

## Daftar Gambar

|   |    |
|---|----|
| Gambar 2.1 Merek Tepung Sagu .....  | 11 |
| Gambar 2.2 Kunjungan Ke Kepala Desa Kali Asin.....  | 14 |
| Gambar 2.3 Kunjungan kepada pemilik UMKM.....   | 14 |
| Gambar 2.4 Proses penggilingan batang sagu.....   | 15 |
| Gambar 2.5 Proses pencucian serat sagu .....  | 16 |
| Gambar 2.6 Proses penyaringan 1 untuk memisahkan serat dan sari .....                             | 16 |
| Gambar 2.7 Proses pengendapan 1 untuk mendapatkan sari sagu.....                                  | 16 |
| Gambar 2.8 proses penyaringan ke 2 atau pemutihan untuk membersihkan<br>kotoran yang tersisa..... | 17 |
| Gambar 2.9 proses pengendapan ke 2 untuk mendapatkan sari sagu bersih.....                        | 18 |
| Gambar 2.10 proses pemisahan air dan tepung basah.....  | 18 |
| Gambar 2.11 proses penjemuran tepung basah.....   | 19 |
| Gambar 2.12 pengayakan untuk mendapatkan tepung sagu kering yang halus....                        | 19 |
| Gambar 2.13 proses pengemasan tepung sagu siap jual .....   | 20 |
| Gambar 2.14 tepung sagu SARENTANG siap dipasarkan.....  | 20 |
| Gambar 2.15 Logo tepung sagu SARENTANG .....  | 21 |
| Gambar 2.16 Media sosial UMKM.....  | 21 |
| Gambar 2.17 belajar membuat tepung sagu .....   | 22 |
| Gambar 2.18 persiapan lomba taman toga .....  | 22 |
| Gambar 2.19 senam jantung sehat.....  | 23 |
| Gambar 2.20 Kegiatan Survei gizi .....  | 23 |
| Gambar 2.21 kegiatan masyarakat .....   | 25 |
| Gambar 2.22 Membantu mengajar di sekolah dasar .....  | 25 |