

REVITALISASI KELOMPOK WANITA TANI MASAGENAE MELALUI USAHA TEPUNG BERAS KEMASAN DI DESA MADDENRA KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG

Salfiana^{1)*}, Andi Nurwidah²⁾, Syaiful Bahri Syam³⁾, Andi Asni^{4)**}, Anri⁵⁾

^{1,2,3}Dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Sidrap

^{4,5}Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Sidrap

ABSTRACT

This devotion is applied to the Masagenae Farmer Women's Group (FWG), Maddenra Village, Sidrap Regency. One member of this women's farmer group has a flouring service. However, in this village in particular, Sidrap Regency in general, which is known as the "City of Rice", has not yet produced packaged rice flour. Based on these problems, it is necessary to revitalize the Women Farmers Group through the Rice Flour Business in the form of packaging. Things that can be implemented as an application of this service are milling rice into flour with a grinding machine, using dryers, using plastic packaging that has been designed and using sealer packaging tools and making women farmer groups have rice flour independent businesses. The activities proposed in this service are the design of location layouts and industrial facilities as well as the design of rice flour packaging designs, procurement of semi-mechanical dryers using solar system energy and rice flour processing practices so that packaged rice flour is available. The results achieved based on the offered science and technology, namely, there is a layout design of industrial facilities with a total area of 12 m², then the use of dryers and plastic sealers and available packaged rice flour.

Keywords: *Devotion, FWG Masagenae, Business, Rice Flour, Packaging*

ABSTRAK

Pengabdian ini diterapkan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Masagenae Desa Maddenra Kabupaten Sidenreng Rappang (Sidrap). Salah satu anggota dari kelompok wanita tani ini memiliki jasa penepungan. Namun, di desa ini khususnya, Kabupaten Sidrap umumnya, yang dikenal dengan "Kota Beras" belum memproduksi tepung beras kemasan. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan Revitalisasi Kelompok Wanita Tani melalui Usaha Tepung Beras dalam bentuk kemasan. Hal yang dapat dijalankan sebagai terapan dari pengabdian ini yaitu penggilingan beras menjadi tepung dengan mesin penggiling, penggunaan alat pengering, penggunaan pengemasan plastik yang sudah didesain dan penggunaan alat pengemas sealer serta menjadikan kelompok wanita tani mempunyai usaha mandiri tepung beras. Kegiatan yang diusulkan di pengabdian ini yakni, perancangan tata letak lokasi serta fasilitas industri serta rancangan desain kemasan tepung beras, melakukan pengadaan alat pengering semi mekanis menggunakan energi tata surya dan praktik pengolahan tepung beras hingga tersedia tepung beras kemasan. Hasil yang dicapai berdasarkan IPTEKS yang ditawarkan yakni, terdapat rancangan tata letak fasilitas industri dengan total luas yaitu 12 m², kemudian penggunaan alat pengering dan sealer plastik serta tersedia tepung beras kemasan.

Kata Kunci: *Pengabdian, KWT Masagenae, Usaha, Tepung Beras, Kemasan*

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Sidenreng Rappang (Sering disingkat dengan nama Sidrap) adalah salah satu Kabupaten di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Luas lahan sawah di Kabupaten Sidrap pada tahun 2021 seluas 49.396 Ha yang terdiri dari 38.542 Hasawah irigasi dan 10.854 Ha sawah non irigasi [1]. Produktivitas Tanaman Padi menurut Kecamatan di Kabupaten Sidenreng Rappang Tahun 2020 yaitu 51,37 Ku/Ha, luas panen 88990 Ha dan produksi tanaman padi sebanyak 4571170 Ka [2]. Kabupaten Sidenreng Rappang merupakan salah satu sentra penghasil beras di Sulawesi Selatan. Kabupaten ini telah dijuluki sebagai "Kota Beras". Di kabupaten ini pula menghasilkan beras dengan standar kualitas yang baik, dimana dari 11 sampel yang diteliti dari setiap kecamatan dari kabupaten ini, tiga diantaranya termasuk dalam standar mutu SNI medium 1 [3]. Salah satu sampel tersebut termasuk beras yang berasal dari Kecamatan Kulo (lokasi mitra sasaran). Beras terutama di Kecamatan Kolu memiliki mutu yang baik, tanpa poles, karena penelitian tersebut merupakan sampel beras hasil penggilingan mobil keliling.

