To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat
Februari 2024, Vol.7, No.1, hal, 25-36
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Diseminasi Tepung Mocaf Di Sungai Raya Kubu Raya

Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi[1*], Dzul Fadly[2], Wisi Wilanda Syamsi[3], Brigita Ratna Harsanti[4]

[1, 2, 3, 4] Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura

**Correspondent Email: yohana@ps-itp.untan.ac.id*

Article History:
Received: 07-07-2023; Received in Revised: 20-08-2023; Accepted: 30-08-2023
DOI: http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v7i1.2051

Abstrak

Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) pembuatan tepung mocaf memiliki sasaran kegiatan yaitu penyuluh BPP Sungai Raya dan masyarakat yang tergabung dalam kelompok tani Haji Ali 1 di Desa Kuala Dua, kabipaten Kubu Raya. Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam penanganan pasca panen singkong menjadi tepung mocaf dan cara menguji mutu tepung. Solusi yang ditawarkan pada aspek produksi yaitu difusi teknologi pembuatan tepung mocaf dan pada aspek tata kelola dengan melatih perwakilan masyarakat melakukan uji mutu produk di laboratorium desain pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura. Metode pelaksanaan terdiri dari koordinasi perijinan, sosialisasi, pelatihan pembuatan tepung mocaf dan pengujian mutu produk, serta evaluasi dan monitoring. Kegiatan PPM ini berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang definisi dan keunggulan tepung mocaf dari 67% peserta pada saat sosialisasi dan 21 peserta setara dengan 53,84 % mampu praktik membuat tepung mocaf sendiri. Pelaksanaan PPM ini mencapai target yang ditetapkan yaitu peningkatan pengetahuan 60% peserta tentang tepung mocaf dan setidaknya ada 3 peserta yang berasal dari penyuluh atau anggota kelompok tani Haji Ali 1 terampil membuat tepung mocaf. Saran untuk kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan produk pangan berbasis tepung mocaf.
Kata Kunci: singkong, mocaf, mutu.

Abstract

Target Partners Community Service activities for making mocaf are BPP Sungai Raya extension workers and the members of the Haji Ali 1 farmer group in Kuala Dua Village. The problems faced are a lack of knowledge and skills in handling post-harvest cassava into mocaf flour and how to test the quality of the flour. The solutions offered in the production aspect are the diffusion of technology for making mocaf flour and the management aspect by training community representatives to carry out product quality tests in the food design laboratory, Faculty of Agriculture, University of Tanjungpura. The method of PPM implementation consists of coordinating permits, outreach, training in making mocaf flour and testing product quality, evaluation and monitoring. This activity succeeded in increasing the participants' knowledge about the definition and advantages of mocaf from 67% of the participants during the socialization and 21 participants equivalent to 53.84% being able to practice making their own mocaf. The implementation of this PPM achieved the set target, namely increasing the knowledge of 60% of participants about mocaf flour, and at least 3 participants were skilled at making mocaf flour. Suggestions for further activities are training in making food products based on mocaf flour.
Key Word: cassava, mocaf, quality.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

1. Pendahuluan

Salah satu bagian dari struktur Badan Ketahanan Pangan Kubu Raya adalah BPP (Balai Penyuluh Pertanian) Kubu Raya. BPP Kubu Raya membagi wilayahnya menjadi 9 wilayah. Ketua BPP Kubu Raya menjelaskan bahwa salah satu kegiatan yang dilakukan oleh BPP Sungai Raya dan masyarakat petani adalah peningkatan daya saing komoditi unggulan lokal melalui diseminasi iptek bekerjasama dengan perguruan tinggi. Kerjasama ini disambut baik oleh dosen-dosen di Universitas Tanjungpura terkait pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang kedua yaitu pengabdian kepada masyarakat. Hal ini yang mendasari pada akhirnya kegiatan ini akan dilaksanakan.

