

PENGEMBANGAN TEPUNG MOCAF BERBASIS POTENSI LOKAL MELALUI KELOMPOK WANITA TANI KAMPUNG SRI KENCONO BARU

Fitria Nursa'adah¹, M. Fajar Hamzah², M. Haris Zaidan³, Ema Sarmia Sari⁴, Ferina Adelia⁵, Hidayati Soleha⁶, Ika Nurrohmah⁷, Indriyani⁸, Atika Lusi Tania⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9}UIN Jurai Siwo Lampung

Email: fitriawm6@gmail.com¹, fjrhzmzh92@gmail.com², kulloharis@gmail.com³, emasarmiasari@gmail.com⁴, ferinaa60@gmail.com⁵, hidayatsoleha777@gmail.com⁶, ikanurrohmah11@gmail.com⁷, yaniindri36025@gmail.com⁸, atikalusitania@gmail.com⁹

Abstrak

Ketergantungan Indonesia terhadap impor gandum mendorong perlunya pengembangan pangan alternatif berbasis potensi lokal guna memperkuat ketahanan pangan dan meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian. Singkong sebagai salah satu komoditas unggulan di Kampung Sri Kencono Baru memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi tepung mocaf (Modified Cassava Flour) yang bernilai ekonomis lebih tinggi dibandingkan penjualan dalam bentuk mentah. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan tepung mocaf berbasis potensi lokal melalui pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan penguatan ekonomi masyarakat desa. Metode yang digunakan adalah pendekatan pemberdayaan masyarakat secara partisipatif yang diawali dengan mediasi bersama kepala dusun untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan rendahnya harga singkong, dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan tepung mocaf serta pengaplikasiannya dalam produk olahan kue. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam memproduksi tepung mocaf serta terbukanya peluang usaha berbasis rumah tangga. Pengembangan mocaf terbukti menjadi alternatif strategis dalam meningkatkan nilai tambah singkong dan mendukung kemandirian ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: Tepung Mocaf, Pemberdayaan Masyarakat, Nilai Tambah, Singkong, Kelompok Wanita Tani.

Abstract

Indonesia's dependence on wheat imports has increased significantly, highlighting the need to develop alternative food sources based on local potential in order to strengthen food security and enhance the added value of agricultural commodities. Cassava, as one of the main agricultural products in Sri Kencono Baru Village, has strong potential to be processed into Modified Cassava Flour (mocaf), which offers higher economic value compared to selling raw cassava. This study aims to develop mocaf flour based on local potential through the empowerment of the Women Farmers Group (Kelompok Wanita Tani/KWT) as an effort to increase added value and strengthen the rural economy. The method employed was a participatory community empowerment approach, beginning with mediation and coordination with hamlet heads to identify local potential and address community concerns regarding low cassava prices. This was followed by technical training on mocaf

production and its application in cake products. The results indicate an improvement in the knowledge and skills of KWT members in producing mocaf flour and demonstrate the potential for developing home-based businesses. The development of mocaf serves as a strategic alternative to increase the economic value of cassava and support sustainable local economic independence.

Keywords: *Mocaf Flour, Community Empowerment, Value Added, Cassava, Women Farmers Group.*

A. PENDAHULUAN

Ketergantungan Indonesia terhadap bahan pangan impor, khususnya tepung terigu, menunjukkan tren yang semakin menguat seiring dengan transformasi pola konsumsi masyarakat yang kian akrab dengan produk berbasis gandum. Kondisi ini tidak semata-mata berdampak pada aspek ketahanan pangan nasional, tetapi juga berimplikasi pada tekanan terhadap neraca perdagangan akibat tingginya nilai devisa yang dialokasikan untuk impor gandum setiap tahunnya. Secara struktural, Indonesia belum memiliki kapasitas produksi gandum yang memadai, terutama karena keterbatasan faktor agroklimat yang kurang kondusif bagi budidaya tanaman tersebut. Akibatnya, kebutuhan gandum sebagai bahan baku utama tepung terigu sepenuhnya bergantung pada pasokan dari luar negeri. Dalam beberapa tahun terakhir, volume impor gandum Indonesia tercatat mencapai jutaan ton per tahun dengan kecenderungan meningkat. Tingginya derajat ketergantungan ini menimbulkan kerentanan tersendiri bagi sistem ketahanan pangan nasional, terutama ketika terjadi disrupsi rantai pasok global, volatilitas harga komoditas internasional, maupun dinamika geopolitik yang memengaruhi stabilitas perdagangan dunia.¹