* Korespondensi penulis: Salfiana, salfiana.husain@gmail.com

** Mahasiswa tingkat Sarjana (S1)

Beras sebagai bahan makanan pokok umumnya dimanfaatkan untuk diolah menjadi nasi. Beras juga digunakan sebagai bahan pembuat berbagai macam panganan dan kue-kue. Salah satu produk setengah jadi dari beras adalah tepung beras.

Ketersediaan bahan pangan beras ini, memberikan peluang usaha di bidang tepung beras dengan tujuan agar memaksimalkan tenaga kelompok wanita tani dalam memberikan nilai tambah terhadap perekonomian masyarakat. Selama ini, usaha sampingan kelompok wanita tani Masagenae di Desa Maddenra melakukan usaha jasa penepungan dengan melayani konsumen yang menepung per liter beras. Hasil penepungan ini biasanya langsung diolah menjadi kue dan sebagian dijemur untuk konsumsi di rumah tangga tersebut. Gambar 1 menunjukkan alat dan hasil olahan jasa penepung mitra. Di samping itu, sebagian masyarakat ada yang lebih menyukai langsung menggunakan tepung instan (tepung kemasan). Namun, di desa ini khususnya, Kabupaten Sidrap umumnya, yang dikenal dengan “Kota Beras” belum memproduksi tepung beras kemasan. Bahkan tepung beras kemasan yang beredar semuanya berasal dari Pulau Jawa.



Gambar 1. Jasa Penepung Mitra

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan Revitalisasi Kelompok Wanita Tani (KWT) melalui Usaha Tepung Beras seperti penerapan penggilingan beras menjadi tepung dengan mesin penggiling, penggunaan alat pengering, penggunaan pengemasan plastik yang sudah didesain dan penggunaan alat pengemas sealer serta menjadikan kelompok wanita tani mempunyai usaha mandiri tepung beras [4]. PKMS ini diusulkan di kelompok wanita tani Masagenae Desa Maddenra Kabupaten Sidrap dengan memaksimalkan hasil pertanian beras melalui usaha mandiri tepung beras. Kelompok wanita tani ini beranggotakan 10 orang, satu diantaranya telah memiliki jasa penepung beras. Jasa penepungan ini yang akan direvitalisasi oleh kelompok wanita tani menjadi suatu usaha penepung beras penghasil beras kemasan. KWT ini terdiri dari 10 orang yang dapat diberdayakan menjadi karyawan yang membantu dalam proses penepungan, pengemasan dan lainnya.

Berdasarkan analisis situasi lokasi dan mitra tersebut di atas maka dirumuskan prioritas permasalahan mitra yakni lokasi pengolahan mitra pada saat ini hanya memungkinkan pemberian jasa penepungan (Gambar 1). Setelah penepungan, langsung di gunakan pada rumah tangga, sedangkan yang ingin dicapai pada PKMS adalah Revitalisasi Kelompok Wanita Tani melalui Usaha Tepung Beras yang dapat dipasarkan pada masyarakat luas. Proses produksi tepung beras ini, tentunya memerlukan fasilitas lokasi yang higienis dan sesuai aturan tata letak produksi. Selanjutnya permasalahan mutu tepung (Penggunaan alat pengering), mutu tepung yang dihasilkan sekarang untuk jasa penepungan hanya mengandalkan metode pengeringan sinar matahari di tempat terbuka dan mengandalkan metode perasaan untuk tingkat pengeringan tepung. Namun dengan penggunaan pengeringan alat semi mekanis menggunakan energi tata surya, pengeringan dapat dilakukan dengan mudah serta dilakukan pengontrolan kadar air dari tepung. Perlakuan tersebut dapat menghasilkan tepung beras dengan mutu yang baik, yang dapat disesuaikan dengan standar mutu tepung beras (SNI) yang berlaku [5]. Kemudian Pembuatan Kemasan, tepung beras yang dihasilkan sekarang untuk jasa penepungan, tidak melakukan pengemasan, melainkan langsung di konsumsi di rumah tangga. Sehingga kurang memungkinkan untuk persediaan. Dengan memaksimalnya usaha Kelompok Wanita Tani Masagenae

untuk memproduksi tepung beras, diharapkan dapat menghasilkan tepung beras komersial/Tepung beras kemasan yang dapat dipasarkan secara luas.