Pada saat tim melakukan orientasi lapang, koordinator wilayah Sungai Raya menyampaikan beberapa permasalahan di wilayahnya yaitu masalah pengetahuan teknologi SDM (Sumber Daya Manusia) penyuluh dan masyarakat petani terhadap teknologi pasca panen dan pengolahan hasil panen. Hal ini terkait dengan masalah panen raya singkong yang melimpah, sehingga diperlukan upaya untuk meningkatkan umur simpan agar nilai ekonominya meningkat. Berdasarkan penjelasan di atas maka salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut dengan melakukan diversifikasi singkong menjadi mocaf yang berkualitas mutunya serta melakukan pendampingan terhadap mitra khalayak sasaran sehingga daya saing SDM dan produk singkong meningkat secara mutu dan nilai ekonomi (Suprapti & Sukma, 2021).

Mocaf (*modified cassava flour*) adalah produk tepung dari singkong (*Manihot esculenta* Crantz) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong dengan cara fermentasi (Rosmiati *et al*., 2018). Mikroba yang tumbuh adalah BAL (Bakteri Asam Laktat) yang dapat menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik. Enzim tersebut dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Mikroba tersebut juga menghasilkan enzim-enzim yang menghidrolisis pati menjadi gula dan selanjutnya mengubahnya menjadi asam-asam organik, terutama asam laktat (Kamsina *et al*., 2019). Hal ini menyebabkan perubahan karakteristik pada tepung yang dihasilkan, yaitu berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut. Asam-asam organik terutama asam laktat akan terimbibisi dalam tepung, dan ketika tepung tersebut diolah akan dapat menghasilkan aroma serta cita rasa khas, yang dapat menutupi aroma dan cita rasa singkong yang cenderung tidak menyenangkan konsumen (Fidyasari et al., 2019; Subagio et al., 2008). Tepung mocaf memiliki kecenderungan meninggalkan rasa khas singkong (Aqobah *et al*., 2022).

Tepung mocaf memiliki prospek pengembangan yang bagus untuk dikembangkan di Indonesia. Pertama, dilihat dari ketersediaan singkong yang berlimpah sehingga kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari karena tidak tergantung dari impor seperti gandum. Kedua, harga tepung mocaf relatif lebih

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

murah dibanding dengan harga tepung terigu maupun tepung beras sehingga biaya pembuatan produk dapat lebih rendah (Jassin & Nurlaylah, 2018).

Pengetahuan dan keterampilan Sumber Daya Manusia (SDM) khususnya penyuluh dan masyarakat petani di Sungai Raya Kubu Raya tentang teknik pembuatan singkong menjadi tepung mocaf sangat diperlukan untuk dapat mewujudkan akselerasi peningkatan daya saingan pangan lokal. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka tujuan pengabdian pada masyarakat ini adalah melakukan diseminasi pembuatan tepung mocaf di Sungai Raya Kubu Raya kepada penyuluh dan masyarakat petani Sungai Raya Kubu Raya.

2. Metode

Kegiatan PPM dilaksnakan selama 8 bulan, melibatkan penyuluh BPP Kubu Raya dan masyarakat yang tergabung dalam kelompok tani Haji Ali 1 di Desa Kuala Dua. Peserta diseminasi tepung mocaf berjumlah 36 orang. Metode pelaksanaan terdiri dari koordinasi perijinan, sosialisasi, pelatihan pembuatan tepung mocaf dan pengujian mutu produk, serta evaluasi dan monitoring. Tahapan yang diterapkan dalam merealisasikan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan program sosialisasi, demo, pelatihan dan pendampingan, serta evaluasi dan monitoring. Kegiatan ini menitikberatkan pada peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam meningkatkan daya saing komoditi unggulan lokal melalui diversifikasi vertikal singkong menjadi mocaf.

1. Sosialisasi

Pada tahap ini diadakan sosialisasi secara *offline* dengan menerapkan protokol kesehatan. Sosialisasi ini membahas tentang pengetahuan tepung mocaf dan pentingnya peningkatan daya saing komoditi unggulan lokal untuk meningkatkan nilai tambah produk.

2. Demo, Pelatihan dan Pendampingan

Demo, pelatihan dan pendampingan dalam membuat tepung mocaf sesuai dengan standar mutu serta pelaksanaan uji laboratorium untuk mengetahui mutu tepung mocaf sehingga berdaya saing secara ekonomi.

