

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Kreasi Olahan Mocaf sebagai Inovasi Pangan Lokal Kekinian di Desa Gununggangsir, Beji, Pasuruan

Shaddiqah Munawaroh Fauziah¹, Daning Kinanti Utama², Uun Rohmawati³

^{1,2,3} Universitas Nahdlatul Ulama Pasuruan, Indonesia

Received : 10 Juli 2025, Revised : 15 Juli 2025, Published : 23 Juli 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Daning Kinanti Utama

E-mail: daning@unupasuruan.ac.id

Abstrak

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan salah satu produk turunan singkong yang memiliki nilai gizi dan ekonomi tinggi, serta dapat menjadi alternatif bahan pangan lokal yang inovatif. Namun, pemanfaatan mocaf di masyarakat, khususnya di Desa Gununggangsir, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, masih terbatas. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pelatihan kreasi olahan mocaf dengan pendekatan kekinian, guna menarik minat generasi muda dan menciptakan peluang usaha rumahan. Pelatihan difokuskan pada pembuatan berbagai produk olahan seperti brownies mocaf, cookies mocaf, dan donat mocaf, dengan sentuhan tampilan dan rasa yang sesuai dengan tren kuliner masa kini. Metode pelatihan mencakup penyuluhan gizi dan potensi mocaf, demonstrasi resep, serta praktik langsung oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu membuat olahan dengan baik, tetapi juga menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha kecil dari produk tersebut. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk mengangkat kembali potensi pangan lokal melalui pendekatan inovatif dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat desa.

Kata kunci - mocaf, pangan lokal, inovasi kuliner, pemberdayaan masyarakat, pelatihan

Abstract

Modified Cassava Flour (mocaf) is a processed cassava product with high nutritional and economic value, making it a promising alternative to conventional flour and an important component of local food security. However, its utilization in rural communities, such as Gununggangsir Village in Beji District, Pasuruan Regency, remains limited. This community service activity aims to empower local residents through a culinary training program focused on innovative mocaf-based food creations with a modern twist, appealing especially to the younger generation. The training included educational sessions on mocaf's potential, cooking demonstrations, and hands-on practice in making products such as mocaf brownies, mocaf cookies, and mocaf donuts. These recipes were designed with modern flavors and presentation styles to align with current culinary trends. The results showed increased knowledge and skills among participants, as well as enthusiasm to develop home-based businesses using mocaf. This program is expected to strengthen community entrepreneurship, revitalize local food traditions through innovation, and contribute to the economic resilience of Gununggangsir Village.

Keywords – mocaf, local food, culinary innovation, community empowerment, training

How To Cite : Fauziah, S. M., Utama, D. K., & Rohmawati, U. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Kreasi Olahan Mocaf sebagai Inovasi Pangan Lokal Kekinian di Desa Gununggangsir, Beji, Pasuruan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 3(4), 965–971. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v3i4.304>

Copyright ©2025 Shaddiqah Munawaroh Fauziah, Daning Kinanti Utama, Uun Rohmawati

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya dalam sektor pertanian dan pangan lokal (Rhofita, 2022). Di tengah tantangan global seperti krisis pangan, perubahan iklim, dan ketergantungan terhadap impor bahan baku seperti gandum, pangan lokal kembali menjadi perhatian dalam pembangunan ketahanan pangan nasional (Arie Bowo et al., 2023). Salah satu komoditas unggulan yang tersebar luas di wilayah pedesaan adalah singkong (*Manihot esculenta*), yang memiliki potensi besar sebagai bahan baku alternatif dalam industri pangan (Ikhrum et al., 2022). Selain mudah dibudidayakan, singkong juga relatif tahan terhadap perubahan iklim dan tidak memerlukan perawatan intensif, menjadikannya sebagai bahan pangan yang ekonomis dan berkelanjutan (Saputra et al., 2022).

Singkong tidak hanya kaya akan karbohidrat, tetapi juga memiliki nilai strategis sebagai bahan baku industri pangan fungsional. Inovasi pengolahan singkong menjadi tepung mocaf (Modified Cassava Flour) telah menjadi langkah penting untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. Proses fermentasi pada pembuatan mocaf berfungsi menurunkan kadar sianida, meningkatkan daya cerna, serta menciptakan karakteristik tepung yang menyerupai tepung terigu namun bebas gluten (Hadistio et al., 2019 ; Setiawan & Jayendra, 2023). Selain itu, mocaf memiliki sifat fungsional yang baik dalam pembuatan berbagai jenis makanan, seperti kue, roti, mie, dan camilan sehat (Sandy et al., 2022).

