

Peningkatan Potensi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pada Desa Majau

Qory Jumrotul Aqobah ¹, Silvani Rizki Amalia ², Fauziah ³, Muhammad Eka Setio Aji ^{4*}, Hardityo Gusti Putra Subiantoro⁵

¹ Ilmu Keolahragaan, Fakultas Kedokteran, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

² Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

³ Bimbingan Konseling, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

⁴ Teknik elektro, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

⁵ Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

*Correspondent Email: 3332190068@untirta.ac.id

Article History:

Received: 10-02-2022; Received in Revised: 23-03-2022; Accepted: 12-04-2022

DOI: <http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1083>

Abstrak

Potensi lokal sebagai upaya diversifikasi pangan merupakan hal yang ingin dicapai sebagai upaya dari ketahanan pangan. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan meningkatkan potensi lokal yang ada serta peningkatan kesadaran berwirausaha, kegiatan sosialisasi berwirausaha serta potensi local mocaf dilakukan. Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan secara pertemuan langsung dengan menghadirkan narasumber yang berpengalaman dalam bidang entrepreneur dan pengolahan mocaf. Potensi dari diversifikasi pangan pada lingkungan Desa Majau sebagai lokasi dari pengabdian juga didukung oleh potensi perkebunan singkongnya. Hal tersebut bukan hanya dapat mendorong diversifikasi, tetapi juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat lokal. Dari kegiatan yang dilakukan, dapat teramati bahwa masyarakat lokal cenderung memilih tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu karena keunikan rasa yang dimiliki cenderung lebih disukai. Hanya saja pelebaran sayap bisnis perlu dilakukan guna untuk memaksimalkan segala potensi yang ada terutama agar dapat menjangkau pasar didaerah perkotaan. Saran dari kegiatan agar kedepannya masyarakat dapat terus belajar dan berinovasi dalam mengembangkan produk-produk olahan dari mocaf, hal tersebut akan dapat meningkatkan nilai jual objek dibandingkan hanya dengan menjual dalam bentuk tepung.

Kata Kunci: diversifikasi, tepung mocaf, potensi lokal, sosialisasi, berwirausaha

Abstract

Local potential as an effort to diversify food is something to be achieved as an effort to food security. Through community service activities with the aim of increasing existing local potential and increasing entrepreneurship awareness, entrepreneurship socialization activities and local Mocaf potential are carried out. This socialization activity was carried out in direct meetings by presenting resource persons who were experienced in the field of entrepreneurship and mocaf processing. The potential of food diversification in the Majau Village environment as a location for community service is also supported by the potential of its cassava plantations. This can not only encourage diversification, but can also improve the local community's economy. From the activities carried out, it can be observed

that local people tend to choose mocaf flour as a substitute for wheat flour because of its unique taste which tends to be preferred. It's just that widening the business wing needs to be done in order to maximize all the existing potential, especially in order to reach markets in urban areas. Suggestions from activities so that in the future the community can continue to learn and innovate in developing processed products from mocaf, this will be able to increase the selling value of objects compared to only selling in the form of flour.

Key words: *diversification, mocaf flour, local potential, socialization, entrepreneurship.*

1. Pendahuluan

Ketersediaan pangan di Indonesia secara mandiri masih menjadi salah satu problematika yang harus dihadapi saat ini dan kedepannya. Kecenderungan masyarakat Indonesia saat ini masih bertumpu pada konsumsi pokok karbohidrat berupa nasi. Dalam komoditi lain seperti konsumsi terigu Indonesia masih mengandalkan hasil impor dari luar (Sunarsi dkk, 2011). Hal ini tentunya menjadi permasalahan disamping Indonesia merupakan negara agraris, tetapi ketergantungan impor bahan pangan seperti terigu masih tergolong tinggi (Hastuti, 2016). Dengan mengacu pada salah satu tujuan Negara Indonesia yaitu ketahanan pangan nasional, permasalahan ini menjadi salah satu sektor yang cukup krusial dan harus dibenahi.