3. Evaluasi dan Monitoring Program Bersama Mitra

Evaluasi dan monitoring dilaksanakan agar program dapat berjalan secara berkelanjutan. Tahap monitoring tersebut bertujuan:

a. Melihat perkembangan program yang telah dilaksanakan.
b. Mengetahui kendala yang ada dalam proses pelaksana program.
c. Mencari solusi terhadap masalah yang ada.

Peserta diminta untuk mengisi kuisioner sebelum dan sesudah pelaksanaan setiap tahapan kegiatan. Kuisioner yang diisi oleh peserta menjadi indikator keberhasilan kegiatan PPM. Target capaian kegiatan PPM ini adalah peningkatan pengetahuan 60% peserta tentang tepung mocaf dan setidaknya ada 3 peserta yang berasal dari penyuluh BPP Kubu Raya atau anggota kelompok tani Haji Ali 1 yang terampil membuat tepung mocaf.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini menitikberatkan pada peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam meningkatkan daya saing komoditi unggulan lokal melalui diversifikasi vertikal singkong menjadi tepung mocaf. Indikator keberhasilan program diukur secara objektif berdasarkan kuisioner yang diisi oleh peserta.

1. Koordinasi Perijinan, Orientasi Lapang Kondisi Terkini dan Sosialisasi

Kegiatan ini merupakan langkah awal sebagai tahapan untuk koordinasi dengan BPP dan mitra sasaran sebagai lokasi kegiatan diseminasi teknologi mocaf. Koordinasi lapang dilakukan dengan pihak BPP untuk menentukan tanggal kegiatan berkaitan dengan daftar undangan serta target kegiatan yang akan dicapai. Adapun kesepakatan kegiatan diseminasi teknologi berupa: 1) Diseminasi Pembuatan Tepung Mocaf dan 2) Pendampingan Mutu Tepung Mocaf. Kegiatan ini sekaligus menjadi sosialisasi untuk persiapan pelaksanaan PPM. Mitra khalayak sasaran dipilih Desa Kuala Dua karena permasalahan panen singkong melimpah dan tidak tahu cara membuat tepung mocaf supaya dapat disimpan lama dan lebih berdaya saing.

Kegiatan orientasi lapang dihadiri oleh penyuluh BPP Sungai Raya, sedangkan pada saat sosialisasi dihadiri penyuluh seluruh Sungai Raya juga anggota kelompok tani Haji Ali 1 disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Suasana Koordinasi dan Sosialisasi

Sosialisasi ini membahas tentang pengetahuan pengenalan peningkatan daya saing singkong dan contoh teknologi diversifikasi. Sebelum sosialisasi para peserta diberikan kuisioner tentang pengetahuan saat ini dan demikian juga sesudah sosialisasi diukur tambahan pengetahuan selain melalui diskusi dan pertanyaan lisan juga menggunakan alat kuisioner. Hasil deskripsi pengetahuan mitra tentang manfaat singkong dan teknologi diversifikasi singkong dalam bentuk mocaf sebelum dan sesudah sosialisasi yang melibatkan 24 peserta disajikan pada Tabel 1.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Tabel 1. Gambaran Pengetahuan Petani dan Penyuluh Saat Sosialisasi

Keterangan	Sebelum Sosialisasi	Sesudah Sosialisasi
Peserta menjawab dengan benar manfaat singkong untuk sumber kalori dan serat untuk kesehatan	0	24
Peserta menjawab dengan benar cara definisi tepung mocaf	8	16
Peserta menjawab dengan benar keunggulan tepung mocaf	8	16
Peserta pernah menggunakan tepung mocaf	5	19

Keterangan: jumlah peserta pada saat sosialisasi 24 orang

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa sebelum sosialisasi, dari 24 peserta rata-rata hanya 33% yang mempunyai pengetahuan tentang mocaf tetapi setelah sosialisasi peserta minimal 60% mampu menyerap pengetahuan yang disampaikan. Hal ini didukung oleh peserta yang sebagian besar adalah penyuluh lulusan sarjana pertanian. Melimpahnya hasil produksi singkong di Desa Kuala Dua tidak didukung oleh daya saing produk tersebut baik secara ekonomi maupun produksi. Saat ini petani di Desa Kuala Dua tergabung dalam satu kelompok tani yang bernama Kelompok Tani Haji Ali 1 dengan anggota sekitar 30 orang.

