

PELATIHAN PEMBUATAN PATISERI BERBASIS MOCAF DAN DAUN SINGKONG DI KAMPUNG CIREUNDEU

Katryn Febrilian¹, Amanda Adi², Valeria Griselda Wen³, Juliana⁴,
Stephanie Theodora Mulyono⁵

^{1,2,3,4,5}) Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan,
Tangerang, Indonesia
e-mail: juliana.stpph@uph.edu

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh rendahnya pemanfaatan bahan pangan lokal, khususnya tepung mocaf dan daun singkong, di Kampung Adat Cireunde. Padahal, kedua bahan tersebut memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi, terutama dalam bentuk patiseri. Minimnya keterampilan masyarakat dalam teknik pengolahan modern menjadi alasan diperlukannya pelatihan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan teknis masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa metode, yaitu pendidikan masyarakat melalui penyuluhan, pelatihan berbasis praktik (learning by doing), difusi ipteks melalui modul dan demonstrasi, mediasi untuk penyelesaian kendala teknis, serta advokasi dalam bentuk pendampingan pasca-pelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat dari 91,32% menjadi 99,33% setelah pelatihan, serta meningkatnya keterampilan peserta dalam memproduksi Putu Ayu Daun Singkong secara mandiri. Peserta juga memberikan respon sangat baik dengan skor kepuasan rata-rata 4,59. Produk yang dihasilkan dan modul pelatihan berfungsi sebagai luaran yang menunjang keberlanjutan program. Temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik merupakan pendekatan efektif untuk meningkatkan kompetensi masyarakat dan membuka peluang usaha berbasis pangan lokal.

Kata kunci: Mocaf, Daun Singkong, Patiseri, Pelatihan Masyarakat, Difusi Ipteks, Pemberdayaan

Abstract

This community engagement program was initiated in response to the limited utilization of locally available food resources—particularly mocaf flour and cassava leaves—in Kampung Adat Cireunde. Despite their high potential as value-added food ingredients, especially for pastry products, the community has limited knowledge and skills in modern food processing techniques. This condition highlights the need for capacity-building activities that enhance both understanding and technical competence. The program employed several methods, including community education through introductory sessions, hands-on training using a learning-by-doing approach, the diffusion of science and technology through modules and demonstrations, mediation to address technical challenges during practice, and advocacy through post-training assistance. The results indicated a significant improvement in participants' knowledge, from 91.32% to 99.33%, as well as increased skills in independently producing Cassava-Leaf Putu Ayu. Participants also expressed high satisfaction, with an average score of 4.59 on a five-point Likert scale. The resulting product prototypes and training modules serve as supporting outputs that promote program sustainability. Overall, this program demonstrates that practice-oriented training is an effective method for enhancing community competence and fostering opportunities for local food-based micro-enterprises.

Keywords: Mocaf, Cassava Leaves, Pastry, Community Training, Technology Diffusion, Empowerment

PENDAHULUAN

Kampung Adat Cireunde merupakan komunitas yang memiliki tradisi pangan berbasis singkong sebagai bagian dari identitas dan kemandirian pangan lokal. Keberlanjutan tradisi ini menunjukkan besarnya potensi sumber daya lokal untuk dikembangkan dalam konteks ekonomi kreatif dan pemberdayaan masyarakat (Ishatono & Raharjo, 2016; Kesumadewi & Aprilyani, 2024). Namun, hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa pemanfaatan singkong dan daun singkong di masyarakat masih terbatas pada olahan tradisional, sementara teknik produksi modern seperti patiseri belum dikenal secara luas. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah bahan pangan lokal tidak berkembang secara optimal, meskipun ketersediaannya sangat melimpah.

Tepung mocaf dan daun singkong sebenarnya memiliki karakteristik fungsional yang memungkinkan pengembangan produk kuliner bernilai jual. Tepung mocaf memiliki sifat fisik yang menyerupai tepung terigu dan dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue modern (Ariani & Masdarini, 2020). Produk berbasis mocaf juga dinilai lebih sehat karena bebas gluten serta memiliki potensi tinggi dalam diversifikasi pangan lokal (Ardilla et al., 2022; Muazam et al., 2023). Daun singkong, di sisi lain, kaya serat dan klorofil serta dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami maupun bahan tambahan dalam produk pangan (Neves et al., 2021). Dengan demikian, pengembangan produk patiseri berbahan mocaf dan daun singkong memiliki peluang besar untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga di Kampung Cireunde.

