

## DOKUMENTASI PENYELESAIAN MASALAH PENGADUAN

No	Daftar pertanyaan	Jawaban	Tanggal/ agenda	Dokumentasi Kegiatan Penyelesaian Pengaduan
1.	<p><b>Pak Joni (Pengusaha dan Petani Porang)</b></p> <p>Selama 5 tahun terakhir umbi maya basah dari 5 kabupaten (Tabalong, HST, HSU, Balangan, HSS) adalah 200-300 ton. Sejak tahun ini umbi maya basah sudah tidak dikirim lagi jadi fokus ke chips, namun terkendala alat/ mesin perajang yang masih kurang sehingga diiris manual. Dengan jarak tanam ideal 30-40 cm lebih kurang 35.000 sekian pohon. Peluang dari menjual katak juga cukup besar, jika 1 pohon 30-40 biji dalam 1 ha bisa 350.000 biji katak dengan harga jual tinggi. Porang/ umbi maya ini sangat menguntungkan, harga jual chips/ kg adalah sebesar Rp.30.000, sedangkan dalam bentuk tepung Rp.280.000-300.000,- per kg. Hal yang ingin ditanyakan adalah setelah semua perlakuan yang sudah dilaksanakan apakah tepung yang dihasilkan sudah pernah diuji lagi penurunan kandungan oksalatnya? SNI tepung kue juga belum pernah dilaksanakan.</p>	<p><b>Anhar Firdaus dan Saibatul Hamdi (Tim Ahli Baristand Banjarbaru)</b></p> <p>Rencana kegiatan tahun 2020 memiliki keluaran salah satunya adalah mesin pengiris dan oven/ mesin pengering umbi porang. Sehingga bisa menjawab kebutuhan efisiensi pengirisan secara manual.</p> <p>Hasil perlakuan yang menghasilkan penurunan paling signifikan terhadap kandungan kalsium oksalat adalah melalui perendaman larutan garam (<math>\text{NaOH}</math>) murni 6% selama 30 menit dan dikeringkan secara alami (68%). Jika ditinjau dari aspek ekonomis dan efisiensi kerja, perlakuan optimal dapat dilakukan dengan pengeringan buatan (<i>dry cabinet</i>) suhu <math>45^{\circ}\text{C}</math> selama 5 jam yang tingkat penurunan kalsium oksalat sebesar 65%. SNI tepung kue belum pernah dilaksanakan, hasil pengujian SNI tepung menyimpulkan sudah memenuhi syarat mutu.</p>	<p>13 Oktober 2019 Ekspose akhir Kajian Umbi Porang di Aula Balitbangda Kabupaten Balangan</p>	

No	Daftar pertanyaan	Jawaban	Tanggal/ agenda	Dokumentasi Kegiatan Penyelesaian Pengaduan
2.	Peminjam pakai alat (Bapak Joni dan Bapak Anton) mempertanyakan Bagaimana cara mengoperasikan dan kapasitas produksi alat/ mesin penepung tersebut dalam memproduksi tepung porang?	<p>Saibatul Hamdi dari Baristand Banjarbaru menjelaskan cara pengoperasian mesin yakni sebagai berikut :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. memasang wadah penampung dibawah/ diantara kaki-kaki mesin penepung</li> <li>b. Nyalakan mesin diesel/ motor penggerak setelah sebelumnya diisi bahan bakar solar</li> <li>c. Masukkan chips porang ke dalam corong input mesin</li> <li>d. Bahan baku kemudian digiling oleh mesin</li> <li>e. Tepung hasil gilingan keluar melalui corong pengeluaran</li> <li>f. Sediakan wadah penampungan pada corong pengeluaran/ output mesin sehingga mudah diambil</li> <li>g. Perlunya penambahan perpanjangan corong output untuk menghindari tepung porang berceceran</li> <li>h. Setelah selesai matikan kembali mesin dan simpan ditempat aman dan kering.</li> </ul> <p>Disampaikan juga bahwa kandungan air dalam bahan baku tidak boleh lebih dari 6% untuk kemudahan proses pembuatan tepung porang, selain itu perlu ada kajian lanjutan untuk menguji kandungan tepung porang yang digiling langsung dari chips, bagaimana penerapannya sebagai bahan pangan.</p>	04 Desember 2019 Sosialisasi dan uji coba alat sap cair dan mesin penepung di Desa Binjai Punggal Kecamatan Halong	 