Desa Majau merupakan sebuah nama salah satu desa yang terletak di Kecamatan Saketi, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Area seluas 400ha² memiliki potensi yang baik untuk sektor pertanian dan perkebunan. Dibalik potensi agrarisnya yang tinggi, lahan perkebunan Desa Majau banyak ditanami oleh singkong atau ubi kayu dimana hal tersebut menyebabkan daya pasok singkong sangat tinggi. Berdasarkan pemantauan kami singkong di Desa Majau hanya dihargai Rp1000,00/ Kg-Nya, sehingga jika dilihat dari harga penjualan *income* yang diterima cenderung rendah. Dalam perkembangannya ada sekelompok pengusaha yang membudidayakan singkong dan mendayagunakannya melalui olahan fermentasi berupa *modified cassava flour (Mocaf)*. Melalui proses olahan fermentasi tersebut, harga *mocaf* meningkat menjadi Rp6000,00/Kg-Nya. Durasi penanaman singkong akan mempengaruhi kualitas dan aroma dari tepung *mocaf* yang dihasilkan (S Dewi & Widyastuti, 2021). Dalam penggunaannya, tepung *mocaf* dapat digunakan sebagai bentuk substitusi dari tepung terigu konvensional sebagaimana ditunjukkan oleh penelitian terdahulu. Salah satu bentuk penerapan tepung *mocaf* pada kebutuhan konsumsi merupakan hasil penelitian dari (Sundari & Kusuma M, 2019) yang membuat brownies dan olahan kueh lain dengan pemanfaatan tepung *mocaf* hingga dapat bertahan selama 3 bulan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Prayitno dkk, 2018) mengenai sifat kimia dan *organoleptic* brownies dengan tepung terigu dan tepung *mocaf*, penambahan tepung *mocaf* dapat meningkatkan kekerasan pada makanan yang di produksi. Selain itu juga dijelaskan dalam penelitiannya, bahwa tepung *mocaf* akan memiliki kecenderungan untuk meninggalkan rasa khas singkong.

Penelitian yang dilakukan oleh (Lala dkk, 2013) mengenai uji karakteristik pada mie instan dengan campuran antara tepung terigu dan *mocaf*, semakin bertambah proporsi tepung *mocaf* maka kadar lemak akan cenderung meningkat. Peningkatan kadar lemak tersebut bukan hanya terjadi karena tepung *mocaf* mengandung kadar lemak sebesar 0.8%, tetapi juga dipengaruhi faktor penggunaan minyak goreng dan bahan lain yang menyumbang kadar lemak.

Dalam penelitian lain yang dilakukan (Ratnawati dkk, 2019) membuktikan bahwa kandungan karbohidrat pada tepung *mocaf* yang tinggi, tetapi protein yang dimilikinya sangat rendah sehingga perlu ditambahkan dengan bahan lain agar mencukupi kebutuhan kadar protein. Hal tersebut juga selaras dengan yang dipaparkan dari hasil penelitian yang dilakukan oleh (Putri dkk, 2015) dimana tepung *mocaf* memiliki kadar protein, lemak dan air yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu konvensional.

Dalam penelitian lain yang dilakukan oleh (Abdullah & Abdul Kadir, 2020) membuktikan bahwa tepung *mocaf* dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti dari tepung terigu atau tepung gandum biasa. Penelitiannya ini dibuktikan dengan ketertarikan panelis dengan sistem uji *organoleptic test* pada olahan *Batik Patterned Cookies*. Dalam kasus tepung *mocaf* digunakan sebagai bahan campuran atau kombinasi sebagaimana tertuang dalam penelitian yang dilakukan oleh (Yuwono dkk, 2013), dimana *mocaf* dapat digunakan sebagai bahan campuran dan pencampuran *mocaf* dapat mempengaruhi parameter seperti kadar pati, volume pengembangan dan daya rehidrasi dari bahan. Tepung *mocaf* sendiri dalam penelitian yang dilakukan oleh (Putri dkk, 2018) tingkat parameter seperti nilai pH, daya rehidrasi, kadar pati sangat ditentukan oleh metode penggilingan dan fermentasinya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Shabrina Fitri & Nur Fitriana, 2020) kadar pati sendiri pada dasarnya merupakan karbohidrat kompleks sebagaimana susunan yang dimiliki oleh beras dan gandum pada umumnya yang merupakan turunan dari *aldehid* yang berasal dari *alcohol polihidrik*. Karbohidrat ini dapat menjadi sumber energi utama bagi manusia.