Singkong merupakan makanan terpenting ketiga di daerah tropis, setelah padi dan jagung (Setiani *et al*., 2021). Kepentingannya berasal dari fakta bahwa tepung, akar berbonggol merupakan sumber kalori murah yang berharga, terutama di negara-negara berkembang di mana kekurangan kalori dan malnutrisi tersebar luas. Secara komersial kelompok tani menjual singkong dalam bentuk segar atau dimanfaatkan untuk konsumsi rumah tangganya. Pemanfaatan singkong secara konvensional di Desa Kuala Dua dijadikan sebagai makanan selingan, diolah dengan cara direbus, digoreng, atau difermentasi menjadi tapai sehingga daya saingnya rendah.

Singkong toleran terhadap kekeringan dan akarnya yang matang dapat mempertahankan nilai nutrisinya untuk waktu yang lama tanpa air, sehingga dapat menjadi alternatif untuk ketahanan pangan di beberapa negara berkembang. Singkong mengandung karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi (161 Kkal), umbinya mengandung air sekitar 60%, pati (25-35%), protein, mineral, serat, kalsium, dan fosfat (Noerwijati & Mejaya, 2015). Karbohidrat tinggi, kaya serat dan rendah gula sehingga singkong merupakan salah satu pangan yang dapat dipilih untuk dikonsumsi pada penderita gangguan pencernaan dan diabetes. Singkong juga mengandung mineral yaitu kalsium, fosfor, mangan, zat besi, dan kalium, serta juga mengandung vitamin C, vitamin E, dan folat yang berlimpah (Muzzaki, 2020). Secara nutrisi singkong merupakan tanaman berdaya saing nutrisi yang cukup tinggi sehingga berpotensi menjadi tanaman unggulan bernilai jual tinggi (Nazriati *et al*., 2021).

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

2. Pelaksanaan Diseminasi Teknologi

Glikosida linamarin dan lotaustralin yang akan menghasilkan asam sianida yang bersifat racun, jika terjadi kerusakan sel tanaman. Tinggi rendahnya asam sianida tergantung pada varietas tanaman, genetik tanaman dan kesuburan tanah Kadar asam sianida tiap singkong berbeda dan dapat mempengaruhi rasa, sehingga masalah penurunan kadar asam sianida menjadi perhatian utama dalam pemanfaatan singkong (Ariani *et al*., 2017). Penurunan kadar sianida bahkan hilang setelah dibuat tepung tetapi kekurangan tepung singkong untuk aplikasi olahan tidak menghasilkan produk yang renyah. Salah satu teknologi untuk meningkatkan karakter fisik dan kimia tepung singkong dengan membuat menjadi mocaf.

Mocaf adalah produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong dengan cara fermentasi. Proses fermentasi singkong menghasilkan tepung dengan karakteristik kandungan protein yang tinggi dan HCN yang lebih rendah (Tandrianto *et al*., 2014; Zarkasie *et al*., 2017). Mikroba yang tumbuh menyebabkan perubahan karakteristik pada tepung yang dihasilkan, yaitu berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut. Mikroba juga menghasilkan asam-asam organik, terutama asam laktat yang akan terimbibisi dalam tepung. Ketika tepung tersebut diolah akan dapat menghasilkan aroma dan cita rasa khas, yang dapat menutupi aroma dan cita rasa singkong yang cenderung tidak menyenangkan konsumen (Fidyasari *et al*., 2019).