No	Daftar pertanyaan	Jawaban	Tanggal/ agenda	Dokumentasi Kegiatan Penyelesaian Pengaduan
3	<p>Kelompok penerima alat yakni atas nama Kelompok Tani Porang Desa Jungkal Kecamatan Lampihong bertanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Berapa dimensi/ ukuran dari mesin pengering/ oven?</li> <li>b. Bahan yang dipergunakan dan apakah aman terhadap makanan?</li> <li>c. Bagaimana cara mengoperasikan alat pemotong dan oven/ alat pengering ?</li> <li>d. Berapa kapasitas produksi ?</li> <li>e. Berapa lama yang diperlukan untuk mengeringkan umbi porang ?</li> </ul>	<p><b>Tim Peneliti dan Perekayasa dari Baristand Banjarbaru menjawab :</b></p> <p>Dimensi alat adalah panjang 100 cm, lebar 100 cm dan tinggi 140 cm, terbuat dari plat aluminium 0,9 mm, aman terhadap bahan makanan.Jarak antar pemanas 2,5 cm. Sumber pemanas adalah kompor gas mata seribu.</p> <p>Cara mengoperasikan mesin pengering adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Hidupkan kompor gas</li> <li>b. Atur pemanasan pengeringan sesuai alat termokopel</li> <li>c. Masukkan bahan umbi yang sudah diiris pada rak pengeringan</li> <li>d. Atur putaran kipas blower sesuai panas yang diatur dalam ruangan rak</li> <li>e. Matikan kipas blower jika suhu pengeringan lebih panas</li> <li>f. Selesai pengeringan matikan kompor gas</li> </ul> <p>Kapasitas mesin pengering/ oven tersebut adalah 50 kg sekali mengeringkan</p> <p>Cara pengoperasian mesin pemotong adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Hidupkan mesin penggerak</li> <li>b. Atur rpm sesuaikan kecepatan potong</li> <li>c. Masukkan bahan umbi pada corong bahan</li> <li>d. Tekan bahan umbi dengan pendorong corong bahan</li> <li>e. Selesai pemotongan matikan mesin penggerak</li> </ul> <p>Kapasitas Alat alat pemotong adalah 732,77 kg/ jam</p>	<p>02 Desember 2020</p> <p>Ekspose Laporan Akhir dan Serah terima alat pemotong dan pengering umbi porang</p>	 

No	Daftar pertanyaan	Jawaban	Tanggal/ agenda	Dokumentasi Kegiatan Penyelesaian Pengaduan
4.	<p><b>Ibu Yuli PPL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berapa lama daya simpan, dan berapa kadar air yang sesuai untuk penyimpanan sebagai bibit dan penjualan</li> </ul> <p><b>Bapak Amat Desa Bungin Kel Tani</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bagaimana membedakan bibit porang atau bukan porang</li> <li>- memohon bantuan/ pinjaman traktor, bibit dan pupuk</li> </ul> <p><b>Kelompok Umbi Porang Babaya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perlunya sosialisasi budidaya terlebih dahulu baru batuan traktor</li> </ul>	<p><b>Bapak Hendri (Eksportir) dan Bapak Joni memberikan jawaban</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kualitas umbi yang diterima kriteria ekspor adalah yang jangan umbi kecil (minimal 1/2 kg), dan bukan hasil panen sebelum dorman (karena kandungan glukomann sedikit), bersih tidak tercampur tanah, chips kadar kering (pengawasan ekstra tidak busuk, jamuran, kotor)</li> <li>- porang untuk pembibitan memerlukan perlakuan khusus/ karantina (bulan april sampai tumbuh tunas bulan september) umbi dorman akan tahan 4-5 bulan</li> <li>- umbi produksi dapat disimpan misalnya ketika harga murah, usahakan tidak tertumpuk dan tidak lembab selama 4-5 bulan estimasi berkang kadar air 20% namun ini juga menyebabkan harga murah</li> <li>- bibit sebaiknya dari katak, karena yang memiliki katak hanya tanaman porang perlu dilaksanakan pelatihan budidaya dan pasca panen porang.</li> </ul>	<p>23 Februari 2021</p> <p>Sosialisasi pasca panen dan agribisnis komoditas Porang tahun 2021 di Aula Dinas Pertanian</p>	

No	Daftar pertanyaan	Jawaban	Tanggal/ agenda	Dokumentasi Kegiatan Penyelesaian Pengaduan
5.	<p><b>Perwakilan kelompok tani porang Buntu Karau Kecamatan Juai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ukuran chips yang akan dibeli oleh pengepul apakah sudah bisa diakomodir di dalam mesin pemotong?</li> <li>- Mesin pemotong bisa digunakan untuk memotong umbi ukuran berapa? bagaimana dengan umbi yang besar</li> <li>- Kami dengan chips yang dibeli eksportir adalah yang dikeringkan matahari bukan oven?</li> </ul>	<p><b>Tim Bappedalitbang menjelaskan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alat pemotong umbi maya dinilai mampu meningkatkan hasil jual umbi maya dalam bentuk ‘produk antara’ berupa chips umbi maya. Namun kendalanya kualitas hasil pemotongan umbi maya yang kurang rapi, hasil irisan gampang retak.</li> <li>- umbi besar sebaiknya dipotong secara manual, karena pilot proyek memotong umbi yang tidak terlalu besar</li> <li>- Namun kapasitas bahan yang mampu dikeringkan oleh cabinet dryer ini hanya sebesar 50 kg dan memerlukan waktu 6-7 jam pengeringan. Untuk skala rumah tangga cocok saja tapi untuk skala usaha yang 2-3 ton tidak bisa difungsikan, tetap menggunakan proses pengeringan alami dengan sinar matahari.</li> <li>- Penggunaan mesin penepung juga dapat dioptimalkan lagi setelah menunggu hasil panen dan tepung, namun tepung porang masih memiliki kadar kalsium oksalat yang tinggi di atas 20% sedangkan batas ambang maksimal hanya 5% agar aman untuk dikonsumsi.</li> </ul>	<p>5 Maret 2021 Diskusi persiapan pembuatan video testimoni inovasi</p>	