Upaya pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal juga sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian sebelumnya yang menunjukkan keberhasilan inovasi substitusi tepung terigu dan pemanfaatan pangan lokal. Misalnya, penelitian Benita et al. (2023) berhasil mengolah biji cempedak menjadi pasta dan perkedel bernilai tambah, sedangkan Hubner et al. (2020) menunjukkan bahwa bubuk daun kelor dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan lidah kucing. Kegiatan PkM lain juga membuktikan efektivitas pelatihan berbasis praktik, seperti pelatihan kreasi pizza berbahan lokal (Juliana et al., 2022), pengembangan dodol asam jawa melalui uji organoleptik (Juliana et al., 2020), serta kreasi tteok dengan variasi menu nusantara (Juliana et al., 2021). Selain itu, pelatihan pembuatan dessert di Curug Wetan (V. Nonot Yuliantoro et al., 2023) juga menegaskan bahwa intervensi berbasis demo cooking efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat.

Pamungkas et al. (2024) menunjukkan bahwa pengolahan singkong memiliki potensi besar sebagai bentuk diversifikasi pangan dan dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal. Selain itu, Mo et al. (2022) menyatakan bahwa produk pangan lokal memiliki peluang besar dalam industri pariwisata kuliner apabila diberikan sentuhan inovasi dan peningkatan kualitas produksi. Temuan-temuan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan inovasi produk pangan berbasis mocaf dan daun singkong selaras dengan tren pengembangan ekonomi kreatif di tingkat komunitas.

Hasil wawancara dengan Perwakilan Masyarakat Adat Kampung Cireunde bahwa masyarakat Kampung Cireunde memiliki minat tinggi terhadap pelatihan peningkatan keterampilan, namun terkendala oleh kurangnya pengetahuan teknis dan standar produksi. Dengan demikian, pelaksanaan PkM berbasis pelatihan dan demonstrasi menjadi pendekatan yang tepat untuk menjembatani kesenjangan pengetahuan dan keterampilan tersebut. Data pre-test dan post-test dalam kegiatan ini membuktikan bahwa metode pelatihan efektif meningkatkan pengetahuan peserta dari 91,32% menjadi 99,33%, sekaligus menunjukkan bahwa intervensi pendidikan praktis memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kompetensi masyarakat.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dirancang untuk memperkuat kapasitas masyarakat Kampung Cireunde dalam mengolah pangan lokal melalui pemanfaatan tepung mocaf dan daun singkong sebagai bahan baku produk patiseri. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis peserta, tetapi juga pada pengembangan inovasi produk yang memiliki nilai tambah dan daya saing sehingga mampu merespons kebutuhan pasar kuliner lokal. Selain itu, program ini diharapkan menjadi pendorong terbentuknya usaha kecil berbasis pangan lokal yang berkelanjutan, sehingga masyarakat dapat memperoleh manfaat ekonomi jangka panjang melalui penguatan kemandirian dan pemanfaatan potensi sumber daya yang tersedia di lingkungan mereka.

METODE

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dirancang untuk menjawab permasalahan mitra di Kampung Cireunde melalui pendekatan yang sistematis, terstruktur, dan partisipatif. Metode yang digunakan meliputi pendidikan masyarakat, pelatihan berbasis praktik, difusi ipteks, mediasi, serta advokasi pendampingan, yang keseluruhannya bertujuan meningkatkan keterampilan dan kemandirian masyarakat dalam mengolah tepung mocaf dan daun singkong menjadi produk patiseri.

1. Pendidikan Masyarakat (Penyuluhan)

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui penyuluhan interaktif mengenai potensi pangan lokal, manfaat tepung mocaf, serta nilai ekonomi produk patiseri berbasis daun singkong. Penyuluhan ini mencakup penjelasan karakteristik bahan lokal serta peluang pengembangan produk kuliner sebagai usaha rumahan. Kegiatan pendidikan masyarakat ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan kesadaran peserta mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan lokal (Pamungkas et al., 2024).

