

PENGEMBANGAN USAHA KULINER BERBASIS POTENSI LOKAL PENGEMBANGAN MELALUI PENGOLAHAN TEPUNG MOCAF

Arasyathi Aprianoputri¹, Syafira Putri Aliefia², Regin Atikah³, M. Daffa Alfariz⁴,
Kgs. M. Nurkholis⁵, Emilda⁶, Shafiera Lazuardi⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri
email: arasyathi.ap@gmail.com¹, syafiraptrii0203@gmail.com², ginatikahh@gmail.com³,
m.daffaalfariz@gmail.com⁴, kholis@uigm.ac.id⁵, emilda@uigm.ac.id⁶, shafieralazuardi@uigm.ac.id⁷

Abstrak

Desa Sungai Duren merupakan salah satu desa di Sumatera Selatan yang selain penghasil karet, juga terdapat beberapa lahan yang ditanami komoditas lainnya, salah satunya tanaman singkong untuk kebutuhan masyarakat local maupun daerah lain di sekitarnya. Saat ini masyarakat Desa Sungai Duren hanya mengolah singkong menjadi olahan kerupuk opak, masyarakat Desa Sungai Duren kurang memiliki pemahaman dan keterampilan dalam pengolahan makanan singkong. Singkong juga merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung, salah satunya adalah tepung mocaf. Permasalahan yang muncul adalah pada pengolahan tepung mocaf yang dihasilkan belum bisa dimanfaatkan secara maksimal, karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan berbahan dasar tepung mocaf pada ibu-ibu di Desa Sungai Duren. Berdasarkan permasalahan tersebut, solusi yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah tersebut adalah dengan memberikan pelatihan dari tepung mocaf serta pendampingan dalam praktek pembuatan produk makanan tersebut. Pelatihan dan pendampingan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam membuat berbagai olahan dari tepung mocaf. Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dan pendampingan melalui tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Peserta dalam kegiatan ini adalah 20 orang yang merupakan Ibu RT dan petani. Hasil kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu desa Sungai Duren dalam mengolah Tepung Mocaf menjadi Boba "Fresh Boba", Makanan tradisional khas daerah seperti Pempek Dos dan Tekwan, dalam jangka panjang pelatihan ini diharapkan dapat menciptakan peluang usaha yang baru.

Kata kunci: Inovasi Olahan tepung mocaf; Pengolahan; Boba; Pempek; tekwan; Usaha Kuliner; Pengabdian kepada masyarakat; Pemberdayaan masyarakat; Perekonomian Residen

Abstract

Sungai Duren Village is one of the villages in South Sumatra which apart from producing rubber, also has several lands planted with other commodities, one of which is cassava for the needs of the local community and other surrounding areas. Currently, the people of Sungai Duren Village only process cassava into opaque crackers, the people of Sungai Duren Village lack understanding and skills in processing cassava food. Cassava is also the raw material with the most potential for processing into flour, one of which is mocaf flour. The problem that arises is that the processing of the mocaf flour produced cannot be utilized optimally, due to the lack of knowledge and skills in processing food made from mocaf flour among women in Sungai Duren Village. Based on this problem, the solution to solve this problem is to provide training on mocaf flour and assistance in the practice of making this food product. Training and mentoring is carried out to increase knowledge and skills in making various preparations from mocaf flour. The method used in this community service activity is training and mentoring through the stages of preparation, implementation and evaluation. Participants in this activity were 20 people who were RT women and farmers. The result of this service activity is an increase in the knowledge and skills of the women of Sungai Duren village in processing Mocaf Flour into Boba "Fresh Boba", traditional regional food such as Pempek Dos and Tekwan. In the long term, this training is expected to create new business opportunities.