Namun, di lapangan, pemanfaatan singkong sebagai bahan baku olahan fungsional masih sangat terbatas. Di banyak desa penghasil singkong, termasuk Desa Gununggangsir, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, masyarakat umumnya hanya menjual singkong dalam bentuk mentah, tanpa diolah terlebih dahulu (Qinthara et al., 2024). Nilai ekonominya menjadi rendah, dan belum memberi kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga. Padahal, dengan pendekatan yang tepat, singkong berpotensi menjadi basis ekonomi lokal yang berkelanjutan (Partisipasi Publik dan Pembangunan ii et al., 2022). Belum banyak upaya yang dilakukan untuk mengolahnya menjadi produk setengah jadi maupun makanan olahan siap saji. Padahal, tren konsumsi masyarakat saat ini, terutama kalangan milenial, semakin mengarah pada makanan lokal yang inovatif, sehat, dan estetik secara visual (Kurnia, 2025).

Seiring perkembangan zaman, tren konsumsi masyarakat juga mengalami perubahan. Generasi muda atau milenial cenderung memilih makanan yang tidak hanya sehat dan praktis, tetapi juga menarik secara visual dan mengikuti tren digitalisasi pangan (Erdiana, 2018). Oleh karena itu, perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan pangan lokal agar produk berbasis mocaf dapat diterima lebih luas di pasar modern, termasuk dalam bentuk kreasi olahan seperti brownies, cookies, dan donat mocaf.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan pembuatan dan pengolahan tepung mocaf menjadi produk pangan kekinian. Sasaran kegiatan difokuskan pada ibu rumah tangga dan pemuda desa, yang memiliki peran strategis dalam ekonomi keluarga. Dengan pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung dan resep-resep inovatif, diharapkan kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan kuliner peserta, tetapi juga mendorong lahirnya usaha mikro yang berbasis pada potensi pangan lokal. Selain menjawab tantangan ekonomi rumah tangga, pelatihan ini juga mendukung pelestarian pangan tradisional dengan pendekatan yang adaptif terhadap perubahan zaman.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Gununggangsir, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, dengan pendekatan partisipatif dan edukatif (Nurtanto et al., 2021). Metode pelaksanaan kegiatan dibagi dalam beberapa tahap sebagai berikut:

1. Identifikasi Masalah dan Potensi Desa

Tim pelaksana melakukan observasi lapangan serta berdiskusi dengan pihak desa untuk mengidentifikasi potensi lokal, khususnya terkait ketersediaan singkong sebagai bahan baku tepung mocaf, serta kebutuhan masyarakat terhadap pelatihan keterampilan berbasis pangan lokal (Irwan et al., 2023a).

2. Koordinasi dan Perencanaan Kegiatan

Koordinasi dilakukan dengan pemerintah desa, tokoh masyarakat, dan calon mitra pelatihan. Tim menyusun rencana pelatihan, menyiapkan materi, alat, bahan, serta menyusun instrumen pre-test dan post-test (Banuwa & Susanti, 2021).

3. Seleksi Peserta

Sebanyak 25 peserta dipilih dari kalangan ibu rumah tangga dan pemuda desa yang berminat dalam usaha rumahan. Peserta didominasi oleh lulusan SMA dan usia produktif (23–28 tahun), sehingga pelatihan diarahkan untuk menciptakan peluang wirausaha berbasis mocaf.

4. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilakukan selama satu hari penuh dan dibagi dalam tiga sesi utama:

- Penyuluhan: Materi mengenai potensi singkong, manfaat mocaf, dan peluang pasarnya.
- Demonstrasi dan Praktik: Pembuatan brownies mocaf sebagai contoh olahan kekinian berbasis pangan lokal.
- Diskusi dan Tanya Jawab: Memberi ruang bagi peserta untuk aktif bertanya dan berbagi pengalaman (Stojanovic', 2022).