2. Pelatihan (Demonstrasi dan Praktik Langsung)

Pelatihan merupakan tahapan inti dengan metode learning by doing, di mana peserta terlibat secara langsung dalam proses pembuatan Putu Ayu Daun Singkong. Kegiatan meliputi penyiapan bahan, pembuatan adonan, teknik pengukusan, evaluasi hasil, hingga pengemasan sederhana. Demonstrasi oleh tim PkM diikuti praktik berkelompok untuk memastikan transfer keterampilan berlangsung efektif. Pelatihan ini dirancang untuk menghasilkan kemampuan teknis yang dapat diterapkan secara mandiri setelah kegiatan selesai.

3. Difusi Ipteks (Transfer Teknologi Pengolahan Pangan)

Difusi ipteks dilakukan melalui pemberian modul pelatihan, resep terstandar, dokumentasi proses produksi, serta contoh produk akhir. Modul berisi tahapan pembuatan patiseri, karakteristik tepung mocaf, teknik pengolahan daun singkong agar tetap hijau, serta panduan kebersihan pangan (food safety). Proses difusi ipteks ini memungkinkan peserta membawa pulang materi teknis yang dapat dijadikan acuan dalam produksi lanjutan.

Pendekatan difusi ipteks ini konsisten dengan berbagai temuan sebelumnya mengenai efektivitas transfer teknologi pangan melalui modul, demonstrasi, dan praktik terstruktur (Juliana et al., 2022; V. Nonot Yuliantoro et al., 2023). Pemanfaatan bahan alternatif lokal, sebagaimana ditunjukkan oleh Hubner et al. (2020) dan (Benita et al., 2023), juga ditekankan sebagai bagian dari peningkatan kapasitas teknis peserta.

4. Mediasi (Fasilitasi dan Pemecahan Masalah Teknis)

Selama praktik, tim PkM berperan sebagai mediator dalam membantu peserta mengatasi kendala teknis seperti konsistensi adonan, kegagalan pengukusan, serta variasi peralatan rumah tangga. Pendekatan mediasi ini memastikan setiap peserta mampu memahami penyebab kesalahan produksi dan menemukan solusi secara langsung. Fasilitasi ini penting mengingat sebagian besar peserta belum pernah membuat produk patiseri sebelumnya.

5. Advokasi (Pendampingan untuk Keberlanjutan Usaha)

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan lanjutan untuk mendorong peserta mempraktikkan kembali pembuatan produk di rumah. Tim PkM memberikan bimbingan mengenai evaluasi rasa, kebersihan produk, serta potensi pengembangan usaha mikro. Pendampingan dilakukan secara langsung dan melalui media komunikasi untuk memastikan peserta dapat menjalankan produksi secara mandiri. Pendekatan advokasi ini sejalan dengan tujuan kegiatan untuk membentuk kelompok usaha kecil berbasis pangan lokal.

6. Evaluasi Keberhasilan Program

Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta, serta kuesioner kepuasan dengan skala Likert. Hasil menunjukkan peningkatan pengetahuan dari 91,32% menjadi 99,33%, serta kepuasan tinggi dengan nilai rata-rata 4,59 dari 5, menandakan bahwa metode yang digunakan efektif dalam meningkatkan kemampuan masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Kegiatan Pengabdian

a. Hasil Kuantitatif: Peningkatan Pengetahuan Peserta

Evaluasi peningkatan pengetahuan dilakukan melalui pre-test dan post-test yang diberikan kepada 15 peserta. Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan pembuatan Putu Ayu Daun Singkong.

Tabel 1. Ringkasan Peningkatan Pengetahuan Peserta

Indikator Pengetahuan	Rata-rata Pre-Test (%)	Rata-rata Post-Test (%)	Peningkatan (%)
Pengetahuan tentang mocaf, daun singkong, dan teknik dasar patiseri	91.32	99.33	+8.01

Sumber : Hasil olahan data (2025)

Peningkatan sebesar 8.01% menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik efektif meningkatkan pemahaman peserta mengenai karakteristik bahan lokal dan proses produksi patiseri.

b. Hasil Kualitatif: Keterampilan, Antusiasme, dan Kemandirian Peserta

Hasil observasi lapangan dan dokumentasi menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan materi pelatihan secara efektif. Mereka berhasil memproduksi Putu Ayu