Mocaf yang juga dikenal dengan istilah mocal yang merupakan produk tepung singkong (*Manihot esculenta* Crantz) yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel singkong secara fermentasi, dimana mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) mendominasi selama fermentasi tepung singkong. Mikroba yang tumbuh menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Mikroba tersebut juga menghasilkan enzim-enzim yang menghidrolisis pati menjadi gula dan kemudian mengubahnya menjadi asam-asam organik, terutama asam laktat (Kamsina *et al*., 2019). Hal ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut (Assalam *et al*., 2019). Demikian pula, cita rasa mocaf menjadi netral karena menutupi cita rasa singkong sampai 70% (Nugraheni *et al*., 2015).

Tepung mocaf memiliki prospek pengembangan yang bagus untuk dikembangkan di Indonesia. Pertama, dilihat dari ketersediaan singkong yang berlimpah sehingga kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari karena tidak tergantung dari impor seperti gandum. Kedua, harga tepung mocaf relatif lebih murah dibanding dengan harga tepung terigu maupun tepung beras sehingga biaya pembuatan produk dapat lebih rendah (Jassin & Nurlaylah, 2018).

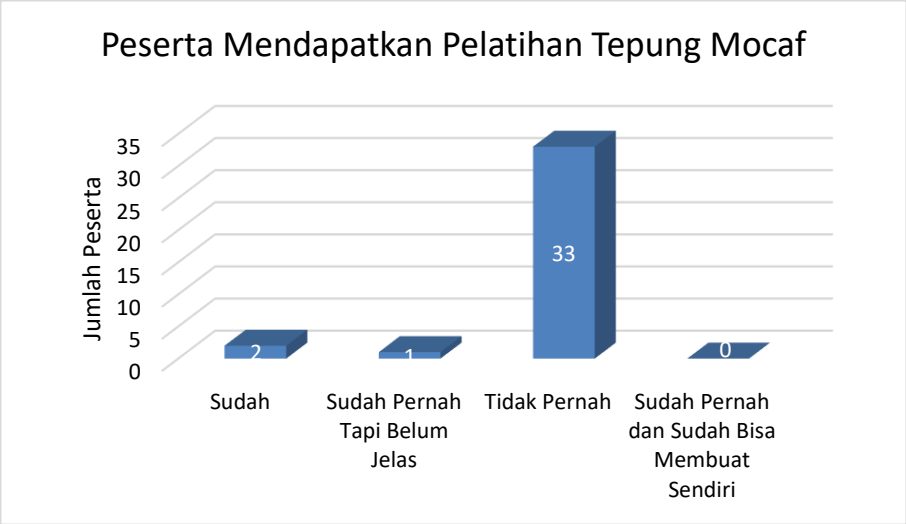
Pengetahuan dan keterampilan SDM khususnya penyuluh dan petani di Sungai Raya Kubu Raya tentang teknik pembuatan singkong menjadi tepung mocaf

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

sangat diperlukan untuk dapat mewujudkan akselerasi peningkatan daya saing pangan lokal. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka diseminasi pembuatan tepung mocaf di Sungai Raya Kubu Raya kepada penyuluh dan petani Sungai Raya Kubu Raya.

3. Diseminasi Pembuatan Tepung Mocaf

Diseminasi pembuatan tepung mocaf diawali dengan pengenalan bahan untuk membuat tepung mocaf, diikuti demo dan pelatihan serta pengujian sensori oleh peserta pelatihan. Diseminasi dilaksanakan di rumah ketua kelompok tani Haji Ali 1. Peserta yang hadir berasal dari anggota kelompok tani dan penyuluh dengan sebanyak 36 orang. Sebelum dilaksanakan diseminasi karakteristik peserta tentang pelatihan di ketahui melalui kuisioner yang dibagikan dan disajikan pada Gambar 2.