Dalam penelitian lain yang dilakukan oleh (Nafi dkk, 2013), membuktikan bahwa tepung *mocaf* memiliki potensi yang tinggi dalam upaya pertumbuhan ekspansi bisnis berdasarkan analisis SWOT. Selain itu, upaya dalam bentuk regulasi atau kebijakan dapat diterapkan penanggungungan biaya PPN agar harga *mocaf* lebih kompetitif dengan terigu yang mendapatkan penurunan bea impor masuk.

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan tepung *mocaf* baik secara implementasi olahan maupun analisis objek, penelitian ini akan bertujuan untuk mengukur potensi ketertarikan warga Masyarakat Desa Majau pada olahan berbahan dasar tepung *mocaf*. Hal ini juga bertujuan sebagai upaya diversifikasi pangan lokal pada kawasan kegiatan pengabdian Desa Majau Kecamatan Saketi Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten.

2. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam rangka kuliah kerja mahasiswa yang dilaksanakan secara luring yang diagendakan dimulai dari tanggal 12 Januari -11 Februari 2022. Program sosialisasi tentang tepung *Mocaf* sendiri diagendakan secara bertahap dengan dimulai dari observasi lapangan yang dilakukan dari tanggal 25 Januari – 30 Januari 2022. Pada tahapan observasi ini fokus kegiatan terdapat pada penalaran dari kondisi permasalahan lingkungan. Kegiatan sosialisasi sebagai upaya peningkatan potensi tepung *Mocaf* sebagai diversifikasi pangan pada Desa Majau sendiri dilakukan pada 5 Februari 2022 pada pukul 08.00 – 12.00 WIB dengan ditargetkan dihadiri oleh 50 peserta dari kalangan masyarakat Desa Majau. Peserta undangan merupakan perwakilan dari masing-masing RT yang terdapat di Desa Majau.

Kegiatan ini memiliki potensi yang tinggi untuk memperkenalkan olahan singkong yaitu tepung *Mocaf* sebagai bahan alternatif dari tepung terigu konvensional. Dalam kegiatan ini juga turut dilakukan pengambilan data berupa lembar angket dengan tujuan mengetahui responden dari para masyarakat setelah mengikuti kegiatan sekaligus mencoba sampel dari olahan tepung *Mocaf*. Parameter yang digunakan antara lain: ketertarikan pada penyampaian materi, ketertarikan rasa dan tekstur, keterjangkauan produk, dan kecocokan harga.

Metode pengambilan data dilakukan dengan memanfaatkan penilaian ketertarikan berdasarkan angka dan pendapat opsional yang diberikan. .Skema pengujian terhadap kualitas sampel akan digunakan *organoleptic test* dengan memanfaatkan peserta yang hadir dimana berasal dari masyarakat Desa Majau. *Organoleptic test* dipilih karena dalam diversifikasi pangan indikator mutu pangan akan berhubungan langsung dengan selera konsumen. Data yang didapat akan digunakan sebagai nilai potensi terukur. Adapun instrumen pertanyaan tersebut ditunjukkan pada tabel berikut.

Tabel 1. Instrumen Pertanyaan

No. Instrumen	Pertanyaan	Skala Penilaian
1	Berdasarkan materi yang telah diberikan, apakah anda tertarik dengan materi yang disampaikan terkait jiwa pengusaha dan pengenalan tepung <i>mocaf</i> ?	1-10
2	Dari sampel uji olahan produk tepung <i>mocaf</i> yang diberikan berupa tempe lapis tepung, berdasarkan kelembutan dan teksturnya apakah anda menyukainya?	1-10
3	Dari sampel uji olahan produk tepung <i>mocaf</i> yang diberikan berupa tempe lapis tepung, berdasarkan rasa apakah anda menyukainya?	1-10