2. METODE PELAKSANAAN

Tahapan pelaksanaan dalam Revitalisasi Kelompok Wanita Tani Masagenae melalui Usaha Tepung Beras di Desa Maddenra dalam bidang permasalahan produksi tepung beras kemasan ditunjukkan pada tabel 1. Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Penerapan Pengabdian

No.	Tahapan Pelaksanaan	Metode	Pelaksana
1	Perencanaan Pengabdian	Diseminasi pada KWT Masagenae	TIM Pengabdian
2	Perancangan Tata Letak Lokasi dan fasilitas industri serta rancangan desain kemasan tepung beras	Metode Konvensional, kemudian rancangan desain kemasan dengan penggunaan software	Anggota 2: Ir. Syaiful Bahri Syam, M.T. Mahasiswa: Anri
3	Pembelian alat dan bahan yang dibutuhkan	List Bahan dan alat serta langsung pengadaan	Ketua TIM Pengabdian serta Mahasiswa
4	Pembuatan alat pengering semi mekanis	Pembimbingan Langsung oleh TIM Pengabdian	Anggota 2: Ir. Syaiful Bahri Syam, M.T. Mahasiswa: Anri
5	Praktik pengolahan tepung beras hingga tersedia tepung beras kemasan	Pembimbingan Langsung oleh TIM Pengabdian	Ketua: Salfiana, S.TP., M.Si. Anggota 1: Andi Nurwidah, S.Si., M.Pd. Mahasiswa: Andi Asni

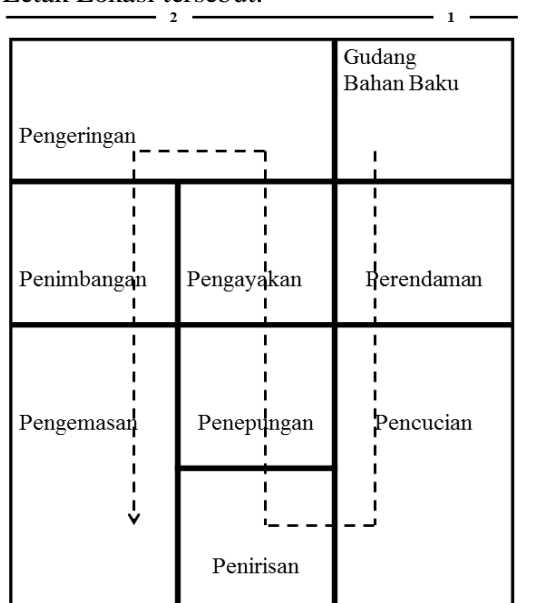
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Revitalisasi Kelompok Wanita Tani Masagenae melalui usaha tepung beras kemasan di Desa Maddenra Kabupaten Sidenreng Rappang dimulai dengan melakukan diseminasi pengabdian kepada KWT Masagenae yang dihadiri pula oleh Kepala Desa Maddenra dan Penyuluh dari BPP Kulo. Kegiatan diseminasi ditunjukkan pada gambar 2.