Keywords: Mocaf flour processing innovation; Processing; boba; Pempek; tekwan; Culinary Business; Community service; Community empowerment; Resident Economics

PENDAHULUAN

Saat ini masyarakat Indonesia sedang menghadapi berbagai permasalahan satu permasalahan yang dihadapi merupakan tantangan program masyarakat ekonomi ASEAN yang mana masuknya pasar

global ke Indonesia memerlukan pemikiran dari dalam industri mengembangkan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal. Salah satu industri yang sedang berkembang industri kuliner di Indonesia saat ini berkembang pesat. Menurut (Nanda & Harmantya, 2020). Pengembangan aneka produk yang berbasis umbi-umbian dapat menunjang kesejahteraan masyarakat disamping meningkatkan nilai sosial komoditas umbi-umbian belum mendapatkan perhatian dari masyarakat bahkan peluang pasarnya masih relatif kecil karena kegunaannya belum banyak diketahui, oleh karena itu diperlukan sosialisasi untuk menarik petani untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk olahan umbi-umbian sebagai produk substitusi. Hal ini akan berimplikasi terhadap terpenuhinya kebutuhan pangan lokal, peningkatan pertumbuhan ekonomi melalui peningkatan pendapatan petani serta akan berpengaruh terhadap respon petani dalam membudidayakan tanaman umbi-umbian.

Desa Sungai Duren merupakan salah satu dari 10 desa yang ada di wilayah Kecamatan Lembak Kabupaten Muara enim. Desa Sungai Duren memiliki potensi sumber daya alam pada pertanian berupa karet, singkong dan nanas. Mata pencaharian masyarakat Desa Sungai Duren biasanya berkebun karet, singkong dan nanas. Salah satu hasil pertanian yang berlimpah yaitu singkong. Beberapa permasalahan yang ditemukan di Desa Sungai Duren adalah kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan tepung mocaf, kurangnya keterampilan masyarakat dalam mengolah tepung mocaf menjadi aneka makanan yang menarik. Singkong hanya diolah menjadi makanan ringan seperti keripik padahal bisa juga diolah menjadi minuman kelkinian seperti minuman boba dan makanan seperti *pelmpelk* dan *telkwan*. Hal ini disebabkan terbatasnya informasi sehingga pengetahuan petani Desa Sungai Duren terhadap pemanfaatan singkong masih rendah dan pengolahan singkong menjadi berbagai produk juga masih terbatas. Menurut distributor singkong yaitu ibu Endah, di Desa Sungai Duren memiliki luas tanam singkong adalah 10 hektar dan harga singkong yang dijual di desa tersebut sangat murah yaitu Rp 700,00 per kilogram. Di Desa Sungai Duren sendiri ubi jalar biasanya dijual dalam satuan hektar bukan dalam kilogram dan hanya dijual di desa biasanya oleh orang asing yang datang ke desa untuk membeli ubi dan petani desa hanya menunggu dan menerima.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka kami melakukan pelatihan terhadap masyarakat Desa Sungai Duren dalam Pengembangan Usaha Kuliner Berbasis Potensi Lokal melalui Pengolahan Tepung Mocaf. Solusi yang diberikan adalah dengan membelikan pelatihan tentang ragam olahan makanan dari tepung mocaf serta pendampingan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam membuat berbagai olahan dari tepung mocaf dan peningkatan pengetahuan keterampilan ditujukan agar masyarakat desa dapat membuat berbagai variasi makanan ataupun minuman dari tepung mocaf serta memasarkan produknya selcara luas sehingga nantinya juga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Selain itu, kegiatan pengabdian ini juga menjadi salah satu upaya dalam mendukung peningkatan diversifikasi pangan lokal selain itu inovasi produk olahan singkong menjadi tepung mocaf menjadi usaha kuliner merupakan terobosan baru yang telah memberi keuntungan banyak pihak antara lain; industri makanan, konsumen rumah tangga, petani singkong, investor, teknologi produksi dan pengentasan pengangguran.