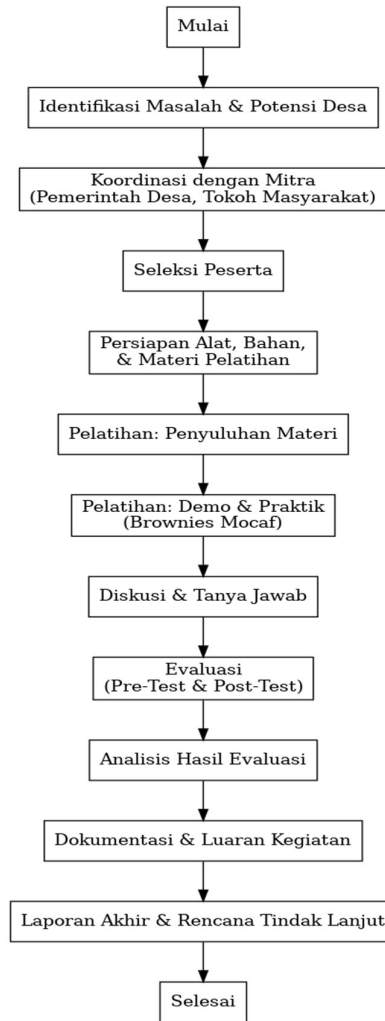
5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Hasilnya menunjukkan bahwa 84% peserta berada pada kategori "Baik" dan "Memuaskan", mengindikasikan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan (Magdalena et al., 2021).

6. Dokumentasi dan Tindak Lanjut

Seluruh proses pelatihan didokumentasikan melalui foto dan video. Produk olahan peserta difoto sebagai bentuk luaran. Kegiatan ditutup dengan penyusunan laporan dan diskusi rencana keberlanjutan, seperti pelatihan lanjutan dan pengembangan usaha kecil berbasis mocaf.

Untuk memperjelas alur kegiatan pengabdian masyarakat, berikut ditampilkan diagram alir pelaksanaannya:



Gambar 1. Diagram Alir Metode Pelaksanaan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Peserta Pelatihan

- Pelatihan diikuti oleh 25 peserta yang berasal dari Desa Gununggangsir, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan. Mayoritas peserta (64%) memiliki latar belakang pendidikan SMA, dan sisanya (36%) merupakan lulusan D4/S1. Hal ini menunjukkan bahwa peserta memiliki tingkat pendidikan yang cukup untuk menerima materi pelatihan dan beradaptasi dengan teknologi sederhana dalam pengolahan pangan. Tingkat pendidikan yang memadai sangat penting dalam proses pemberdayaan, karena dapat mempengaruhi daya serap dan keberhasilan adopsi keterampilan baru (Mungkasa et al., 2024). Berdasarkan rentang usia, sebagian besar peserta berada pada usia produktif 23–28 tahun (48%), disusul oleh kelompok usia 17–22 tahun (16%), 29–34 tahun (12%), dan sisanya tersebar di atas usia 35 tahun.
- Dari sisi ekonomi, sebanyak 60% peserta memiliki pendapatan di bawah Rp3.000.000 per bulan, yang menunjukkan bahwa kegiatan ini menasar kelompok masyarakat yang relevan untuk diberdayakan secara ekonomi melalui usaha olahan pangan lokal (Irwan et al., 2023b).



Gambar 2. Penyampaian Materi Tentang Mocaf dan Inovasi Pangan Lokal

2. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Evaluasi pelatihan dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Data hasil pre-test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berada pada kategori "Kurang Baik" dan "Cukup Baik". Setelah pelatihan, terjadi pergeseran signifikan ke kategori "Baik" dan "Memuaskan", yang mengindikasikan peningkatan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan. Hasil pengukuran dikategorikan dalam empat tingkat capaian sebagaimana ditampilkan pada Tabel 1 dan Tabel 2 berikut:

Tabel 1. Hasil Pre-test Pengetahuan Peserta Sebelum Pelatihan

| Kategori | Jumlah Peserta | Persentase |
|-------------|----------------|------------|
| Kurang Baik | 15 orang | 60% |
| Cukup Baik | 6 orang | 24% |
| Baik | 3 orang | 12% |
| Memuaskan | 1 orang | 4% |

Tabel 2. Hasil Post-test Pengetahuan Peserta Setelah Pelatihan

| Kategori | Jumlah Peserta | Persentase |
|-------------|----------------|------------|
| Kurang Baik | 3 orang | 12% |
| Cukup Baik | 1 orang | 4% |
| Baik | 8 orang | 32% |
| Memuaskan | 13 orang | 52% |

Sebanyak 84% peserta berada dalam kategori "Baik" dan "Memuaskan", yang mengindikasikan bahwa pelatihan berjalan efektif. Peserta dalam kategori "Kurang Baik" tetap mengalami peningkatan, namun karena nilai awal (pre-test) mereka sudah tinggi, maka selisih peningkatannya kecil. Ini tidak mencerminkan ketidakefektifan pelatihan, tetapi menunjukkan keterbatasan ruang peningkatan nilai secara numerik (Magdalena et al., 2021).