4	Dari sampel uji olahan produk tepung <i>mocaf</i> yang diberikan berupa bakwan, berdasarkan rasa apakah anda menyukainya?	1-10
5	Dari sampel uji olahan produk tepung <i>mocaf</i> yang diberikan berupa bakwan, berdasarkan kelembutan atau teksturnya apakah anda menyukai-Nya?	1-10
6	Berdasarkan kemudahannya, apakah tepung <i>mocaf</i> mudah didapatkan dan dijangkau oleh anda pada lingkungan sekitar?	1-10
7	Menurut pendapat anda, lebih baik tepung terigu atau tepung <i>mocaf</i> ?	Opsi Terigu/Mocaf

Dalam kegiatan sosialisasi ini, dilaksanakan dengan membawakan dua materi pada sesi yang berbeda. Adapun materi yang dimaksud ditunjukkan oleh tabel berikut.

Tabel 2. Detail Pemateri

No	Nama Pemateri	Judul Materi
1	Arya Nur Fauzi	“Menggali Ide Bisnis Dari Tepung <i>Mocaf</i> ”
2	Moh As’ad S.Pd.I	“Tepung <i>Mocaf</i> dan Potensinya”

Metode penyampaian materi dilaksanakan seperti seminar-*talk* dengan durasi waktu materi selama 45 menit dan 15 menit digunakan sebagai tanya jawab untuk setiap pemateri. Kegiatan seminar ini dilakukan dengan berlokasi pada Yayasan Pendidikan As-Syifa, Desa Majau, Kecamatan Saketi, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten.

Dalam menguji pemahaman serta keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini, kami selaku tim pengabdian juga melakukan uji reponsi terhadap peserta sosialisasi untuk mengetahui tingkat pemahaman dari keberlangsungan kegiatan. Adapun instrumen uji pemahaman tersebut adalah sebagai berikut.

Tabel 3. Instrumen *Pre-Test*

No	Instrumen
1	Bagaimana pandangan anda mengenai berwirausaha pada lingkungan Desa?
2	Apakah anda berminat untuk berwirausaha pada sektor area pedesaan?
3	Menurut anda apakah tepung <i>mocaf</i> ini cocok menjadi potensi kearifan lokal dalam kegiatan berwirausaha?

Instrumen *pre-test* ditujukan untuk mengukur pengetahuan dasar serta keminatan peserta kegiatan dan hasilnya akan dibandingkan dengan hasil setelah dilakukannya sosialisasi. Hal ini bertujuan untuk mengukur keberhasilan dari kegiatan ini. Adapun instrumen *post-test* adalah sebagai berikut.

Tabel 4. Instrumen *Post-Test*

No	Instrumen
1	Berdasarkan materi tadi bagaimana tentang pandangan anda mengenai kehidupan berwirausaha?
2	Apakah anda berminat menjadi pengusaha, deskripsikan jenis usaha apa yang anda inginkan
3	Berdasarkan potensi lokal yang dimiliki oleh Desa Majau, apakah anda tertarik untuk mengembangkan usaha tepung mocaf menjadi salah satu komoditas pangan lokal di Desa Majau

Instrumen *post-test* ditujukan untuk mengukur ketersampaian materi kepada peserta kegiatan. Hal ini juga ditujukan untuk mengetahui tingkat keminatan dalam berwirausaha dengan pemanfaatan potensi lokal.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Majau, Kecamatan Saketi, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten ini mengusung salah satu program dengan tujuan sebagai upaya peningkatan potensi tepung *mocaf* sebagai diversifikasi pangan pada Desa Majau. Dalam kegiatan ini dilangsungkan kegiatan sosialisasi dalam bentuk seminar materi. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Majau tentang diversifikasi pangan, serta peluang wirausaha.