METODE

Adapun Metode yang akan dilakukan :

Kegiatan pelatihan mengolah tepung mocaf menjadi boba, pempek dan tekwan, Boba dengan nama "Fresh Boba", ini melibatkan 30 orang ibu-ibu Desa Sungai Duren. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 27-31 Juli 2023. Pada tanggal 27 juli 2023 dilaksanakan pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi pukul 15.00 WIB kegiatan ini dilaksanakan di kantor Desa Sungai Duren sedangkan pelaksanaan pengolahan tepung mocaf menjadi pempek dan tekwan dilaksanakan di salah satu rumah warga pada tanggal 31 Juli 2023 pukul 14.00 WIB kegiatan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga desa Sungai Duren dan mahasiswa KKNT dari Universitas Indo Global Mandiri sebagai penyelenggara. Adapun ketentuan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan Survey

Kegiatan program pengabdian masyarakat ini diawali dengan melakukan survey di Desa Sungai Duren. Di Desa Sungai Duren memiliki luas tanam singkong 10 hektar dan harga singkong yang dijual di desa tersebut sangat murah yaitu Rp 700,00 per kilogram. Di Desa Sungai Duren sendiri ubi jalar biasanya dijual dalam satuan hektar bukan dalam kilogram dan hanya dijual di desa biasanya oleh orang asing yang datang ke desa untuk membeli ubi dan petani desa hanya menunggu dan menerima.

Permasalahan yang ditemukan Desa Sungai Duren adalah kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan tepung mocaf, kurangnya keterampilan masyarakat dalam mengolah tepung mocaf menjadi aneka makanan yang menarik.

2. Persiapan

Berdasarkan hasil survey tersebut, tim KKNT melakukan persiapan untuk pelatihan menyiapkan materi, bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan untuk pelatihan pengolahan tepung mocaf.

3. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di kantor desa Sungai Duren dan salah satu rumah warga, mengangkat tema “Pengembangan Usaha Kuliner Berbasis Potensi Lokal Pengembangan Melalui Pengolahan Tepung Mocaf”. Dalam pelaksanaannya kami memberikan ilmu bagaimana cara mengolah tepung mocaf menjadi produk makanan dan minuman yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat, dan ibu-ibu Desa Sungai Duren berkesempatan untuk praktek langsung dengan mengikuti langkah-langkah yang telah dijelaskan dari awal pengolahan. singkong hingga menjadi sebuah produk. Jadi. Implementasinya hanya memakan waktu 2 hari. Berikut kegiatan yang dilaksanakan di Desa Sugaidulen untuk memberdayakan perempuan petani sesuai potensi lokal melalui pelatihan pengolahan singkong, seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Agenda Kegiatan Pelaksanaan

No	Tanggal	Kegiatan
1	27 Juli 2023	Pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi boba
2	31 Juli 2023	Pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi pempek dan tekwan

4. Evaluasi Kegiatan

Perlu dilakukan adanya evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan untuk menilai tujuan pemanfaatan potensi singkong di desa Sungai Duren pasca pelatihan pengolahan tepung mocaf. Metode evaluasinya melalui observasi dan perbandingan sebelum dan sesudah kegiatan. Keberhasilan kegiatan ini terlihat melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan setelah kegiatan pelatihan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan inovasi pengolahan tepung mocaf menjadi boba, pempek dan tekwan yang diberi nama “Fresh Boba” ini diharapkan dapat menjadi alternatif agar masyarakat Desa Sungai Duren dapat memanfaatkan potensi tepung mocaf yang merupakan salah satu bahan pangan. inovasi yang terus berkembang nantinya dapat meningkatkan perekonomian desa dan Sungai Duren dapat menjadi pionir dalam memperkuat ketahanan dan kemajuan pangan negara, bahkan dapat diekspor ke negara lain.

1. Hasil Pelaksanaan Pelatihan Boba

Tahap pengolahan tepung mocaf menjadi boba:

a. Siapkan bahan

Bahan-bahan: 250 gr tepung tapioka, coklat bubuk / chocolates, 80gr gula merah dan 150 ml air.

Bahan-bahan saos boba: 150 gr gula merah = 10 sendok makan dan 250 ml air = 17 sendok makan.

b. Proses Pengolahan

1. Siapkan 125g tepung tapioka dan masukkan 1 sdm coklat bubuk aduk hingga merata, saring untuk mendapatkan tekstur yang lembut.