Pada sisi lain, Indonesia sesungguhnya memiliki spektrum sumber pangan lokal yang kaya dan prospektif untuk dijadikan substituen tepung terigu, salah satunya adalah singkong. Sebagai komoditas agraria yang tersebar luas dan relatif adaptif terhadap berbagai kondisi lahan, singkong menyimpan potensi strategis untuk dikembangkan menjadi produk turunan dengan daya saing yang lebih tinggi.² Salah satu bentuk inovasi dalam pengolahan singkong ialah tepung mocaf (Modified Cassava Flour), yakni tepung berbasis singkong yang diproses melalui teknik fermentasi terkontrol sehingga mengalami perbaikan karakteristik fisik dan

¹ Inten Suhartien, *Peran Diplomasi Ekonomi Indonesia dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional melalui Perdagangan Internasional*, t.t.

² Agus Widodo, "Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara," *Bappenas Working Papers* 6, no. 1 (2023): 1–21, <https://doi.org/10.47266/bwp.v6i1.198>.

fungsional. Proses ini menghasilkan tepung dengan mutu yang lebih mendekati sifat tepung terigu, sehingga berpeluang dimanfaatkan sebagai alternatif bahan baku dalam berbagai produk pangan.³

Selain itu, pengembangan produk pangan berbasis bahan baku lokal juga memiliki relevansi yang kuat dengan agenda pembangunan berkelanjutan di sektor pertanian dan pangan. Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal dipandang sebagai salah satu strategi penting dalam mengurangi ketergantungan terhadap komoditas impor sekaligus memperkuat ketahanan pangan nasional. Dalam konteks ini, pengolahan singkong menjadi tepung mocaf tidak hanya berfungsi sebagai alternatif bahan baku pangan, tetapi juga sebagai bentuk inovasi teknologi tepat guna yang dapat diadopsi oleh masyarakat pedesaan secara relatif mudah dan berkelanjutan. Pengembangan mocaf tidak hanya relevan dalam kerangka diversifikasi konsumsi dan reduksi ketergantungan terhadap gandum impor, tetapi juga memiliki dimensi ekonomi yang signifikan. Industri mocaf berpotensi mendorong tumbuhnya usaha mikro berbasis rumah tangga, yang pada gilirannya dapat memperkuat struktur ekonomi lokal, khususnya di wilayah pedesaan dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah.

Lebih luas lagi, pembangunan ekonomi yang bertumpu pada optimalisasi potensi lokal merupakan pendekatan strategis dalam mewujudkan kemandirian serta resiliensi ekonomi masyarakat desa. Pemanfaatan sumber daya alam setempat secara produktif tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga membentuk sistem ekonomi yang lebih berkelanjutan dan adaptif terhadap dinamika eksternal. Dalam konteks pertanian, peningkatan nilai tambah melalui inovasi produk olahan menjadi krusial agar komoditas tidak semata dipasarkan sebagai bahan mentah bernilai rendah, melainkan ditransformasikan menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi dan berdaya saing.⁴

Kampung Sri Kencono Baru merupakan wilayah dengan struktur ekonomi masyarakat yang didominasi oleh sektor pertanian, termasuk budidaya singkong yang ketersediaannya relatif melimpah. Meskipun demikian, potensi komoditas tersebut belum dimanfaatkan secara optimal dalam kerangka produktivitas dan penciptaan nilai tambah. Pemanfaatan singkong

³ Novian Wely Asmoro, "Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan," *Journal of Food and Agricultural Product* 1, no. 1 (2021): 34, <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755>.