Gambar 1. Hari Pelaksanaan Kegiatan

Dalam kegiatan tersebut dilangsungkan juga pengisian angket kuesioner sebagai bentuk respon responden terhadap materi yang disampaikan, maupun pandangan mengenai pemanfaatan tepung *Mocaf*. Dalam kegiatan tersebut dihadiri sebanyak 35 warga masyarakat Desa Majau dengan mempertimbangkan kondisi *Covid-19*, selain itu penilaian responden dilakukan secara *organoleptic test* sebagai asumsi masyarakat awam. Materi yang dipaparkan terdapat 2 *primary point*,

diantaranya: Memaksimalkan potensi lokal sebagai lahan wirausaha, dan tepung *mocaf* dalam pemanfaatannya.

Materi pertama bertujuan sebagai upaya penambahan wawasan terhadap dunia *entrepreneur* dengan memanfaatkan potensi lokal yang disampaikan oleh Arya Nur Fauzi selaku CEO eksyarpneur Indonesia Muda. Dalam pemaparannya terfokus pada gambaran mengenai pengaplikasian tepung *mocaf* dan potensinya sebagai peluang wirausaha.

Materi kedua bertujuan untuk meningkatkan wawasan mengenai tepung *mocaf* dan bentuk pengolahannya dengan disampaikan oleh Moh As'ad, S.Pd.I selaku ketua Yayasan As-Syifa dan produsen tepung *mocaf*. Pada sesi kedua tersebut juga dilangsungkan uji sampel terhadap contoh produk olahan tepung *mocaf* kepada peserta seminar dengan menerapkan metode *organoleptic test*. Hasil dari pengujian sampel dalam kegiatan seminar tersebut ditampilkan dalam tabel berikut ini.

Tabel 5. Uji sampel penilaian

No. Instrumen	Frekuensi Sampel Data	Nilai Rata-Rata Skala 1-10	Nilai Maksimal	Nilai Minimal
1	18	7.94	9.00	6.00
2	18	7.56	9.00	7.00
3	18	7.44	9.00	7.00
4	18	7.67	9.00	6.00
5	18	7.33	9.00	6.00
6	18	8.22	10.00	6.00

Pada tabel 1 merupakan hasil penilaian dari peserta secara acak diambil 18 sampel untuk mewakili keseluruhan peserta yang ada. Nilai dengan skala semakin besar menunjukkan ketertarikan responden terhadap sampel uji semakin besar, begitu juga sebaliknya jika nilai yang diberikan mendekati skala 1 maka ketertarikan responden terhadap sampel uji semakin rendah. Sementara itu nilai netral akan dianggap berada pada skala 5. Dari hasil uji pada instrumen pertama dapat diketahui bahwa responden memiliki ketertarikan, karena pada rata-rata penilaian yang diberikan menunjukkan skala diatas 5 sebagai nilai netral. Nilai uji pada instrumen pertama menunjukkan nilai minimal sebesar 6, dan maksimal sebesar 9.

Uji pada instrumen kedua dapat diketahui bahwa responden memiliki ketertarikan terhadap olahan produk tepung *Mocaf* yang diberikan dalam rupa tempe lapis tepung. Aspek ketertarikan terfokus pada rasa dari hasil olahan yang diberikan. Hasil penilaian pada instrumen kedua berada pada angka 7.56 dari 10, dengan nilai terendah adalah 7 dan maksimal adalah 9.

Uji pada instrumen ketiga dapat diketahui bahwa responden memiliki ketertarikan pada kelembutan atau tekstur pada tempe lapis tepung dengan nilai diberikan sebesar 7.44 dari 10. Nilai maksimal yang diberikan pada instrumen ketiga berada pada nilai 9, sementara nilai minimal yang diberikan berada pada nilai 7.

Dari instrumen pertanyaan keempat, responden diketahui memiliki ketertarikan pada rasa yang diberikan oleh sampel olahan bakwan sebagai sampel kedua. Dengan nilai rata-rata yang diberikan sebesar 7.67, mengindikasikan bahwa responden cenderung lebih tertarik dengan sampel olahan tempe lapis tepung. Meskipun demikian responden tetap memiliki ketertarikan dengan nilai yang diberikan diatas dari 5 sebagai nilai netral. Tetapi nilai minimal dan maksimal yang diberikan berada pada besaran yang sama.