2. Lalu masukkan 50g gula (bisa diganti dengan gula merah) dalam 100ml air, masak hingga mendidih dan gula larut. Setelah mendidih, saring agar tidak kotor tambahkan bahan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai tercampur rata kemudian sesuaikan kekentalan dengan menambahkan air atau tepung tapioka siapkan alas dengan tepung tapioka untuk mencegah lengket.

3. Pipihkan adonan dan potong-potong menjadi panjang, tutup adonan dengan kain agar tidak kering. Pilin adonan menjadi kecil dan potong-potong lagi lalu bulatkan adonan menggunakan tangan dan ulangi sampai semua adonan habis. Taburi dengan tepung tapioka agar tidak menempel. Selanjutnya saring agar tidak ada banyak tepung tapioka yang menempel pada adonan. Tahap akhir dididihkan air, rebus boba selama 25 menit, saring, masukkan ke dalam air.

Selanjutnya tahap membuat saus boba:

1. siapkan 100 gram gula aren boleh juga pakai gula merah lalu masukkan 200 mili air kita didihkan sampai gulanya larut.
2. Setelah mendidih kita matikan dulu apinya lalu kita saring lalu nyalakan apinya lagi dengan api kecil kita masukkan boba yang tadi kita saring ya.
3. Lalu kita masak sampai airnya menyusut dan mengental jangan lupa ini harus sering diaduk ya supaya tidak gosong. Berikut gambar saat pelaksanaan pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi boba “Fresh Boba” dan Iuaran produk pelatihan, seperti terlihat pada Gambar 1



Gambar 1. Pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi boba “Fresh Boba”.

2. Hasil Pelaksanaan Pelatihan Pempek dan Tekwan

Tahap-tahap pengolahan pempek dan tekwan:

- a. Siapkan bahan pempek
Bahan-bahan: 150gr tepung terigu, tepung mocaf 300 gr, 1 sachet penyedap rasa ayam, 1 sdt garam, 3 siung bawang putih yang dihaluskan, 200 ml air panas, 2 butir telur, 25, sendok tepung tapioka (masukkan 2x secara bertahap) dan 3 butir telur untuk isian dan nampan yang sudah ditaburi dengan tepung mocaf
- b. Proses pengolahan pempek
 1. Panci disiapkan, terigu (150g) diberi garam, kaldu bubuk (1 sdt), dan bawang putih halus (3 siung). Gula pasir (1 sdt) ditambahkan, lalu air (400ml) diaduk hingga terigu dan air tercampur.
 2. Lalu kita memasaknya dengan mengaduk hingga mengental menggunakan api kecil, lalu tambahkan telur dan terigu yang sudah tercampur rata. Setelah itu, tambahkan 3 sendok minyak goreng untuk hasil yang lebih halus dan pempek yang lebih lembut.
 3. Aduk rata minyak dan telur, diamkan hingga dingin. Cuci tangan terlebih dahulu. Masukkan tepung mocaf sebanyak 300 gram secara bertahap. Kita ulen pempek dengan lembut tanpa terlalu kencang agar tetap lembut. Setelah itu, kita bentuk menjadi pempek lenjer.
 4. Kita siapkan papan untuk menggilasnya dan taburi dengan tepung tapioka agar kulit pempek sedikit kering ketika digoreng. Ulangi cara membentuknya sampai adonan selesai. Terakhir, pempek dimasukkan ke dalam air mendidih dan direbus selama sekitar 15 menit atau hingga mengembang.
- a. Siapkan bahan tekwan
 1. Bahan-bahan: 200gr tepung terigu segitiga biru, 200 gram tepung mocaf, 1 sendok garam, 1 sendok kaldu bubuk dan 400 ml air panas.
 2. Bahan untuk kuah : 5 siung bawang putih, 5 siung bawang merah, 50 gram udang rebon, 1 liter air, 1sdt garam(secukupnya), 1sdt kaldu bubuk, 1/2 bungkus merica bubuk, 1 batang daun bawang dan 1 batang daun seledri
 3. Pelengkap: soun, kecap manis, sambal, timun dan bawang goreng
- b. Proses pengolahan
 1. Masukkan 200 gram tepung terigu, 1 sendok garam, 1 sendok kaldu bubuk, dan 400 ml air aduk sampai rata, diamkan adonan hingga dingin lalu tuangkan 200 gram tepung mocaf secara bertahap, aduk hingga tercampur rata.