⁴ Ilma Sarimustaqyama Rianse dkk., "INOVASI NILAI TAMBAH KOMODITI PERTANIAN UNGGULAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK PERTANIAN DAN PEMASARAN DI KABUPATEN KONAWA SELATAN," *Jurnal Ilmiah Penyuluhan dan Pengembangan Masyarakat* 3 (November 2023): 77, <https://doi.org/10.56189/jippm.v3i0.46309>.

selama ini cenderung terbatas pada konsumsi rumah tangga serta pengolahan sederhana, seperti gaplek dan pakan ternak. Pola pengelolaan yang masih bersifat tradisional tersebut berimplikasi pada rendahnya nilai ekonomi yang dihasilkan, padahal singkong memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi beragam produk turunan dengan daya jual yang lebih tinggi, salah satunya dalam bentuk tepung mocaf.

Dalam konteks pengembangan ekonomi desa, pemberdayaan masyarakat melalui penguatan kapasitas produksi dan kewirausahaan menjadi faktor yang sangat penting. Pendekatan pemberdayaan ini menekankan pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara optimal. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya menjadi objek pembangunan, tetapi juga berperan sebagai subjek yang aktif dalam mengelola potensi ekonomi di wilayahnya.

Dalam perspektif pemberdayaan masyarakat, Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai entitas sosial-ekonomi memiliki posisi strategis dalam pengembangan usaha pengolahan berbasis komoditas lokal. Hal ini ditopang oleh kuatnya jejaring sosial antaranggota serta keterlibatan aktif mereka dalam aktivitas ekonomi skala rumah tangga. Namun demikian, keterbatasan kapasitas teknis, baik dalam aspek produksi mocaf, standardisasi mutu, pengemasan, maupun strategi pemasaran, masih menjadi kendala utama yang menghambat optimalisasi nilai tambah produk. Oleh sebab itu, pengembangan tepung mocaf yang bertumpu pada potensi lokal melalui penguatan peran Kelompok Wanita Tani di Kampung Sri Kencono Baru merupakan langkah strategis. Upaya ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan nilai tambah komoditas singkong, tetapi juga diarahkan untuk memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat desa secara berkelanjutan.

B. METODE PENELITIAN

Metode pengabdian ini mengadopsi pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) yang berorientasi pada identifikasi serta optimalisasi aset lokal sebagai basis penguatan ekonomi desa.⁵ Kegiatan dilaksanakan di Desa Sri Kencono Baru dengan melibatkan Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai subjek utama, mengingat keberadaan modal sosial yang solid, ketersediaan bahan baku singkong yang melimpah, serta pengalaman awal dalam pengelolaan hasil pertanian.

⁵ Amalia Yulianti dkk., *Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Produksi Mi Mocaf sebagai Produk Unggulan Berbasis Komunitas*, 2025.

Tahap awal kegiatan diawali dengan proses koordinasi dan komunikasi dengan pihak pemerintah desa, khususnya kepala dusun serta perangkat desa setempat. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk dialog partisipatif yang bertujuan untuk membangun kesepahaman mengenai tujuan program, sekaligus menggali informasi terkait kondisi sosial-ekonomi masyarakat serta potensi lokal yang dimiliki desa. Melalui proses komunikasi tersebut, diperoleh gambaran mengenai berbagai permasalahan yang dihadapi masyarakat, khususnya terkait rendahnya nilai jual singkong yang selama ini lebih banyak dipasarkan dalam bentuk bahan mentah tanpa melalui proses pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah.

Selanjutnya dilakukan tahapan pemetaan aset komunitas (*asset mapping*) secara partisipatif. Proses pemetaan ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai sumber daya yang dapat dimanfaatkan dalam pengembangan program, baik yang bersifat material maupun non-material. Pemetaan aset dilakukan secara komprehensif dengan mencakup beberapa aspek utama, yaitu sumber daya alam berupa ketersediaan komoditas singkong sebagai bahan baku utama, kapasitas sumber daya manusia yang meliputi keterampilan dan pengalaman anggota kelompok, serta dukungan sosial dan kelembagaan yang terdapat di tingkat desa. Hasil dari proses pemetaan tersebut kemudian dianalisis untuk menentukan bentuk intervensi program yang paling sesuai dengan kebutuhan dan potensi masyarakat.