Pada uji instrumen kelima berupa uji penilaian kelembutan atau tekstur sampel bakwan, dapat diketahui bahwa nilai yang diberikan adalah 7.33. Dari nilai yang diberikan dapat diketahui bahwa responden cenderung menyukai sampel tepung lapis tepung pada aspek kelembutan atau tekstur olahan.

Dalam uji instrumen keenam sebagai uji keadaan lokasi dan wilayah apakah tepung *mocaf* dapat dengan mudah dijumpai, dapat diketahui bahwa produk dapat dengan mudah dijangkau dengan nilai sebesar 8.22. Tetapi uji ini hanya berasumsi pada masyarakat lokal tanpa mengetahui asumsi masyarakat diluar Desa Majau. Selanjutnya berdasarkan instrumen ketujuh yang diberikan berupa opsi perbandingan antara tepung *mocaf* dan tepung terigu, sebanyak 18 responden atau seluruh responden lebih memilih tepung *mocaf* dibandingkan tepung terigu sebagai kebutuhan sehari-hari.

Dari data hasil penelitian korelasi dengan diversifikasi pangan pada masyarakat lokal Desa Majau didapatkan hasil bahwa, kecenderungan masyarakat Desa Majau mendukung diversifikasi pangan berupa substitusi maupun kombinasi antara tepung terigu dengan tepung *mocaf*. Hal tersebut didukung dengan ketertarikan rasa pada tepung *mocaf*, kecocokan tekstur atau kelembutan hasil olahan, serta didukung oleh keterjangkauan *mocaf* di lingkungan sekitar. Diversifikasi pangan pada Desa Majau berupa substitusi maupun kombinasi tepung terigu dengan *mocaf* mendukung ketahanan pangan lokal terutama pada lingkungan Desa Majau. Selain faktor ketahanan pangan, tingginya peluang wirausaha yang dihasilkan dari hasil olahan *mocaf* dikorelasikan dengan kesuburan tanah Desa Majau yang cocok untuk lahan pertanian dan perkebunan menjadi korelasi mutualisme.

Tingkat kesulitan yang dihadapi baik pada sektor pengembangan usaha, maupun perkebunan singkong sebagai upaya pemenuhan ketersediaan diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1). Pada sektor usaha masih terfokus pada area lokal sehingga besarnya pendapatan akan sangat terpengaruhi, hal ini dapat diatasi jika dilakukan pengembangan agar penjualan diperkenalkan ke area luar Desa Majau. Pada poin ini yang menjadi

permasalahan ada pada sisi pengalaman dan pengetahuan masyarakat Desa Majau terhadap pengembangan dan inovasi.

- 2). Pada sektor perkebunan permasalahan yang dihadapi ada pada sektor teknologi serta cara bercocok tanam yang masih mengadopsi pengetahuan lokal. Akusisi pengetahuan global perlu diterapkan pada sektor pertanian dan perkebunan, agar memaksimalkan *income* bagi masyarakat lokal.

Dalam pelaksanaan kegiatan seminar. harapan yang diinginkan adalah peningkatan pengetahuan seputar kewirausahaan dan *mocaf*. Kegiatan seminar ini menargetkan perwakilan dari masing-masing RT dengan harapan dapat membagikan ilmu pengetahuan yang didapatkan kepada masing-masingarganya. Dalam pelaksanaannya kegiatan ini memiliki kendala terutama berkenaan dengan pembatasan peserta terkait *Covid-19*. Kegiatan ini menargetkan 50 peserta undangan, tetapi peserta yang datang hanya berkisar 24 peserta. Hal tersebut diakibatkan oleh rutinitas masyarakat Desa Majau yang berprofesi sebagai petani dan berkebun dari pagi hari hingga menjelang malam. Dari 24 peserta tersebut memiliki profesi dan umur yang beragam, dengan tujuan agar variasi data kuesioner memiliki persebaran yang unik.

Untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan ini dilakukan perbandingan data responden pada rerata parameter yang diberikan kepada peserta sosialisasi baik sebelum acara maupun setelah acara. Adapun uraian dari rerata responden peserta sosialisasi tersebut pada *pre-test* adalah sebagai berikut.