2. Tambahkan sisa tepung mocaf, aduk hingga rata dan adonan tidak lengket pada tangan siapkan air rebusan tekwan, tambahkan sedikit minyak kemudian didihkan air tersebut dan bentuk adonan tekwan menjadi kecil-kecil seperti dicubit ulangi langkah ini sampai adonan habis.
3. Angkat tekwan saat sudah mengapung lalu siapkan 5 siung bawang putih dan merah serta 50 gram udang rebon, ulek bumbu hingga halus kemudian iri-iris 1 buah daun bawang dan 1 buah daun seledri, sisihkan. Panaskan sedikit minyak di wajan, masukkan bumbu halus, tumis hingga harum.
4. Siapkan panci, masukkan 1L air, masak hingga mendidih. Masukkan bumbu halus, tambahkan 1 sendok garam, 1 sendok kaldu bubuk, ½ bungkus merica bubuk. Aduk sampai merata dan tes rasa kemudian masukkan pentol tekwan, tambahkan daun bawang dan seledri, aduk sebentar tambahkan soun, daun seledri, timun, bawang goreng, kecap manis dan saus ke dalam tekwan. Lalu siap disajikan. Berikut gambar saat pelaksanaan pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi pempek dan tekwan dan Iuaran produk pelatihan, seperti terlihat pada Gambar 2.

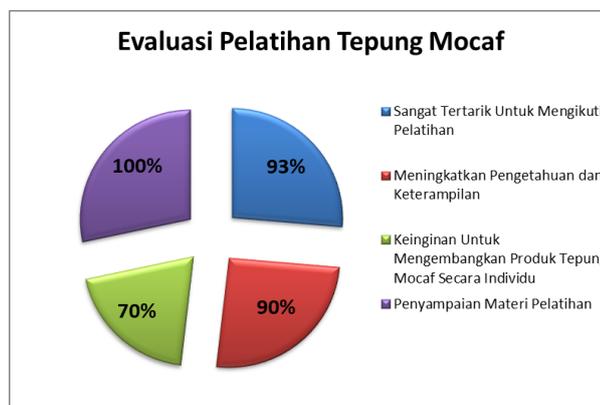


Gambar 2. Pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi pempek dan tekwan.

Hasil Monitoring dan Evaluasi

Setelah pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi boba, pempek dan tekwan selesai, dilakukan evaluasi menggunakan kuesioner untuk menilai pelaksanaan kegiatan. Berikut hasil evaluasi pelatihan pengolahan singkong. Pelatitahan dalam pelngabdian dan pendampingan akan dilakukan untuk melngeldukasi pelselrta telntang olahan telpung mocaf melnjadi makanan dan minuman yang berkualitas tinggi. Pelatihan dan pendampingan dalam pengabdian dan pendampingan meliputi informasi pentingnya telknologi internelt untuk mendukung bisnis, bagaimana cara berkomunikasi dan bagaimana mencari informasi dengan media sosial. Dengan menggunakan internet akan memungkinkan setiap individu memperoleh informasi apapun dan saling tukar informasi tanpa terkendala.

Berikut adalah grafik hasil Pelatihan dalam pengabdian olahan tepung mocaf di Desa Sungai Duren Kecamatan Lembak dijelaskan pada Grafik 1



Berdasarkan grafik diatas, pelatihan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa 93% peserta sangat tertarik untuk mengikuti pelatihan ini. Peserta selpakat bahwa pelatihan pembuatan olahan tepung mocaf meningkatkan pengetahuan dan ketelrampilan sebesar 90% selain itu, setelah pelatihan peserta mempunyai keinginan untuk meningkatkan diri sebesar 70% dan penyampaian materi dengan

jas 100%. Dalam pelatihan juga disampaikan langkah langkah mudah membuat produk olahan tepung mocaf menjadi boba, pempek dan tekwan. Tujuan utama dari pelatihan ini memberikan informasi penggunaan tepung mocaf dalam makanan dan minuman adalah untuk meningkatkan variasi dalam menu makanan. Pelatihan ini memberikan informasi juga dapat membantu menghasilkan produk lokal yang berbeda dan unik, yang dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan dan konsumen lokal dan juga karena tepung mocaf mengandung karbohidrat kompleks dan serat, produk yang dibuat dengan bahan ini dapat membantu dalam manajemen berat badan dengan memberikan rasa kenyang lebih lama.