Berdasarkan hasil identifikasi potensi dan permasalahan yang ada, tahap berikutnya adalah pelaksanaan kegiatan pelatihan teknis produksi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*). Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani dalam mengolah singkong menjadi produk tepung yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Materi pelatihan meliputi berbagai tahapan dalam proses pembuatan tepung mocaf, mulai dari proses seleksi dan pembersihan bahan baku singkong, pengupasan dan pemotongan, proses fermentasi sebagai tahapan penting dalam pembentukan karakteristik tepung mocaf, pengeringan, hingga proses penggilingan dan pengayakan untuk menghasilkan tepung dengan tekstur yang lebih halus dan seragam.

Metode pelatihan yang digunakan dalam kegiatan ini mengadopsi pendekatan *learning by doing*, yaitu metode pembelajaran yang menggabungkan antara penyampaian materi secara teoritis dengan praktik langsung di lapangan. Peserta tidak hanya memperoleh penjelasan mengenai tahapan proses produksi, tetapi juga terlibat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan praktik. Pendekatan ini dipilih dengan tujuan agar proses transfer pengetahuan dan keterampilan dapat berlangsung secara lebih efektif serta mudah dipahami oleh peserta.

Selain pelatihan produksi tepung mocaf, kegiatan pengabdian ini juga mencakup pelatihan diversifikasi produk berbasis tepung mocaf. Dalam kegiatan ini, peserta diberikan pemahaman mengenai berbagai potensi pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan produk pangan, seperti kue dan makanan ringan. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan wawasan kepada anggota KWT mengenai peluang pengembangan produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi di pasar. Dengan demikian, tepung mocaf yang dihasilkan tidak hanya dijual dalam bentuk bahan baku, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai tambah.

Tahap akhir dari kegiatan ini adalah evaluasi pelaksanaan program. Evaluasi dilakukan secara deskriptif melalui kegiatan observasi terhadap tingkat partisipasi peserta selama kegiatan berlangsung, tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan, serta kemampuan peserta dalam mempraktikkan proses pembuatan tepung mocaf dan pengolahan produk turunannya. Selain itu, evaluasi juga diarahkan untuk melihat potensi keberlanjutan program, khususnya terkait kesiapan dan komitmen anggota Kelompok Wanita Tani dalam mengembangkan usaha berbasis pengolahan singkong secara mandiri di masa mendatang.

Melalui rangkaian tahapan tersebut, diharapkan kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat, tetapi juga mampu mendorong terbentuknya kegiatan ekonomi produktif berbasis potensi lokal yang berkelanjutan di Desa Sri Kencono Baru

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengembangan tepung mocaf berbasis potensi lokal melalui Kelompok Wanita Tani (KWT) Kampung Sri Kencono Baru memperlihatkan capaian yang konstruktif. Pada tahap mediasi bersama kepala dusun terungkap bahwa rendahnya harga jual singkong merupakan persoalan utama yang dihadapi petani. Fluktuasi harga yang cenderung tidak stabil berdampak langsung pada ketidakpastian pendapatan. Melalui forum diskusi tersebut disepakati bahwa hilirisasi singkong menjadi produk bernilai tambah, seperti tepung mocaf, dapat menjadi alternatif strategis untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal.



Gambar 1. Sosialisasi tentang pembuatan tepung mocaf

Pada tahap pelatihan produksi, anggota KWT menunjukkan kemampuan adaptif dalam memahami dan mempraktikkan tahapan pembuatan tepung mocaf, mulai dari seleksi bahan baku hingga pengemasan sederhana. Peningkatan pengetahuan teknis, khususnya terkait proses fermentasi dan pengeringan, berkontribusi terhadap mutu produk yang dihasilkan. Secara fisik, tepung mocaf hasil produksi awal memiliki tekstur yang relatif halus, warna cerah, dan aroma netral yang mendekati karakteristik tepung terigu.



Gambar 2. Proses praktek pembuatan tepung mocaf



Gambar 3. hasil dari penjemuran bahan mocaf

Tahap pengaplikasian produk memperlihatkan bahwa tepung mocaf dapat diolah menjadi kue sederhana dengan cita rasa yang dapat diterima dan struktur yang cukup baik. Meskipun demikian, diperlukan penyempurnaan formulasi untuk mencapai konsistensi kualitas yang optimal. Tingginya partisipasi dan intensitas diskusi peserta mengenai potensi pemasaran menunjukkan adanya kesadaran kewirausahaan yang mulai tumbuh.