Daun Singkong dengan tampilan, tekstur, dan kualitas yang baik, sesuai standar produk patiseri sederhana. Selama proses kegiatan, peserta juga memperlihatkan antusiasme yang tinggi serta inisiatif untuk mencoba kembali pembuatan produk tersebut secara mandiri di rumah, yang menandakan adanya motivasi internal untuk melanjutkan praktik setelah pelatihan berakhir. Selain itu, seluruh peserta dapat mengikuti setiap tahapan pembelajaran dengan baik, mulai dari penyiapan bahan, proses pengolahan, hingga tahap evaluasi produk, sehingga menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan mampu dipahami dan diikuti secara optimal. Feedback peserta juga memperkuat temuan kualitatif tersebut. Rata-rata skor kepuasan peserta adalah 4.59 pada skala Likert 1–5, menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat baik terhadap pelaksanaan kegiatan.

Tabel 2. Rangkuman Hasil Evaluasi Kepuasan Peserta

Aspek Evaluasi	Skor Rata-Rata	Kategori
Pemahaman materi, peningkatan keterampilan, relevansi, penyampaian instruktur	4.59	Sangat Baik

Sumber : Hasil olahan data (2025)

c. Hasil Produk dan Luaran Teknologi

Kegiatan PkM ini menghasilkan sejumlah luaran bermakna yang berkontribusi langsung pada peningkatan kapasitas masyarakat Kampung Cireunde. Produk utama yang dihasilkan adalah patiseri Putu Ayu Daun Singkong, yang telah berhasil diadopsi oleh peserta sebagai contoh olahan berbasis pangan lokal bernilai jual. Selain itu, tim juga menyusun modul pelatihan berisi resep dan panduan produksi yang dapat digunakan secara mandiri oleh masyarakat, serta video dokumentasi proses produksi yang berfungsi sebagai media edukasi berkelanjutan. Luaran lainnya berupa publikasi artikel pada jurnal nasional terakreditasi, yang menjadi bentuk diseminasi ilmiah dari pelaksanaan program. Seluruh proses kegiatan dirancang dengan mengintegrasikan Global Code of Ethics, sehingga pelaksanaan PkM tidak hanya berfokus pada hasil teknis, tetapi juga memperhatikan aspek etis, sosial, dan budaya masyarakat adat setempat. Integrasi prinsip-prinsip etika global ini memastikan bahwa setiap tahapan kegiatan menghormati nilai budaya Kampung Cireunde, menjunjung kearifan lokal, serta mendukung keberlanjutan sosial ekonomi komunitas.

Penerapan etika global tersebut tampak pada beberapa aspek penting. Pertama, kegiatan dilaksanakan dengan menghormati budaya dan identitas lokal, khususnya prinsip kemandirian pangan berbasis singkong yang telah lama menjadi pedoman adat masyarakat Cireunde. Pelatihan disusun untuk memperkuat identitas kuliner lokal, bukan menggantikannya. Kedua, program ini menekankan pemberdayaan ekonomi dan sosial, dengan memberikan keterampilan yang dapat membuka peluang usaha rumah tangga dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara langsung. Ketiga, pelaksanaan program memperhatikan keberlanjutan sumber daya lokal, dengan memanfaatkan bahan pangan yang tersedia secara alami tanpa menimbulkan kerusakan lingkungan ataupun bertentangan dengan praktik adat setempat. Keempat, kegiatan dilakukan melalui pendekatan partisipasi aktif masyarakat, di mana warga terlibat dalam perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program, sehingga menumbuhkan rasa kepemilikan terhadap kegiatan yang dijalankan. Kelima, seluruh proses kegiatan dilaksanakan dengan menjunjung transparansi dan keterbukaan informasi, baik terkait materi pelatihan maupun penggunaan sumber daya, sehingga selaras dengan prinsip akuntabilitas dalam etika global. Melalui penerapan prinsip-prinsip tersebut, luaran teknologi dan produk yang dihasilkan tidak hanya memberikan manfaat praktis bagi masyarakat, tetapi juga memastikan bahwa pelaksanaan PkM berjalan secara etis, inklusif, dan berkelanjutan sesuai konteks budaya Kampung Cireunde.

2. Pembahasan

a. Efektivitas Pelatihan dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan

Peningkatan skor pengetahuan sebesar 8.01% menguatkan bahwa metode pelatihan learning by doing efektif dalam memfasilitasi transfer keterampilan teknis. Temuan ini

sejalan dengan penelitian Rogers & MacCormac (2025) yang menunjukkan bahwa metode berbasis skenario dan praktik langsung meningkatkan hasil belajar secara signifikan.