Dengan demikian, pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf mendapat sambutan positif memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada petani perelmpuan di Desa Sungai Duren Kawasan Muara Enim.

Adapun beberapa kendala:

1. Sulitnya mencari waktu yang tepat untuk pelatihan karena ibu-ibu sibuk bertani
2. Faktor teknologi dapat menjadi salah satu kendala bagi masyarakat Desa Sungai Duren untuk mengembangkan pemasaran produknya melalui pengetahuan.

SIMPULAN

Pelatihan pengolahan tepung mocaf menjadi boba, pempek dan tekwan ini disambut hangat oleh ibu-ibu Desa Sungai Duren. Pelatihan ini dapat memperluas pengetahuan dan menambah wawasan kepada ibu-ibu di Desa Sungai Duren mengenai pengolahan tepung mocaf menjadi produk yang dapat dipasarkan tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang layak dikembangkan. Dengan adanya pelatihan pengolahan tepung mocaf ini menambah pengetahuan kepada ibu-ibu desa Sungai Duren mengenai pengolahan tepung mocaf sebesar 90%, penyampaian materi pelatihan yang sebesar 100%, antusias peserta pelatihan yang akan melakukan pengembangan produk yang sudah di ajarkan dan yang akan mencoba secara individu dirumah sebesar 70%, tingkat ketertarikan mengikuti pelatihan pengolahan singkong sebesar 93%. Pelatihan ini juga mendapat respon dan dukungan yang baik ditambah lagi dengan antusias yang besar dari para ibu-ibu di Desa Sungai Duren.

Kegiatan pengabdian ini adalah: (1) Pelatihan “Pengembangan Usaha Kuliner Berbasis Potensi Lokal melalui Pengolahan Tepung Mocaf” dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat terkait bagaimana mengembangkan tepung mocaf menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai gizi dan nilai jual yang tinggi; (2) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat pelatihan tentang tepung mocaf menjadi berbagai makanan olahan dilakukan dengan metode ceramah dan demonstrasi; (3) Pemberdayaan ibu rumah tangga di Desa Sungai Duren dalam Pengembangan Usaha Kuliner melalui Tepung Mocaf menjadi berbagai makanan olahan diharapkan dapat terwujud dengan baik dengan adanya pemberian demo/praktek pengolahan makanan berbahan dasar tepung mocaf; (4) Kegiatan pelatihan pembuatan tepung mocaf menjadi olahan makanan dan minuman ini terbukti efektif dalam meningkatkan harga jual singkong (yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk tepung mentah) dan meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya kelompok tani di Desa Sungai Duren; (5) Produk Inovasi dari Tepung Mocaf berupa Boba “Frelsh Boba”, Pempek dan Tekwan dapat dijadikan salah satu cemilan yang sehat dan sebagai solusi dalam pencegahan stunting serta aman dan ramah dikonsumsi oleh selmua kalangan. Boba, pempek dan tekwan dari tepung mocaf ini memiliki rasa yang enak dilihat dari antusias masyarakat dan tidak adanya permasalahan terkait rasa pada minuman dan makanan tersebut. Inilah jawaban keberhasilan pelatihan mengolah tepung mocaf menjadi boba, pempek dan tekwan diselenggarakan oleh mahasiswa KKN Global Mandiri University, Palembang.