Tabel 6. Hasil Instrument Pengetahuan *Pre-Test*

No	Instrumen	Deskripsi Jawaban
1	Bagaimana pandangan anda mengenai berwirausaha pada lingkungan Desa?	Pandangan peserta sosialisasi dalam hal berwirausaha masih terbatas pada objek bahan jualan kebutuhan sehari-hari atau pada objek yang monoton seperti penjualan beras, makanan ringan, dan sejenisnya.
2	Apakah anda berminat untuk berwirausaha pada sektor area pedesaan?	Dari 24 peserta yang hadir sebanyak 11 orang memilih untuk berminat untuk berwirausaha secara umum tanpa menentukan objek jualan.
3	Menurut anda apakah tepung <i>mocaf</i> ini cocok menjadi potensi kearifan lokal dalam kegiatan berwirausaha?	Hampir mayoritas peserta sosialisasi mengetahui apa itu tepung <i>mocaf</i> , tetapi mengenai gambaran dalam berwirausaha dengan pemanfaatan <i>mocaf</i> masih belum memiliki gambaran yang jelas.

Sebagai data pembandingan dilakukan pula pengambilan data respon dari peserta sosialisasi melalui *post-test*. Adapun uraian rerata dari responden *post-test* peserta sosialisasi tersebut adalah sebagai berikut.

Tabel 7. Hasil Instrumen *Post-Test*

No	Instrumen	Deskripsi Jawaban
1	Berdasarkan materi tadi bagaimana tentang pandangan anda mengenai kehidupan berwirausaha?	Respon dari peserta sosialisasi menunjukkan perubahan positif. Konsep berwirausaha yang dipahami telah berubah menjadi kearah digitalisasi dan pemanfaatan media sosial. Objek sebagai tujuan wirausaha sudah tidak tersentralisir pada aspek bahan makanan sehari-hari, maupun makanan ringan.
2	Apakah anda berminat menjadi pengusaha, deskripsikan jenis usaha apa yang anda inginkan	Dari 24 peserta sosialisasi, sebanyak 20 orang memilih untuk menjadi pengusaha dengan deskripsi objek reratanya adalah olahan pangan kemasan yang memungkinkan untuk dipasarkan diluar wilayah sekitar Desa Majau.
3	Berdasarkan potensi lokal yang dimiliki oleh Desa Majau, apakah anda tertarik untuk mengembangkan usaha tepung <i>mocaf</i> menjadi salah satu komoditas pangan lokal di Desa Majau	Peserta sosialisasi yang pada dasarnya telah mengetahui tepung <i>mocaf</i> memiliki gambaran lebih untuk pengembangan produk dari olahan <i>mocaf</i> . Rencana pengembangan produk sangat beragam mulai dari olahan kueh, gorengan, hingga inovasi kripik tempe dengan balutan tepung <i>mocaf</i> .

Berdasarkan data yang didapatkan baik pada *post-test* maupun *pre-test* dapat diketahui bahwa kecenderungan peserta sosialisasi mendapatkan informasi dan pengetahuan yang lebih dari kegiatan sosialisasi ini. Hal tersebut dibuktikan dengan respon positif yang didapatkan pada saat dilakukan *post-test*. Berdasarkan data evaluasi ini, maka kegiatan sosialisasi ini memiliki dampak yang baik pada aspek peningkatan pengetahuan bagi Masyarakat Desa Majau khususnya.

4.Kesimpulan

Metode dalam kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa berupa pengabdian kepada masyarakat ini mengadopsi pendidikan masyarakat berupa sosialisasi dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran tentang wirausaha, serta peluang dan potensi *mocaf*. Dengan begitu diharapkan melalui kegiatan sosialisasi ini dapat menjadi permulaan dari perkembangan berwirausaha pada kalangan masyarakat Desa Majau. Pengumpulan data kami lakukan dengan cara menggunakan angket kuesioner dengan tujuan untuk mengukur potensi ketertarikan

warga masyarakat terhadap diversifikasi pangan. Pengujian yang dilakukan secara *organoleptic test* ditujukan agar responden dapat menilai berdasarkan fungsi indera untuk kemudian ditarik data secara *general*.