Selain itu, pendampingan langsung selama praktik memungkinkan peserta mengoreksi kesalahan teknis secara real-time, sebagaimana dijelaskan Cutillas et al. (2023) dalam pembahasan mengenai efektivitas fasilitasi lapangan. Hal ini memperkuat argumentasi bahwa intervensi pelatihan yang bersifat praktis dan terstruktur merupakan pendekatan yang sesuai untuk masyarakat dengan pengalaman terbatas dalam pengolahan pangan modern.

Temuan ini sejalan dengan hasil kegiatan pengabdian lain seperti pelatihan kreasi pizza (Juliana et al., 2022) dan pelatihan dessert di Curug Wetan (V. Nonot Yuliantoro et al., 2023), yang menunjukkan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung meningkatkan keterampilan peserta secara signifikan.

b. Relevansi Pengembangan Produk Berbasis Mocaf dan Daun Singkong

Penggunaan mocaf sebagai bahan substitusi tepung terigu diperkuat oleh berbagai penelitian yang tercantum dalam tugas akhir. Ariani & Masdarini (2020) serta Ardilla et al. (2022) menunjukkan bahwa mocaf memiliki karakteristik fungsional yang mendukung pembuatan produk bakery dan patiseri, termasuk kemampuan membentuk struktur adonan dan sifat bebas gluten.

Daun singkong, sebagaimana dikaji Neves et al. (2021), juga memiliki nilai gizi dan potensi sebagai pewarna alami, sehingga mendukung inovasi produk yang lebih sehat. Hasil pelatihan yang menunjukkan keberhasilan peserta membuat produk yang diterima secara sensoris memperkuat temuan para peneliti tersebut bahwa bahan lokal dapat diolah menjadi produk modern yang memiliki daya tarik pasar.

Hasil pelatihan ini juga mendukung studi terdahulu yang menunjukkan bahwa bahan pangan lokal dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, seperti pemanfaatan biji cempedak (Benita et al., 2023) dan substitusi daun kelor dalam produk pastry (Hubner et al., 2020).

c. Pemberdayaan dan Pembangunan Ekonomi Lokal

Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan minat usaha di kalangan peserta. Beberapa peserta mengungkapkan keinginan untuk menjadikan Putu Ayu sebagai produk jual rumahan. Hal ini sejalan dengan temuan Pamungkas et al. (2024) yang menunjukkan bahwa diversifikasi olahan singkong dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi. Pendampingan pasca-pelatihan juga menjadi faktor penting, sejalan dengan model partisipatif Wagemakers et al. (2025), yang menekankan bahwa keberlanjutan program bergantung pada keterlibatan masyarakat dan pendampingan berkelanjutan.

Keberhasilan pelatihan ini juga konsisten dengan model pemberdayaan melalui inovasi kuliner yang telah diterapkan dalam berbagai PkM, termasuk pengembangan dodol asam jawa (Juliana et al., 2020) dan kreasi tteok berbasis menu nusantara (Juliana et al., 2021).

d. Tantangan dan Keterbatasan

Meskipun pelatihan menunjukkan hasil yang positif, beberapa tantangan masih ditemukan di lapangan. Keterbatasan peralatan rumah tangga menjadi salah satu hambatan utama, terutama ketika peserta ingin meningkatkan kapasitas produksi ke skala yang lebih besar. Selain itu, belum tersedianya standar operasional baku (SOP) untuk menjamin konsistensi mutu produk membuat proses produksi masih bergantung pada pengalaman individual peserta. Dari sisi pemasaran, upaya promosi dan penjualan masih bersifat sederhana serta terbatas pada lingkup lokal, sehingga jangkauan pasar belum optimal. Berbagai keterbatasan ini menjadi perhatian penting untuk pengembangan program lanjutan, khususnya melalui pelatihan kewirausahaan dan pemasaran digital agar peserta dapat meningkatkan profesionalisme, kualitas produk, dan jangkauan usaha mereka secara berkelanjutan.