Satu orang peserta masuk dalam kategori "Cukup Baik", yang kemungkinan disebabkan oleh hambatan dalam memahami materi atau praktik teknis. Namun secara keseluruhan, pelatihan mampu meningkatkan pemahaman teknis peserta tentang pengolahan produk mocaf (Hendri Mulyana & Yuliani, 2022).

3. Pelaksanaan Praktik Pengolahan Mocaf

Pada sesi praktik, peserta membuat brownies mocaf sebagai produk contoh. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk mempraktikkan proses pembuatan mulai dari pencampuran bahan, pengadukan, pemanggangan, hingga penyajian produk. Antusiasme peserta sangat tinggi, dan sebagian peserta mampu memberikan modifikasi tambahan terhadap resep yang ada (misalnya penambahan topping keju, choco chips, dll), menunjukkan kreativitas dan ketertarikan pada bidang ini. Hal ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mengikuti instruksi teknis, tetapi juga aktif mengembangkan gagasan berdasarkan selera dan preferensi pasar. Menurut Hasriyani, (2021) salah satu kunci keberhasilan produk pangan lokal untuk generasi milenial adalah daya tarik visual dan adanya nilai tambah dalam bentuk rasa dan tampilan.

Foto produk olahan yang dihasilkan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan brownies mocaf yang layak konsumsi dan layak jual. Ini membuka peluang bagi peserta untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis pangan lokal dengan kemasan dan pemasaran yang lebih menarik.



Gambar 3. Hasil Produk Brownies Mocaf yang dibuat Peserta

4. Pembahasan

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa metode partisipatif (ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung) sangat efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Penggunaan bahan lokal seperti mocaf sebagai bahan utama olahan pangan terbukti dapat diterima oleh masyarakat dengan baik, terutama jika dikemas dengan pendekatan resep yang modern dan sesuai tren kuliner masa kini.

Kegiatan ini juga mendukung pemberdayaan ekonomi keluarga karena membuka peluang usaha kecil menengah berbasis olahan pangan lokal. Pelatihan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat tidak harus dimulai dari hal besar, tetapi dari potensi lokal yang dikemas secara inovatif dan aplikatif.



Gambar 4. Foto Bersama di Akhir Kegiatan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pelatihan kreasi olahan mocaf sebagai bentuk inovasi pangan lokal yang kekinian. Berdasarkan hasil pelaksanaan dan evaluasi, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil menjawab tujuan tersebut. Peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah tepung mocaf menjadi produk pangan bernilai jual, terutama brownies mocaf. Metode pelatihan yang interaktif dan aplikatif terbukti efektif dalam mentransfer pengetahuan serta mendorong minat peserta untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis pangan lokal.

Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung dalam bentuk peningkatan kapasitas individu, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru di tingkat rumah tangga. Produk olahan mocaf yang dibuat peserta memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai komoditas UMKM, terutama jika didukung dengan pelatihan lanjutan, pendampingan usaha, serta strategi pemasaran berbasis digital. Oleh karena itu, disarankan agar kegiatan serupa dilanjutkan secara berkelanjutan dengan melibatkan lebih banyak variasi produk dan mitra strategis, guna memperkuat dampak jangka panjang dalam pengembangan ekonomi lokal yang berbasis potensi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Arie Bowo, K., Penyunting, Ss., Nurhayanti, Y., Koko Arie Bowo, M., Fitria Herdyanti, I., Armiadi Murdiansah, Ss., Desifera Rizkawati, Ss., Kurnia Anggi Lusmanah, Ss., Novita Arianti, Ss., & Sely Novika Nor Rachma, Ss. (2023). *Statistik Ketahanan Pangan 2023*.
- Banuwa, A. K., & Susanti, A. N. (2021). Evaluasi Skor Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan Teknis New SIGA di Perwakilan BKKBN Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmiah Widya Swara*, 1(2), 77–85. <https://doi.org/10.35912/jiw.v1i2.1266>
- Erdiana, S. P. (2018). *Generasi Millennial dan Resep Kuliner Tradisional sebagai Budaya Bangsa Indonesia* (Vol. 11, Issue 2).
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. In *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 1, Issue 1).
- Hasriyani, E. (2021). Perilaku Generasi Milenial terhadap Minat pada Makanan Tradisional di Kecamatan Ajibata Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 9(1), 68–79. <https://doi.org/10.36983/japm.v9i1.105>
- Hendri Mulyana, E., & Yuliani, R. (2022). *Pengembangan Model Pelatihan Reflektif Asesmen Alternatif Bagi Guru Pendidikan Anak Usia Dini*. 6(1), 2549–8371. <https://doi.org/10.29313/ga:jpauv6i1.9866>
- Ikhrum, A., Chotimah, I., Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan, P., Ibn Khaldun Bogor Jl Sholeh Iskandar, U., & Tanah Sareal, K. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong*. <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>