Berdasarkan nilai angket kuesioner dapat ditarik kesimpulan bahwa *mocaf* memiliki potensi sebagai upaya diversifikasi pangan lokal. Hal tersebut terjadi dengan mempertimbangkan hasil uji *organoleptic test* dari indera perasa sebagai penilaian subjektif beberapa responden dan dikumpulkan menjadi data rata-rata. Potensi *mocaf* juga dapat ditingkatkan dengan adanya perhatian khusus dalam sektor perkebunan singkong, karena cara dan durasi penanaman singkong akan sangat mempengaruhi kualitas dan rasa dari *mocaf*. Kemudian dengan mengacu pada hasil uji pengetahuan dengan membandingkan respon peserta sebelum dan setelah mengikuti sosialisasi, kegiatan ini mampu memberikan dampak positif yaitu dengan meningkatnya pemahaman melalui materi yang disampaikan. Sehingga e

5. Ucapan Terimakasih

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh elemen dan perangkat Desa Majau Kecamatan Saketi Kabupaten Pandeglang, kelompok Kuliah Kerja Mahasiswa 79 Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, dan Eksyarprenneur Indonesia.

6. Daftar Pustaka

- Abdullah, U., & Abdul Kadir, K. (2020). Journal of Technology and Operations Management. *Journal of Technology and Operation Management*, 15(1), 40-49. doi:<https://doi.org/10.32890/jtom2020.15.1.2>
- Adi Prayitno, S., Tjiptaningdyah, R., & Kurnia Hartati, F. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 21-27.
- Amanu, F., & Susanto, W. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf Dimadura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 161-169.
- Ariani Putri, N., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79-89. doi:<https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>
- Hal Lala, F., Susilo, B., & Komar, N. (2013). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 11-20.
- L, R., D, D., R, K., & D.N, S. (2019). Characterization of modified cassava flour (mocaf)-based biscuits substituted with soybean flour at varying concentrations and particle sizes. *Food Reserach*, 646-651. doi:[https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(3\).282](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(3).282)
- Paipan, S., & Abrar, M. (2020). Analisis Kondisi Ketergantungan Impor Beras Di Indonesia. *Jurnal Perspektif Ekonomi Darussalam*, 212-222.
- Ruriani, E., Nafi, A., Dwi Yulianti, L., & Subagio, A. (2013). Identifikasi Potensi MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis

- Terigu pada Industri Kecil dan Menengah di Jawa Timur. *Jurnal Pangan*, 22(3), 229-240. doi:<https://doi.org/10.33964/jp.v22i3.99>
- S Dewi, S., & Widyastuti, T. (2021). Effect of Planting Time and Cassava Variety to Mocaf (Modified Cassava Flour) Quality Level. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (pp. 1-8). Atlanta: The Electrochemical Society. doi:10.1088/1755-1315/752/1/012054
- Setyo Yuwono, S., Febrianto, K., & Sintya Dewi, N. (2013). Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (MOCAF): Kajian Proporsi Mocaf: Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 175-182. Retrieved from <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/409>
- Shabrina Fitri, A., & Nur Fitriana, Y. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 45-52. doi:<http://dx.doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Sunarsi, S., Sugeng A, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011*, 306-310.
- Sundari, S., & Kusuma M, A. (2019). Quality Improvement and Competitiveness of Modified Cassava Flour (MOCAF) Accompaniments Using Appropriate Stimulant Technology. *Proceeding of the 2nd International Conference on Food and Agriculture*, (pp. 444-449). Bali. Retrieved from <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/ProceedingICOFA/article/view/1863>
- Tiara Putri, A. V., Pratjojo, W., & Budi Susatyo, E. (2015). Uji Proksimat Dan Organoleptik Brownies Dengan Substitusi Tepungmocaf (Modified Cassava Flour). *Indonesin Journal of Chemical Science*, 4(3), 168-171. doi:<https://doi.org/10.15294/ijcs.v5i2.11429>