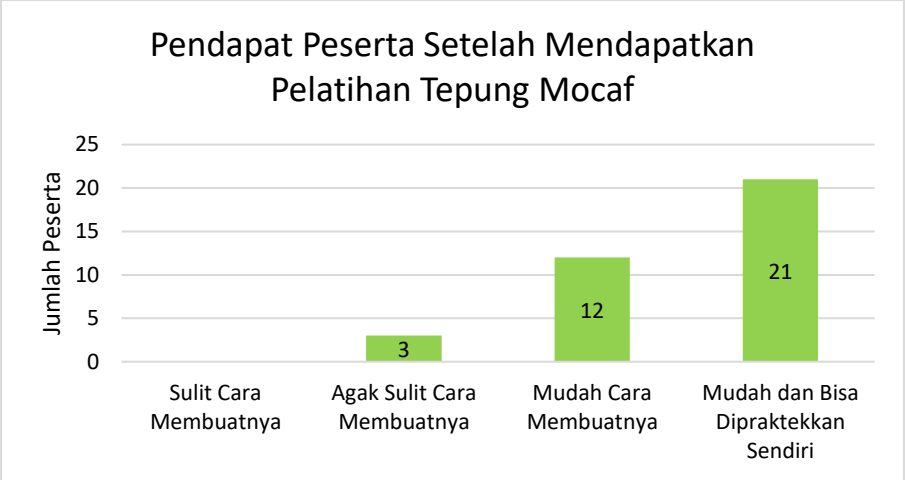
Gambar 2. Gambaran Deskripsi Peserta Pelatihan Tepung Mocaf

Desa Kuala Dua merupakan salah satu desa di Kubu Raya yang lokasinya tidak jauh dari pusat kota hanya sekitar 25 km dan dapat ditempuh dengan roda 4 selama 45 menit tetapi secara fakta 33 dari 36 peserta tidak pernah mendapatkan pelatihan mocaf, 2 sudah pernah pelatihan dan 1 pernah pelatihan tetapi belum jelas. Bila melihat jumlah peserta yang belum mendapatkan pelatihan persentasenya sangat besar, tentunya menjadi perhatian yang sangat penting khususnya aspek pemberdayaan untuk peningkatan daya saing SDM. Pada pelatihan ini melibatkan penyuluh sebanyak 12 orang.

Adanya PKM ini tentunya yang lebih dikedepankan adalah aspek pemberdayaan. Oleh karena itu indikator keberhasilan program terutama dikaitkan

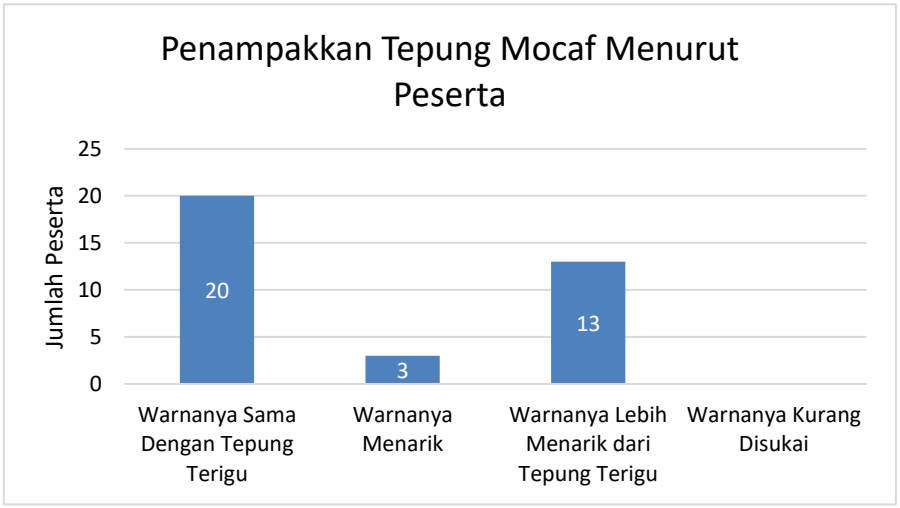
©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

dengan peningkatan pengetahuan dan mudah tidaknya teknologi diterapkan. Gambaran peserta tentang pelatihan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pendapat Peserta Tentang

Berdasarkan gambar 3 dapat disimpulkan bahwa 21 orang atau setara dengan 53,84 % peserta sudah dengan mudah mempraktekan hasil PPM yaitu membuat sendiri tepung mocaf. Tahapan selanjutnya, setelah melihat hasil tepung mocaf selama pelatihan maka peserta diminta untuk memberikan pendapat terhadap hasil yang diperoleh dibanding dengan tepung terigu menurut persepsi warna (Gambar 4).