SARAN

Saya berharap kedepannya ada program pelatihan lain khususnya metode pemasaran dan desain grafis untuk menunjang keterampilan tersebut sudah memilikinya karena kualitas produk merupakan faktor penting yang menentukan keberhasilan usaha kuliner. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan kualitas produk, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga kemasan. Karena masih perlu desain untuk mempercantiknya penampilan produk yang kami tawarkan kepada konsumen, sebelum memulai usaha, perlu dilakukan riset pasar untuk mengetahui potensi pasar dan kebutuhan konsumen. Hal ini dapat dilakukan dengan melakukan survei, wawancara, atau analisis data

dan untuk menarik minat konsumen, perlu dikembangkan produk yang inovatif dan memiliki nilai tambah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Indo Global Mandiri Palembang serta kepada dosen pelmbimbing dan koordinator kepada Ibu Emilda, SE.,M.BA.,CFP, Bapak Kgs.M.Nurkholis, SE.,ME.,Ak.,CA.,CBSC.,C.RM.,CRP dan Ibu Shafielra Lazuarni, SE.,M.Sc.,CFP yang membimbing kami selama dalam kegiatan KKN yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melaksanakan Kuliah Kelrja Nyata Tematik (KKNT) dan mendukung pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) pada tahun 2023. Tim penulis mengucapkan terimakasih juga atas dukungan dan semangat serta antusias Kepala Delsa Sungai Duren, perangkat desa dan masyarakat Desa Sungai Duren yang telah menerima serta mendukung dalam pelaksanaan program kerja KNN Tematik.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Ramadhan, M. R., & Ramadhan, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. 2(2), 292–302.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.45058>
- Arindra Dwi Ayu P, W. H. E. (2020). Analisis Pengakuan Pengukuran Penyajian dan Dta Pengungkapan Pendapatan Perusahaan Real Estate, PT ABC Tahun 2020 Menurut Perspektif SAK Tetap. 275. <https://doi.org/10.35393/1730-006-002-014>
- Asmoro, N. W., Afriyanti, & Purwati, C. S. (2018). Program Kemitraan Masyarakat Melalui Produksi Tepung Mocaf Kelompok Tani Desa Gedong Kec. Ngadirojo Wonogiri. *Senadimas*, 1, 191–195. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/sndms/article/view/2431%0Ahttps://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/sndms/article/download/2431/2172>
- 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). *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(1), 31. <https://doi.org/10.32585/ags.v3i1.554>
- Ayuningtyas, D. S., & Jayendra, P. S. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Pembuatan Soft Cookies The Effect of Modified Cassava Flour Substitution on Making Soft Cookies. 02(8), 1879–1882.
- Hadhika Afghani Imansyah, Rama Gunawan, & Rio Aditya Pratama. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Tepung Mocaf Berbasis SingkongJalak Towo di Desa Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Jppmi*, 1(3), 76–83.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1), 13–17. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>
- Hargomulyo, D. I. D., & Kidul, G. (2018). Mocaf Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat. 2(3), 463–470.
- Hasian, I., Segara, A., & Safira, I. (2022). Perancangan Media Promosi Desain Aplikasi Mobile Tentang Tepung Mocaf Pengganti Tepung Terigu Pada UMKM Arum Ayu Healthy Local Food. *Magenta| Official Journal STMK Trisakti*, 6(2), 931–941.
- Isp, T., Mocaf, D. A. N., & Balita, U. (2024). *Jurnal Keperawatan*. 16, 581–590.
- Jassin, E. (2018). Pengembangan Industri Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 4(1), 42–54.
- Jumrotul Aqobah, Q., Amalia, S. R., Purnata, F., Setio Aji, M. E., & Subiantoro, H. G. P. (2022). Peningkatan Potensi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pada Desa Majau. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 315. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1083>
- Krisnadi, A. R. (2023). Analisis Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dalam Pembuatan Marble Cake terhadap Daya Terima Konsumen (Studi Kasus : Generasi Z di DKI Jakarta). 6(2), 395–411.
- Kurniati. (2012). Pembuatan Mocaf dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyce*, dan *Rhizopus Oryzae*. *Jurnal Teknik POMITS. ITS. Surabaya*, 1(1), 1–6.