Gambar 2. Diseminasi Pengabdian

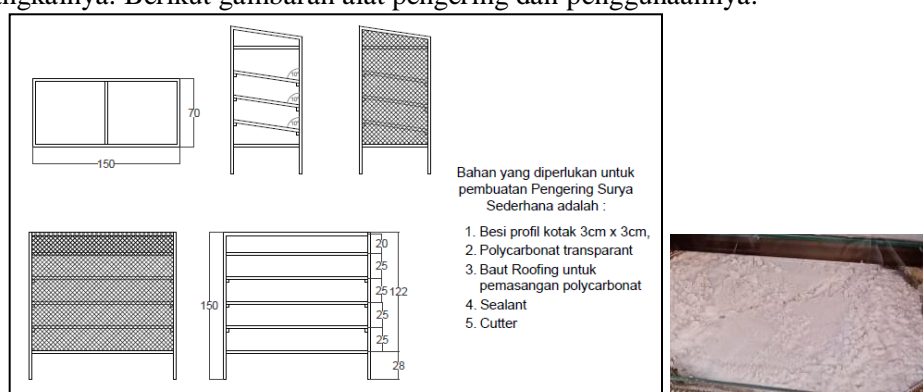
Pengabdian revitalisasi Kelompok Wanita Tani Masagenae melalui usaha tepung beras kemasan di Desa Maddenra Kabupaten Sidenreng Rappang yakni terdapat beberapa luaran IPTEKS sesuai dengan permasalahan Mitra. Luaran pertama yaitu rancangan tata letak lokasi pengolahan tepung beras Maddenra. Berikut Gambar 3. Rancangan Tata Letak Lokasi tersebut.



Gambar 3. Rancangan Tata Letak

Proses produksi tepung beras kemasan terdiri dari beberapa peralatan/mesin yang digunakan [6]. Jumlah kebutuhan peralatan/mesin disesuaikan dengan proses produksi, kapasitas produksi & waktu standar untuk proses operasi yang berlangsung [7]. Kebutuhan ruang usaha tepung beras kemasan yaitu ruang untuk proses produksi dan non produksi. Penentuan luas ruang/area merupakan salah satu kegiatan dalam pengaturan dan penempatan fasilitas produksi yang berkaitan dengan jumlah peralatan/mesin, operator dan kelonggaran. Total luas yang dibutuhkan yaitu 12 m² dimana terdiri dari Gudang bahan baku 1 m², Perendaman 1 m², pencucian 2 m², penirisan 1 m², penepungan 1 m², pengayakan 1 m², pengeringan 2 m², penimbangan 1 m² dan pengemasan 2 m². Lokasi dengan total luas 12 m² ini, memungkinkan untuk memproduksi tepung beras kemasan sebanyak 10 Kg/hari.

Luaran IPTEKS berikutnya untuk solusi permasalahan mitra yakni pembuatan alat pengering semi mekanis. Anggota dari TIM pengabdian Ir. Syaiful Bahri Syam, M.T., telah merancang alat pengering tersebut kemudian merangkainya. Berikut gambaran alat pengering dan penggunaannya.



Gambar 4. Alat Pengering semi mekanis

Pembuatan tepung beras dimulai dengan perendaman beras. Perendaman beras yang dilakukan di KWT Masagenae ini dilakukan selama 48 Jam. Hal ini berbeda dengan perendaman yang Tim pengabdian ketahui sebelumnya bahwa perendaman dilakukan 24 jam atau kurang dari 24 jam. Menurut Ketua KWT Masagenae perendaman selama 48 jam ini, menghasilkan tepung yang lebih halus. Hal ini sama dengan artikel yang diterbitkan [4] bahwa penggilingan basah menghasilkan partikel tepung beras yang lebih lembut

daripada penggilingan kering dengan *turbomill*. Tepung beras dari penggilingan basah lebih baik daripada tepung hasil penggilingan kering untuk berbagai penggunaan untuk pangan, terutama untuk olahan tradisional.

Pembuatan tepung beras dilakukan dengan menggunakan mesin giling *disk mill*. Penggunaan mesin giling ini dapat mengifisienkan produksi tepung beras. Laporan dalam artikel jurnal [8] melaporkan, penepungan dengan *disk mill* dalam sehari dapat memproses tepung beras sebanyak 20-30 kg/hari berat basah setelah perendaman beras, sedangkan penggunaan lesung secara tradisional hanya dapat memproduksi 5-6 Kg tepung beras kg/hari. Tahapan selanjutnya setelah pembuatan tepung beras yakni sealer kemasan, TIM pengabdian memfasilitasi dan membimbing KWT masagenae untuk melakukan pengemasan terhadap tepung beras yang dihasilkan. Berikut gambaran Anggota KWT Masagenae melakukan pengemasan tepung beras maddenra.