3. Implikasi Program

Berdasarkan hasil pelaksanaan dan analisis kegiatan, Program Pengabdian kepada Masyarakat ini menunjukkan sejumlah implikasi yang signifikan bagi mitra maupun masyarakat Kampung Cireundeu. Dari sisi teknis, peserta memperoleh kemampuan untuk memproduksi berbagai produk patiseri berbasis pangan lokal, khususnya tepung mocaf dan daun singkong, dengan standar kualitas yang layak jual. Kemampuan ini tidak hanya

meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga membuka peluang untuk produksi berkelanjutan di tingkat rumah tangga.

Secara ekonomi, kegiatan ini mendorong munculnya peluang usaha mikro berbasis pemanfaatan mocaf dan daun singkong. Pengetahuan dan keterampilan baru yang diperoleh peserta memungkinkan mereka untuk menjadikan produk patiseri lokal sebagai sumber pendapatan tambahan, sehingga dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat.

Dari aspek sosial-budaya, program ini berkontribusi pada pelestarian identitas kuliner Kampung Cireunde. Pemanfaatan bahan pangan lokal yang telah lama menjadi bagian dari budaya masyarakat setempat memperkuat nilai-nilai tradisi sekaligus menghadirkan inovasi dalam bentuk produk kuliner modern.

Sementara itu, pada dimensi edukasi, kegiatan ini memperkuat literasi masyarakat mengenai prinsip-prinsip keamanan pangan (food safety) serta teknik pengolahan pangan yang sesuai dengan kebutuhan industri kuliner saat ini. Peningkatan pemahaman ini diharapkan dapat mendukung praktik produksi yang lebih higienis, efisien, dan berorientasi pada kualitas.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang berfokus pada pelatihan pembuatan produk patiseri berbasis tepung mocaf dan daun singkong di Kampung Cireunde telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan. Peningkatan rerata nilai dari 91,32% pada pre-test menjadi 99,33% pada post-test menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik dan pendampingan langsung efektif dalam memperkuat pemahaman masyarakat mengenai teknik produksi dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Secara kualitatif, peserta mampu menghasilkan produk Putu Ayu Daun Singkong dengan kualitas baik, menunjukkan antusiasme tinggi, serta mengekspresikan minat untuk meneruskan produksi sebagai peluang usaha rumahan.

Luaran berupa modul pelatihan, dokumentasi proses, dan prototipe produk turut memperkuat keberlanjutan program dan menjadi sarana difusi ipteks yang dapat digunakan masyarakat secara mandiri. Temuan ini selaras dengan berbagai penelitian dan kegiatan pengabdian sebelumnya dalam dokumen yang menegaskan bahwa inovasi pangan lokal dan pendekatan pelatihan partisipatif mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi, memperluas kompetensi teknis, dan mendukung pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha kecil serta berkontribusi pada penguatan identitas kuliner dan ekonomi kreatif Kampung Cireunde.

SARAN

Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan analisis mengenai efektivitas pelatihan dengan melibatkan jumlah peserta yang lebih besar serta variasi kelompok masyarakat untuk memperoleh gambaran dampak yang lebih representatif. Selain itu, penelitian dapat mengeksplorasi pengembangan formula produk patiseri berbasis mocaf dan daun singkong melalui uji organoleptik terstandar, analisis komposisi gizi, dan pengujian kestabilan produk guna memperkuat aspek ilmiah dari inovasi pangan lokal yang dihasilkan. Studi lanjutan juga perlu menilai keberlanjutan praktik produksi setelah pelatihan, termasuk frekuensi reproduksi produk, konsistensi mutu, dan hambatan teknis yang muncul selama penerapan mandiri oleh peserta.

Pendekatan longitudinal dapat digunakan untuk mengamati perubahan keterampilan, motivasi, serta potensi ekonomi yang muncul dalam jangka waktu lebih panjang. Mengingat penelitian saat ini berfokus pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam jangka pendek, penelitian selanjutnya diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih mendalam terkait dinamika adopsi teknologi pangan lokal, faktor pendukung dan penghambat keberlanjutan produksi, serta peluang komersialisasi yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PPM Fakultas Hospitality dan Pariwisata Universitas Pelita Harapan dalam memberikan kesempatan melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (009/PPM-PM-FHospar/X/2025)

DAFTAR PUSTAKA

Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., & Rahmani, T. P. D. (2022). The role of indigenous lactic acid Bacteria Genus *Lactobacillus* in the fermentation process of Durian (*Durio zibethinus*) for