- Irwan, M., Hasibuan, J., & Dona Syahputra, D. (2023a). Model Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kemandirian Pangan Untuk Pengentasan Kemiskinan di Kampung Matfa. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 11, 118–129. <https://doi.org/10.37064/jpm.v11i2.17748>
- Irwan, M., Hasibuan, J., & Dona Syahputra, D. (2023b). Model Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kemandirian Pangan Untuk Pengentasan Kemiskinan di Kampung Matfa. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 11, 118–129. <https://doi.org/10.37064/jpm.v11i2.17748>
- Kurnia, D. (2025). *Inovasi Makanan Berbahan Dasar Lokal Sebagai Produk Umkm Berdaya Saing Global Dalam Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Serdang Kulon Kecamatan Panongan Kabupaten Tangerang*.
- Magdalena, I., Nurul Annisa, M., Ragin, G., & Ishaq, A. R. (2021). Analisis Penggunaan Teknik Pre-Test Dan Post-Test Pada Mata Pelajaran Matematika Dalam Keberhasilan Evaluasi Pembelajaran Di Sdn Bojong 04. In *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial* (Vol. 3, Issue 2). <https://ejournal.stipn.ac.id/index.php/nusantara>
- Mungkasa, O., Perencanaan, B., & Nasional, P. (2024). *Analisis Cepat: Strategi Pangan Lokal Partisipatif dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. <https://www.researchgate.net/publication/381846730>
- Nurtanto, M., Kholifah, N., & Chamidah, D. (2021). *Konsep dan Strategi Pembelajaran*. <https://www.researchgate.net/publication/353793292>
- Partisipasi Publik dan Pembangunan ii, D., Partisipasi Publik dan Pembangunan Penulis, D., Faozanudin dan Lilis Sri Sulistiani, M., Tri Harsanto, B., Wanusmawatie, I., Paramarti Dasuki, N., Satwika Wijaya, S., Nuraini, H., Indiahono, D., Gunarto, G., Antono, A., Noviko, S., Kurniasih, D., Israwan Setyoko, P., Retna Puspita, D., Rosyadi, S., Safrida, N., Maulana, D., Rohman, A., ... Cilogok Kab Banyumas Jawa, K. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat*.
- Qinthara, F., Najwa, F., Kusuma, D., & Dzahabiyah, S. A. (2024). Potensi Singkong Sebagai Alternatif Beras Menjunjung Diversifikasi Pangan Nasional: Pengaplikasian Singkong Sebagai Bahan Pokok Kampung Adat Cireundeu. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2, 119–126. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12515658>
- Rhofita, E. I. R. (2022). Optimalisasi Sumber Daya Pertanian Indonesia untuk Mendukung Program Ketahanan Pangan dan Energi Nasional. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(1), 82. <https://doi.org/10.22146/jkn.71642>
- Sandy, Y. D., Nursanni, B., Gunawan, S., & Januariansyah, S. (2022). Pemanfaatan Tepung Mocafl 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>
- Saputra, A., Ailul Firdaus, D., & Muhammad Aufa, dan. (2022). *Pemanfaatan Singkong Sebagai Pertumbuhan Ekonomi Kreatif Masyarakat Jepara*.
- Setiawan, J. N., & Jayendra, S. (2023). Penggunaan Tepung Mocafl dalam Pembuatan Glutenfree Pasta The Use of Mocafl Flour in Making Gluten Free Pasta. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02, 2648–2654. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i12>
- Stojanovic, M. (2022). Book Review: The adult learner: The definitive classic in adult education and human resource development by M. S. Knowles, E. F. Holton III, R. A. Swanson, & P. A. Robinson. *Adult Education Quarterly*, 72(2), 216–217. <https://doi.org/10.1177/07417136211045695>