Gambar 4. Foto kegiatan pengaplikasian mocaf menjadi kue

Secara substantif, hasil kegiatan menegaskan bahwa pengolahan singkong menjadi tepung mocaf sebagai produk setengah jadi membuka peluang untuk meningkatkan nilai tambah di tingkat desa. Produk ini tidak hanya memperpanjang rantai nilai komoditas singkong, tetapi juga memberikan peluang bagi pengembangan berbagai produk turunan yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Pendekatan ini selaras dengan paradigma pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal yang menekankan proses hilirisasi dan inovasi sebagai instrumen peningkatan daya saing.

Keterlibatan KWT sebagai aktor utama menjadi determinan penting keberhasilan program. Struktur organisasi yang telah terbentuk mempermudah koordinasi dan transfer pengetahuan, sementara dari sisi ekonomi kegiatan ini membuka peluang usaha skala rumah tangga yang berpotensi menambah pendapatan keluarga serta mereduksi ketergantungan terhadap volatilitas harga singkong segar.

Kendati demikian, sejumlah tantangan masih perlu diantisipasi, antara lain konsistensi mutu produk, keterbatasan sarana produksi, serta penguatan strategi pemasaran. Keberlanjutan program menuntut adanya pendampingan lanjutan, penguatan kapasitas manajerial, serta pengembangan kemasan dan identitas produk agar memiliki posisi kompetitif di pasar lokal maupun regional.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, dapat disimpulkan bahwa pengembangan tepung mocaf berbasis potensi lokal melalui Kelompok Wanita Tani (KWT) Kampung Sri Kencono Baru merupakan strategi pemberdayaan masyarakat yang efektif dalam meningkatkan nilai tambah komoditas singkong. Melalui tahapan mediasi dengan kepala dusun, pelaksanaan pelatihan teknis pembuatan tepung mocaf, serta praktik pengolahan tepung mocaf menjadi berbagai produk olahan pangan, anggota KWT memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

Kegiatan ini juga memberikan kontribusi dalam mendorong diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal sekaligus membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga di lingkungan masyarakat desa. Pemanfaatan singkong sebagai bahan baku tepung mocaf menunjukkan bahwa potensi lokal dapat dioptimalkan untuk menghasilkan produk alternatif yang memiliki nilai guna dan nilai jual yang lebih baik.

Namun demikian, untuk memastikan keberlanjutan program, diperlukan dukungan lanjutan dalam aspek peningkatan kualitas produk, penguatan manajemen usaha, serta pengembangan strategi pemasaran. Dengan adanya pendampingan yang berkelanjutan, pengembangan tepung mocaf diharapkan dapat berkembang secara lebih optimal serta memberikan dampak ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Kampung Sri Kencono Baru

DAFTAR PUSTAKA

- Asmoro, Novian Wely. “Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan.” *Journal of Food and Agricultural Product* 1, no. 1 (2021): 34. <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755>.
- Rianse, Ilma Sarimustaqyma, Hadi Sudarmo, Andi Awaluddin, dan Muhammad Ikbal Kusumabaka R. “INOVASI NILAI TAMBAH KOMODITI PERTANIAN UNGGULAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK PERTANIAN DAN PEMASARAN DI KABUPATEN KONAWE SELATAN.” *Jurnal Ilmiah Penyuluhan dan Pengembangan Masyarakat* 3 (November 2023): 77. <https://doi.org/10.56189/jipmm.v3i0.46309>.
- Suhartien, Inten. *Peran Diplomasi Ekonomi Indonesia dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional melalui Perdagangan Internasional*. t.t.
- Widodo, Agus. “Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara.” *Bappenas Working Papers* 6, no. 1 (2023): 1–21. <https://doi.org/10.47266/bwp.v6i1.198>.
- Yulianti, Amalia, Rifky Maulana, Siti Nurqaidah, dan Zada Agna Talitha. *Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Produksi Mi Mocaf sebagai Produk Unggulan Berbasis Komunitas*. 2025