- Tempoyak production. Berkala Ilmiah Biologi, 13(2), 42–52. <https://doi.org/10.22146/bib.v13i2.4619>
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2020). Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies. Proceedings of the 2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECES 2019). <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.037>
- Benita, C., Irianti, B., & Juliana, J. (2023). Pemanfaatan Biji Cempedak Dalam Pembuatan Pasta Dan Perkedel. Jurnal Bangun Manajemen, 2(2), 138–147. <https://doi.org/10.56854/jbm.v2i2.225>
- Cutillas, A., Benolirao, E., Camasura, J., Golbin, R., Yamagishi, K., & Ocampo, L. (2023). Does Mentoring Directly Improve Students' Research Skills? Examining the Role of Information Literacy and Competency Development. Education Sciences, 13(7), 694. <https://doi.org/10.3390/educsci13070694>
- Hubner, I. B., Lindy, A., Nurintan, N., & Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. Jurnal Hospitality Dan Pariwisata, 6(2). <https://doi.org/10.30813/jhp.v6i2.2413>
- Ishatono, I., & Raharjo, S. T. (2016). Sustainable Development Goals (Sdgs) Dan Pengentasan Kemiskinan. Share : Social Work Journal, 6(2), 159. <https://doi.org/10.24198/share.v6i2.13198>
- Juliana, Ira B Hubner, Edwan Tanyauw, Emmanuel Fernando, & Steven Elroy. (2022). Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada Smk Pariwisata Gema Gawita. J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(8), 1835–1842. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v1i8.975>
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat, 3(01), 57. <https://doi.org/10.30736/jab.v3i01.46>
- Juliana, J., Lemy, D. M., Sihombing, S. O., Sitorus, N. I. B., Natalie, C., & Leonarto, V. (2021). Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam. Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat, 4(01), 12.
- Kesumadewi, E., & Aprilyani, A. (2024). Mengatasi Pengangguran Melalui Peningkatan Kewirausahaan dengan Program Tenaga Kerja Mandiri. Journal of Macroeconomics and Social Development, 1(4), 1–15. <https://doi.org/10.47134/jmsd.v1i4.360>
- Mo, H., Yin, S., & Liu, Y. (2022). The Development of Traditional Food in Tourist Destinations from the Perspective of Dramaturgy. Sustainability, 14(24), 16900. <https://doi.org/10.3390/su142416900>
- Muazam, A., Daryono, B. S., Mugiasih, A., Salim, & Nurhafsa. (2023). Optimization of premix flour made of modified cassava flour and rice flour for biscuit manufacture and the best effect of storage. Food Research, 7(Supplementary 2), 32–39. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(S2\).5](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(S2).5)
- Neves, E. C. A., Moysés, B. A., Neves, D. A., Campelo, P. H., & Clerici, M. T. P. S. (2021). Sustainable and regional gastronomy: cassava leaves as a potential ingredient for gluten-free biscuits. Research, Society and Development, 10(3), e12010313071.
- Pamungkas, S. D., Pratiwi, D. I., Rahmadani, P. A., & Winanto, A. R. (2024). The Potential of Cassava Processing as an Alternative Food Diversification Substitute for Rice. Jurnal Inovasi Dan Pengembangan Hasil Pengabdian Masyarakat, 2(2), 289–307. <https://doi.org/10.61650/jip-dimas.v2i2.626>
- Rogers, L., & MacCormac, A. (2025). Finding a balance: Using a pre-post test to evaluate the effectiveness of scenario based learning using a blended approach among undergraduate nursing students. Nurse Education Today, 147, 106573. <https://doi.org/10.1016/j.nedt.2025.106573>
- V. Nonot Yuliantoro, Juliana, Indriany Sartjie Tanakotta, Jennifer Aurelia Tanuwihardja, & Rut Susanto. (2023). Pelatihan Pembuatan Dessert Bagi Masyarakat Desa Curug Wetan. Karunia: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia, 2(1), 25–35. <https://doi.org/10.58192/karunia.v2i1.531>
- Wagemakers, A., Elkhuisen, S., Bindels, A., Wachter, M., Niewold, D., Derksen, M., & Thompson, K. (2025). A participatory systems approach in community health promotion: Lessons learnt from an overall evaluation of a program to reduce health inequities. Evaluation and Program Planning, 113, 102695.