tingkat kemanisan yang hampir sama dengan gula tebu (sukrosa), bahkan ada yang lebih manis. Beberapa bahan baku yang dapat digunakan sebagai penghasil glukosa yaitu singkong, ubi jalar, sagu, dan pati jagung (Faoji, 2009). Selama ini gula diproduksi dari tebu, sorgum manis, kelapa, aren dan nipah yang diambil niranya. Gula cair berasal dari bahan berpati seperti sagu, ubi jalar, jagung, kentang, sorgum dan ubi kayu dan buah-buahan. Selama ini gula cair diproduksi dengan komponen penyusun utamanya adalah hanya glukosa atau fruktosa sehingga beresiko meningkatkan gula darah jika dikonsumsi penderita diabetes. Oleh karena itu Fakultas Pertanian Universitas Lampung mengembangkan teknologi produksi gula cair singkong yang mengandung serat dan beta-karoten tinggi untuk menghambat sistem penyerapan gula oleh tubuh. Selain itu, gula singkong ini mempunyai karakteristik manis sama seperti gula cair glukosa pada umumnya sehingga dapat dikonsumsi oleh masyarakat secara luas.

Singkong merupakan salah satu bahan baku yang paling potensial di Provinsi Lampung dari berbagai sumber pati sebagai bahan baku glukosa. Produksi singkong di Indonesia, khususnya Provinsi Lampung, terus meningkat dari tahun ke tahun terus sehingga menjadi peluang inovasi produk pangan berbasis singkong untuk meningkatkan nilai tambahnya. Produksi gula cair berbasis singkong walaupun merupakan proses yang sederhana tetap memerlukan penyuluhan dan pendampingan untuk melakukannya bagi mitra kegiatan yang belum memiliki kemampuan memproduksinya. Tujuan pengabdian pada masyarakat ini adalah melakukan pendampingan proses produksi produksi gula cair berbasis singkong di Kelompok Wanita Tani (KWT) Sapporo, Desa Wonokriyo, Kecamatan Gadingrejo, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung

Metode

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan kegiatan penyuluhan dan pendampingan berupa ceramah, demonstrasi, dan pendampingan proses produksi gula cair. Proses produksi gula cair berbahan baku singkong disajikan pada Gambar 1,



Gambar 1. Proses Produksi Gula Cair Singkong

Hasil dan Pembahasan (Cambria, size 13)

Kegiatan pendampingan proses produksi gula cair berbahan baku singkong dilakukan tiga tahap yang meliputi (1) kegiatan penyuluhan atau pemberian materi, (2) kegiatan demonstrasi, dan (3) kegiatan pendampingan.

Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan pemberian materi oleh tim kepada para anggota KWT Sapporo (Gambar 2). Berdasarkan hasil penilaian awal sebelum penyuluhan diberikan belum ada anggota KWT Sapporo yang mengetahui tentang proses produksi, produk, dan kegunaan gula cair. Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan oleh Tim PPM Unila maka hasil penilaian menunjukkan bahwa semua peserta yang merupakan anggota KWT Sapporo mengerti tentang proses produksi, produk, dan kegunaan gula cair dari singkong.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan Produk Gula Cair Singkong

Demonstrasi proses produksi gula cair singkong

Setelah para anggota KWT Sapporo mengerti tentang proses produksi, produk, dan kegunaan gula cair dari singkong maka kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi proses produksi gula cair berbahan baku singkong oleh Tim PPM Unilai (Gambar 3).



Gambar 3. Demonstrasi Proses Produksi Gula Cair Singkong

Pendampingan Proses Produksi Gula Cair Singkong

Pendampingan Proses Produksi Gula Cair Singkong dilakukan oleh Tim PPM Unila dengan tujuan agar anggota KWT Sapporo mampu memproduksi gula cair sesuai dengan Standar Operasi dan Prosedur (SOP) sekaligus menghasilkan gula cair sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan (Gambar 4).



Gambar 4. Pendampingan Proses Produksi Gula Cair Singkong di KWT Sapporo

Kesimpulan

Kegiatan pendampingan proses produksi gula cair singkong (GulaKong) kepada masyarakat dengan sasaran calon mitra potensial, KWT Sapporo, telah dilaksanakan dan menunjukkan mitra telah mampu memproduksi gula cair singkong. Kegiatan Pengabdian pada masyarakat telah melakukan penerapan gula cair ini kepada calon pengguna yaitu produsen camilan pie dan masih dalam tahap pemantauan. Kegiatan pengabdian pada masyarakat Produksi Gula Cair Singkong perlu untuk dilanjutkan sampai mitra potensial mampu memproduksi secara komersial.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terimakasih ditujukan kepada LPPM Universitas Lampung yang telah mendanai Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung Tahun Anggaran 2021.

Daftar Pustaka

- Chaplin, M. F. dan C. Buckle, 1990. Enzyme Technology. Cambridge University Press, New York.
- Dziedzic, S. Z. dan M. W. Kearsley. 1984. Physico-chemical Properties of Glucose Syrups. Di dalam. Dziedzic, S. Z. dan M. W. Kearsley. 1984. Glucose Syrups: Science and Technology. Elsevier Applied Science Publisher, London.



- Faoji, R. 2009. Studi kelayakan pendirian industri sirup glukosa dari tapioka di Pesantren Raudlatul Ulum, Pati. Skripsi. Bogor: IPB.
- Maiden, A. M. 1970. Food and Fermentation Application of Starch Hydrolysis of Soluble Starch by Glucoamylase. *Biotechnology and Bioengineering*. XXIV: 347-357. John Wiley and Sons, Connecticut.
- Norman, B. E. 1981. New Development in Starch Syrup Technology. Di dalam. G. G. Birch, N. Blakebrough, dan K. J. Parker (ed.). 1981. *Enzymes and Food Processing*. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Saukah, A. dan Waseso, M.G. (Eds.), 2002, Menulis Artikel untuk Jurnal Ilmiah (Edisi ke-4, cetakan ke-1). Malang: UM Press.
- Waseso, M.G., 2001, Isi dan Format Jurnal Ilmiah. Makalah disajikan dalam Seminar Lokakarya Penulisan Artikel dan Pengelolaan Jurnal Ilmiah, Universitas Lambungmangkurat, Banjarmasin, 9-11 Agustus.
- Wilson, D., 20 November 1995, Summary of Citing Internet Sites, NETTRAIN Discussion List, (Online), (NETTRAIN@ubvm.cc.buffalo.edu, diakses 22 November 1995).