



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

TUMPEANG SEBAGAI SOLUSI KETERGANTUNGAN TERHADAP TEPUNG TERIGU

BIDANG KEGIATAN:

PKM GAGASAN TERTULIS

Diusulkan oleh:

Monica Agustina Ameliawati	C34090014	(2009, Ketua Kelompok)
Eko Suryanto	G24090054	(2009, Anggota Kelompok)
Daniel Rolas Surung N.	G84080012	(2008, Anggota Kelompok)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Tumpeang sebagai Solusi Ketergantungan terhadap Tepung Terigu
2. Bidang Kegiatan : PKM-GT
3. Bidang Ilmu : Teknologi dan Rekayasa
a. Nama Lengkap : Monica Agustina A.
b. NIM : C34090014
c. Jurusan : Teknologi Hasil Perairan
d. Universitas/Institut : Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah dan No. Telp./HP : Desa Turus, Kec. Polanhargo Klaten/ 085640960974
f. Alamat Email : mon_iecha@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pembimbing
a. Nama Lengkap dan Gelar : Megawati Simanjuntak, SP, M.Si.
b. NIP : 19720311200501 2 002
c. Alamat Rumah dan No.Telp/HP : Jln. Anggrek Blok C/31 Perum Alam Sinarsari Dramaga Bogor 16680 / 081310870695

Bogor, 26 Maret 2010

Menyetujui,
Wakil Direktur
Tingkat Persiapan Bersama

Ketua Kelompok

Dr.Ir. Eko Sri Wiyono
NIP. 19691106199702 1 001

Monica Agustina Ameliawati
NIM. C34090014

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M.S.
NIP. 19581228 198503 1 003

Megawati Simanjuntak, SP. M.Si.
NIP.19720311200501 2 002

KATA PENGANTAR

Segenap puji dan syukur kami haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis yang berjudul “TUMPEANG SEBAGAI SOLUSI KETERGANTUNGAN TERHADAP TEPUNG TERIGU.”

Karya tulis ini ditujukan untuk mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa Gagasan Tertulis (PKM-GT) 2010 yang diadakan oleh DIKTI. Melalui karya tulis ini, penulis ingin memberikan solusi terhadap permasalahan pertanian yang difokuskan pada bidang pengolahan hasil pangan.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kami sampaikan kepada Ibu Megawati Simanjuntak SP, M.Sc. selaku dosen pendamping yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan kepada kami dalam penyusunan karya tulis ini. Tidak lupa penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan pada kami.

Kami menyadari terdapat banyak kekurangan baik dari segi materi, ilustrasi, contoh, dan sistematika penulisan dalam pembuatan karya tulis ini. Oleh karena itu, saran dan kritik dari para pembaca yang bersifat membangun sangat kami harapkan. Besar harapan kami karya tulis ini dapat bermanfaat baik bagi kami sebagai penulis dan bagi pembaca pada umumnya terutama bagi dunia pertanian Indonesia.

Bogor, 26 Maret 2010

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Tabel	v
Ringkasan	vi
Pendahuluan	1
Latar Belakang	1
Tujuan dan Manfaat	2
Gagasan	2
Ketergantungan terhadap Tepung Terigu	2
Rebung	3
Tepung Rebung	4
Langkah Strategis dan Pihak Terkait	6
Kesimpulan	7
Daftar Pustaka	8
Daftar Riwayat Hidup	9

DAFTAR TABEL

Tabel 1: Komposisi Rebung Bambu	4
Tabel 2: Komposisi Asam Organik dalam Rebung	4
Tabel 3: Komposisi Gula dalam Rebung	4

RINGKASAN

Kebiasaan masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi berbagai bentuk makanan yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan pangan dalam kehidupan sehari-hari menimbulkan ketergantungan negara Indonesia untuk terus mengimpor gandum dari negara lain. Impor gandum yang selalu bertambah jumlahnya setiap tahun, tentunya akan menguras devisa negara dan sangat berbahaya bagi ketahanan pangan nasional. Selain itu, akhir-akhir ini, keputusan pemerintah yang memutuskan untuk melakukan penghentian subsidi terhadap impor gandum tentunya sangat merugikan kosumen, yaitu masyarakat Indonesia sendiri. Dengan adanya penghentian subsidi untuk mengimpor gandum tentunya mengakibatkan harga tepung terigu melonjak. Untuk itu, negara ini sedang butuh sebuah solusi untuk mengatasi permasalahan ini. Solusi terbaru yang kami usulkan yaitu tepung rebung.

Saat ini, rebung hanya dijadikan sebagai bahan sayuran ataupun lauk pauk. Padahal, banyak sekali potensi rebung yang belum termanfaatkan secara maksimal. Rebung memiliki kandungan nutrisi yang beragam, khususnya kandungan karbohidratnya yang cukup dominan dan memiliki tekstur yang renyah sehingga sangat cocok untuk dijadikan tepung. Selain itu, ketersediaan jumlah rebung yang banyak dan dapat ditemukan dengan mudah di seluruh daerah di Indonesia sangat mendukung sekali jika rebung dimanfaatkan untuk dijadikan sebuah produk pangan yang sangat sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, yaitu tepung. Alasan yang mendukung rebung untuk dijadikan tepung juga karena harga rebung itu sendiri yang sangat terjangkau untuk segala kalangan dan tanaman bambu yang mudah untuk ditanam di seluruh daerah di Indonesia.

Pembuatan tepung rebung itu sendiri sangatlah efektif dan efisien serta relatif mudah. Cara-caranya sama seperti membuat tepung pada umumnya, yaitu adanya proses penyortiran, penyelitan, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan pada hasil gilingan, dan pengemasan. Untuk mensosialisasikan tepung rebung kepada masyarakat dibutuhkan beberapa langkah agar tujuan dari adanya inovasi tepung rebung ini dapat tercapai. Langkah-langkah itu adalah diadakannya seminar kepada khalayak luas tentang peranan tepung rebung sebagai salah satu alternatif solusi untuk meminimalisasikan ketergantungan negara Indonesia akan impor gandum serta mengoptimalkan potensi rebung itu sendiri. Selain itu dibutuhkan adanya pensosialisasian secara langsung kepada masyarakat tingkat bawah terutama untuk para pengangguran di Indonesia. Adanya inovasi tepung rebung ini diharapkan dapat membuka peluang lapangan pekerjaan yang baru yang belum banyak dikembangkan di Indonesia sehingga dengan adanya tepung rebung ini dapat mengurangi angka pengangguran di Indonesia. Kita juga perlu bekerja sama dengan pihak-pihak yang terkait seperti Departemen Pertanian, Departemen Perindustrian dan Perdagangan, serta perusahaan-perusahaan pengolahan pangan untuk membantu mensosialisasikan tepung rebung tersebut.