Gambar 4. Kualitas Sensori Tepung Mocaf

Suasana antusias peserta selama kegiatan diseminasi tepung mocaf dan serius dengan harapan hasil terbaik. Hal ini terlihat Kerjasama dalam kelompok-kelompok kecil yang sedang pendampingan (Gambar 5).

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Gambar 5. Suasana Diseminasi Pembuatan Tepung Mocaf

Setelah mendapat pelatihan produk yang dihasilkan, uji mutu dilakukan untuk melihat bagaimana karakter mutu produknya, maka peserta mengikuti pendampingan mutu melalui uji laboratorium. Suasana pelaksanaan uji laboratorium untuk mengetahui mutu tepung mocaf disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Suasana Mitra Sedang Pendampingan Uji Mutu Tepung Mocaf

4. Evaluasi dan Monitoring

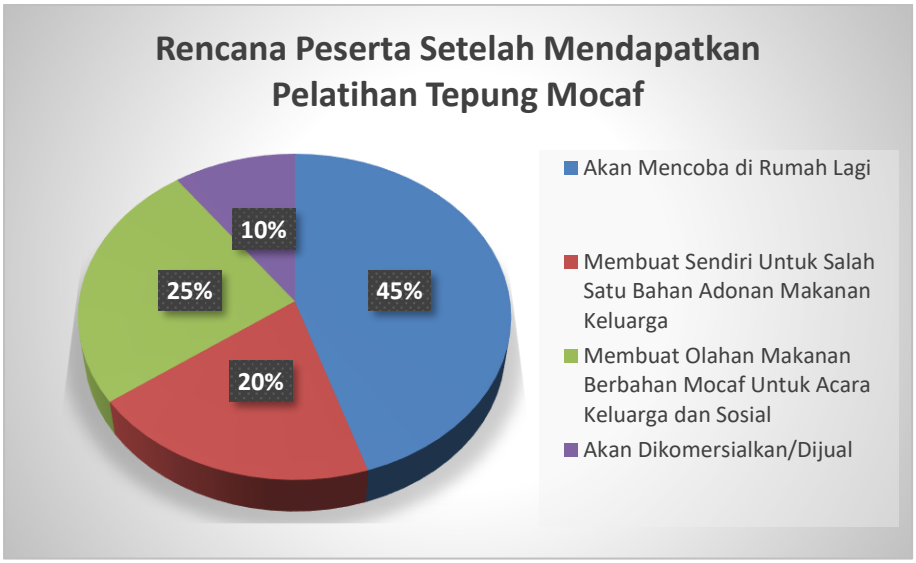
Peningkatan daya saing tentunya tidak hanya pada batas kegiatan pengabdian sampai menghasilkan produk tetapi rencana mitra setelah mendapatkan pelatihan perlu diketahui. Hal ini perlu dilakukan sehingga mendapatkan perencanaan lebih lanjut. Pelaksanaan kegiatan evaluasi dan monitoring disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Suasana Evaluasi dan Monitoring

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Setelah dilakukan evaluasi, peserta diberi kuisioner untuk memperoleh gambaran rencana peserta setelah mendapatkan pelatihan. Hasil dari data kuisioner disajikan pada Gambar 8.



Gambar 8. Rencana Peserta Setelah Mendapatkan Pelatihan Tepung Mocaf

4. Kesimpulan

Kegiatan PPM ini berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang definisi dan keunggulan tepung mocaf sebanyak 67% peserta pada saat sosialisasi dan 21 peserta yag setara dengan 53,84 % mampu praktik membuat tepung mocaf sendiri. Pelaksanaan PPM ini mencapai target yang ditetapkan yaitu peningkatan pengetahuan 60% peserta tentang tepung mocaf dan setidaknya ada 3 peserta yang berasal dari penyuluh atau anggota kelompok tani Haji Ali 1 terampil membuat tepung mocaf. Saran untuk kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan produk pangan berbasis tepung mocaf.

5. Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kepada Universitas Tanjungpura melalui anggaran DIPA Fakultas Pertanian Tahun 2023 yang telah mendukung kegiatan pengabdian pada masyarakat ini.

6. Daftar Pustaka

Aqobah, Q. J., Amalia, S. R., Purnata, F., Aji, M. E. S., & Subiantoro, H. G. P. (2022). Peningkatan Potensi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pada Desa Majau. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), Article 2. https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1083

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Ariani, L. N., Estiasih, T., & Martati, E. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *18*(2), Article 2. https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2017.018.02.12

Assalam, S., Asmoro, N. W., Tari, A. I. N., & Hartati, S. (2019). Pengaruh Ketebalan Irisan Chips Singkong Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *AGRISAINTIFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, *3*(1), Article 1. https://doi.org/10.32585/ags.v3i1.554

Fidyasari, A., Raharjo, S. J., & Febriyatata. (2019). Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Fermentasi Umbi Bentul (Colocasia Esculenta (L.) Schott) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, *12*(2), Article 2. https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1286

Jassin, E., & Nurlaylah. (2018). Pengembangan Industri Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, *4*(1), Article 1. https://doi.org/10.20956/jdp.v4i1.5280

Kamsina, K., Nurmiati, N., & Periadnadi, P. (2019). Pengaruh jenis isolat-isolat bakteri fermentatif dari ubi kayu terhadap rendemen, derajat putih, dan bentuk granula tepung mocaf. *Jurnal Litbang Industri*, *9*(2), Article 2. https://doi.org/10.24960/jli.v9i2.5651.135-140

Muzzaki, H. (2020). Pelatihan Pembuatan "Si Engkong" Kue Brownies Berbahan Singkong dalam Upaya Meningkatkan Taraf Ekonomi Masyarakat Di Dusun Krajan Desa Blimbing Kec. Dolopo Kab. *InEJ: Indonesian Engagement Journal*, *1*(1), Article 1. https://doi.org/10.21154/inej.v1i1.2048

Nazriati, E., Wahyuni, S., Herisiswanto, H., Rofika, R., Zulharman, Z., & Endriani, R. (2021). Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Upaya Optimalisasi Pemanfaatan Singkong pada Kelompok Tani. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(3), Article 3. https://doi.org/10.54951/comsep.v2i3.158

Noerwijati, S. K., & Mejaya, I. M. J. (2015). Penampilan Tujuh Klon Harapan Ubi Kayu Di Lahan Kering Masam. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi Tahun 2015*, 521–527.

Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., & Utama, A. (2015). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *INOTEKS : Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni*, *19*(1), Article 1. https://doi.org/10.21831/ino.v19i1.5147

Rosmiati, M., Rahaju, R., & Dwiartama, A. (2018). Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Modified Cassava Flour (MOCAF) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sosioteknologi*, *17*, 14–20. https://doi.org/10.5614/sostek.itbj.2018.17.1.2

Setiani, Y., Unang, U., & Rofatin, B. (2021). Penentuan Komoditas Unggulan Sub Sektor Tanaman Pangan dan Hortikultura di Setiap Kecamatan Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agristan*, *3*(2), Article 2. https://doi.org/10.37058/agristan.v3i2.3693

Subagio, A., Siti W, Wi., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi MOCAF Berbasis Klaster*. FTP UNEJ - SEAFAST CENTER IPB. https://repository.unej.ac.id/xmlui/handle/123456789/60916

Suprapti, I., & Sukma, K. P. W. (2021). Pemberdayaan Perempuan dalam Menunjang Kemandirian Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour). *DARMABAKTI: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 7-15. https://doi.org/10.31102/darmabakti.2021.2.1.7-15

Tandrianto, J., Mintoko, D. K., & Gunawan, S. (2014). Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan menggunakan Lactobacillus Plantarum terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik ITS*, *3*(2), F143–F145. https://doi.org/10.12962/j23373539.v3i2.6497

Zarkasie, I. M., Prihandini, W. W., Gunawan, S., & Aparamarta, H. W. (2017). Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, *6*(2), Article 2. https://doi.org/10.12962/j23373539.v6i2.24923

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).