Gambar 5. Penggunaan Sealer Kemasan

Pengemasan tepung beras KWT Masagenae menggunakan kemasan yang telah di beri label (Gambar 6). Di awal produksi Tim PKMS telah menyediakan 1000 kemasan untuk produksi tepung beras kemasan ke depannya. Tepung beras yang dihasilkan KWT Masagenae ini di beri nama “Tepung Beras Maddenra” di mana nama tersebut merupakan nama Desa tempat KWT ini bernaung. Tahap selanjutnya yang dapat dilakukan yakni pengurusan legalitas pada kemasan Tepung Beras Maddenra ini.



Gambar 6. Hasil Tepung Beras Kemasan

Mutu tepung beras yang dihasilkan pada awalnya pada taraf 5% masih di dapatkan perbedaan nyata oleh penilaian panelis dengan kandungan kadar air setelah pengujian laboratorium 15%. Hal ini masih belum memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan standar kadar air maksimal 14% untuk tepung beras [5]. Setelah pendampingan untuk pengeringan kembali, tepung beras telah memenuhi standar kadar air dan bentuknya lebih halus.

4. KESIMPULAN

Pengabdian ini diterapkan pada Kelompok Wanita Tani Masagenae Desa Maddenra Kabupaten Sidrap. Hasil pengabdian yang dicapai berdasarkan IPTEKS yang ditawarkan yakni, terdapat rancangan tata letak

fasilitas industri dengan total luas yaitu 12 m², kemudian penggunaan alat pengering dan sealer plastik serta tersedia tepung beras kemasan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi atas kepercayaan yang diberikan kepada TIM Pengabdian untuk melaksanakan Pengabdian skema Program Kemitraan Masyarakat Stimulus. Ucapan selanjutnya yaitu kepada Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, selaku pihak yang memberi pekerjaan pengabdian kepada TIM Pengabdian.

6. DAFTAR RUJUKAN

- [1] Sidrap, “Potensi Wilayah Pertanian”, Kabupaten Sidrap, 3 Maret 2021, [Online] Tersedia: https://sidrapkab.go.id/site/index.php?Potensi/detail_potensi/2. [Diakses:3 September 2022].
- [2] Nurmiah dan Surianti, “Proyeksi Produksi Padi Kecamatan Panca Rijang di Kabupaten Sidenreng Rappang”, *Jurnal JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, Vol.1, No. 2, hal. 73-78, November 2021.
- [3] Salfiana, Rukmelia, Nurwidah A, Al Islamiyah S, Indrastuti, “Identification of rice characteristics and quality in Sidenreng Rappang Regency”, *ANJORO: International Journal of Agriculture and Business*, Vol. 1, No. 2, hal. 59-63, Desember 2020.
- [4] Ifmalinda, Asmuti, A., Tjandra, M. A., Azrifirwan, & Putri, I, “Pemberdayaan Masyarakat Tani Melalui Usaha Mandiri Tepung”, *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 2, No. 2, hal. 61-65, Desember 2018.
- [5] SNI, “SNI Tepung Beras”, Standar Nasional Indonesia, 1 Januari 2009, [Online] Tersedia: <https://bsn.go.id>. [Diakses: 8 Agustus 2020].
- [6] R.A. Hadiguna dan Setiawan, H, *Tata Letak Pabrik*, Yogyakarta: Penerbit Andi, 2008.
- [7] Salfiana, “Kebutuhan Luas Area Industri Pengolahan Kombinasi Buah masa Pandemi Covid-19”, *Journal of Agritech Science*, Vol. 4, No. 2, hal. 75-79, November 2020.
- [8] Kusuma, Mytha Sugara, “Teknologi Pembuatan Tepung Beras”, Jogja Istimewa, 10 Januari 2020, [Online] Tersedia: <https://penyuluhan.jogjaprovo.go.id/index.php?r=berita/read&id=f62b84a6e7084f120b49713dcde9c34b1c6bf5ea48>. [Diakses: 3 September 2022].