- Merani Phaustina Lumban Gaol, Anny Sartika Daulay, Ridwanto, & Yayuk Putri Rahayu. (2023). Uji Kadar Protein Pada Optimasi Pembuatan Tepung Mocaf Dari Ubi Kayu Dengan Fermentasi *Lactobacillus Casei*. *FARMASAINKES: JURNAL FARMASI, SAINS, Dan KESEHATAN*, 2(2), 121–131. <https://doi.org/10.32696/fjfsk.v2i2.1884>
- Nanda, H. I., & Harmantya, R. A. (2020). Pendampingan inovasi kue garpu dari tepung mocaf sebagai peningkatan hasil usaha umkm di desa wonokerso. 298–304.
- Nazriati E, Sri, Herisiswanto, Rofika, R. (2021). Pembuatan Tepung Mocaf Sebagai Upaya Optimalisasi Pemanfaatan Singkong pada Kelompok Tani. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 2017–2022.
- Nugraha, H. (2020). Pendampingan Usaha Tepung Mocaf UMKM Di Kabupaten Sumedang. *Ecoopsday*, 1(1), 79–88. <https://journal.ikopin.ac.id/index.php/ecoopsday/article/view/389>
- Phaustina, M., Gaol, L., Daulay, A. S., Washliyah, N. Al, Garu, J., & No, I. I. (2023). UJI KADAR PROTEIN PADA OPTIMASI PEMBUATAN TEPUNG MOCAF DARI UBI KAYU DENGAN FERMENTASI *LACTOBACILLUS CASEI* PROTEIN LEVEL TEST ON THE OPTIMIZATION OF MOCAF FROM CASSAVA BY FERMENTING *Lactobacillus casei* Program Studi Farmasi , Fakultas Farmasi , Universita. *FARMASAINKES: JURNAL FARMASI, SAINS, Dan KESEHATAN*, 2(2), 121–131. <http://dx.doi.org/10.32696/fjfsk.v2i2.1884%0Ahttps://jurnal-lp2m.umnaw.ac.id/index.php/FJFSK/article/download/1884/1177>
- Riswanto, Anak Agung Oka, Siti Suptihatini, Teguh Santoso, Lia Wijaya, & Nur Indah Sari. (2019). Atihan Pembuatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Kelompok Wanita Tani Enggal Mukti. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 3(2), 150–153. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v3i2.1465>
- Salsa Dewy Masitah, Lintang Aprilia, Marwanto, D. P. (2023). Pemberdayaan mie berbasis tepung mocaf melalui rumah produksi dan pendampingan keuangan di desa ngargoyoso. 5(2), 7–12.
- Sandy, Y. D., Nursanni, B., Gunawan, S., & Januariansyah, S. (2022). Pemanfaatan Tepung Mocaf Menjadi Ragam Olahan Pangan pada UMKM di Desa Sumberejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 748. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i3.5246>
- Sanitasi, G., & Air, A. (2022). *Jurnal tampiasih*. 1(01), 7–13.
- Septiya, I., Rahmawati, M. A., & Apringganingrum, E. (n.d.). Sosialisasi Pengolahan Singkong Menjadi Tepung MOCAF di Desa Sedayu Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. 3(1), 1–7.
- Siregar, R. R., Maulani, A., & Ardiningtyas, A. (2022). Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Chikuwa Ikan the Utilization of Sorghum and Mocaf Flour As Alternative of Wheat Flour in Processing of Chikuwa. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 5(2), 109–116.
- Subagio, A. (2008). Modified cassava flour (mocaf): sebuah masa depan ketahanan pangan nasional berbasis potensi lokal. *Jurnal Pangan*, 17(50), 92–103. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/231>
- Widayat, Abdullah, Dyah Hesti Wardhani, Heru Susanto, Nur Rokhati, Yusi Luluk Rahmania, H. R. (2015). Pelatihan Pembuatan Olahan Makanan Berbahan Baku Tepung. ... *Journal of Halal*, 4(1), 11–15. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/ijh/article/view/12107%0Ahttps://ejournal2.undip.ac.id/index.php/ijh/article/download/12107/7350>