No	Daftar pertanyaan	Jawaban	Tanggal/ agenda	Dokumentasi Kegiatan Penyelesaian Pengaduan
6.	<p><b>Kelompok penerima alat yakni atas nama Kelompok Tani Porang Desa Jungkal Kecamatan Lampihong bertanya</b></p> <p>a. Selama diberi pinjam pakaikan mesin tersebut belum optimal digunakan karena baru satu kali digunakan, dan masih belum musim panen</p> <p>b. Rencananya dalam rangka memenuhi kapasitas ekspor, alat akan dipinjam oleh kelompok petani poran Batu Piring (sebagai pengepul)</p> <p>c. Memohon penjelasan sekali lagi terkait mekanisme kerja mesin, sehingga sesuai uji coba dan tidak memerlukan pengeringan tambahan. Karena terakhir menggunakan alat pengering/ dryer/ oven membutuhkan gas banyak, dan waktu lama untuk menunggunya hingga kering.</p>	<p><b>Tim Baristand yang memonev memberikan jawaban</b></p> <p>a. Kedepannya Baristand akan memberikan alat tambahan berupa pemantik gas oven dan penyetel suhu.</p> <p>b. Agar waktu dan gas tidak boros, pastikan umbi yang diiris memiliki keseragaman ukuran dan dimensi, untuk memudahkan penyusunan di dalam rak-rak</p> <p>c. Waktu yang diperlukan hingga kering adalah 6-7 jam, apabila dilaksanakan sesuai aturan, namun bila dibandingkan dengan mengandalkan cahaya matahari yang cukup kurang menentu, dan musim hujan masih bisa melakukan pengeringan.</p>	<p>9 April 2021</p> <p>Pendampingan monitoring evaluasi mesin pengering umbi porang di Desa Jungkal Kecamatan Lampihong</p>	 

No	Daftar pertanyaan	Jawaban	Tanggal/ agenda	Dokumentasi Kegiatan Penyelesaian Pengaduan
7	<p><b>Kelompok penerima alat yakni atas nama Kelompok Tani Batu Piring bertanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Alat apakah yang ditambahkan dan apa kegunaan alat tersebut?</li> <li>b. Bagaimana cara kerja alat tambahan tersebut ?</li> <li>c. Efisiensi apa yang dihasilkan alat tambahan tersebut?</li> </ul>	<p><b>Tim Baristand yang memonev memberikan jawaban</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Alat tambahan tersebut adalah pemantik gas oven dan penyetel suhu. Guna pemantik otomatis gas oven adalah sebagai controller yang digunakan sebagai pemantik otomatis kompor gas/mesin dryer. Prinsipnya adalah mendeteksi adanya api pada burner maka modul akan berhenti memantik, apabila tidak mendeteksi api maka buzzer dan LED akan hidup selama sekian detik untuk memantik.</li> <li>b. Alat tersebut terintegrasi dengan temperatur control/ pengatur suhu oven. Cara kerjanya adalah menyalakan sistem kontrol yang telah di atur setting temperaturnya kurang lebih <math>40^{\circ}\text{C}</math>, kemudian ketika sudah menyalakan katup selenoid akan membuka dan mengalirkan gas ke kompor dengan secara secara otomatis pemantik akan merespon untuk menyalakan kompor dan ketika kompor menyalakan sensor suhu akan mendeteksi panas pada ruangan dan ketika suhu mencapai batas atas selenoid akan menutup aliran gas.</li> <li>a. Penggunaan kontrol suhu ini tentunya memberikan efisiensi diantaranya adalah oven tidak perlu selalu ditunggu, suhu stabil/ terkontrol dan konsumsi gas yang lebih efisien.</li> </ul>	<p>4 Juni 2021</p> <p>Monev mesin pengering di Kelompok Petani Porang Kelurahan Batu Piring Kecamatan Paringin Selatan oleh Tim Baristand Banjarbaru</p>	 