

Pemberdayaan Masyarakat Desa Bulusari melalui Pelatihan Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Singkong (MOCAF dan Kelor) sebagai Upaya Penanggulangan Stunting

Shaddiqah Munawaroh Fauziah¹, Daning Kinanti Utama², Uun Rohmawati³

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

Received : 10 November 2025, Revised : 14 November 2025, Published : 21 November 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Daning Kinanti Utama

E-mail: daning@unupasuruan.ac.id

Abstrak

Singkong (Manihot esculenta) merupakan bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar sebagai sumber karbohidrat alternatif dan bahan dasar inovasi pangan fungsional. Pengolahannya menjadi tepung mocaf (Modified Cassava Flour) meningkatkan nilai gizi dan ekonominya, sekaligus mendukung diversifikasi pangan. Namun, masyarakat Desa Bulusari, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan belum secara optimal memanfaatkan potensi sumber daya lokal yang dimiliki. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemberdayaan warga melalui pelatihan pembuatan produk olahan inovatif berbasis singkong dan daun kelor sebagai upaya pencegahan dan penanggulangan stunting. Pelatihan dilaksanakan secara partisipatif dan interaktif dengan melibatkan 30 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga serta remaja desa. Materi meliputi penyuluhan gizi dan potensi pangan lokal, demonstrasi pembuatan cookies mocaf kelor, serta mille crepes mocaf rasa red velvet. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta secara signifikan, di mana 64% peserta mencapai kategori "memuaskan", sedangkan 36% sisanya berada pada kategori "baik", "cukup baik", dan "kurang baik". Peserta juga menunjukkan minat tinggi untuk mengembangkan produk sebagai peluang usaha rumah tangga. Kegiatan ini membuktikan bahwa pelatihan inovasi pangan lokal dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan pengetahuan gizi masyarakat serta mendukung upaya penanggulangan stunting berbasis potensi desa.

Kata kunci - singkong, mocaf, kelor, stunting, pemberdayaan Masyarakat

Abstract

Cassava (Manihot esculenta) is a local food commodity with great potential as an alternative carbohydrate source and a base ingredient for functional food innovation. Its processing into Modified Cassava Flour (MOCAF) enhances both its nutritional and economic value while supporting food diversification efforts. However, the community of Bulusari Village, Gempol District, Pasuruan Regency has not yet optimally utilized its local resource potential. This community service program aimed to empower local residents through training on innovative food processing using cassava and moringa leaves as an effort to prevent and reduce stunting. The training was conducted in a participatory and interactive manner, involving 30 participants consisting of housewives and village youth. The materials provided included nutrition education, awareness of local food potential, and demonstrations on how to make MOCAF moringa cookies and red velvet flavored MOCAF mille crepes. The evaluation results showed a significant increase in participants' knowledge, with 64% achieving the "satisfactory" category, while the remaining 36% were categorized as "good," "fair," or "less satisfactory." Participants also showed a strong interest in developing the products as potential home-based businesses. This activity demonstrates that local food innovation training can serve as a strategic approach to improving community nutritional knowledge and supporting stunting prevention efforts based on local village resources.

Keywords – cassava, mocaf, moringa, stunting, community empowerment

How To Cite : Fauziah, S. M., Utama, D. K., & Rohmawati, U. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bulusari melalui Pelatihan Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Singkong (MOCAF dan Kelor) sebagai Upaya Penanggulangan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 1980 - 1987. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.736>

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

PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi tantangan utama dalam bidang gizi di Indonesia, karena merupakan salah satu bentuk masalah kekurangan gizi kronis yang berdampak jangka panjang terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak. Menurut data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, angka prevalensi stunting secara nasional masih mencapai 21,5%, yang menandakan bahwa diperlukan langkah konkret dan berkesinambungan untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan (Fauzia et al., 2024). Salah satu faktor utama penyebab stunting yaitu ketidakseimbangan asupan gizi serta terbatasnya variasi konsumsi pangan bergizi di tingkat rumah tangga (J. Fauziah et al., 2023). Oleh karena itu, pendekatan berbasis pangan lokal yang bergizi, ekonomis, dan mudah diakses menjadi sangat penting untuk mendukung ketahanan pangan keluarga sekaligus upaya pencegahan stunting (Fitri et al., 2022).

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan komoditas lokal unggulan di Indonesia yang memiliki potensi tinggi sebagai bahan baku utama dalam pengembangan produk pangan berbasis sumber daya lokal (Riza Aristya et al., 2024). Singkong mudah dibudidayakan, tahan terhadap kondisi iklim tropis, serta memiliki kandungan karbohidrat tinggi yang dapat menjadi sumber energi alternatif pengganti beras atau gandum (Qinthara et al., 2024). Dengan melalui proses fermentasi, singkong dapat diubah menjadi tepung mocaf (Modified Cassava Flour) yang bersifat bebas gluten, mudah dicerna, serta memiliki karakteristik fungsional yang mendukung pembuatan beragam produk pangan (Ilham et al., 2024). Pengembangan produk pangan berbasis mocaf dapat membantu mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum serta meningkatkan nilai ekonomi masyarakat pedesaan (S. M. Fauziah et al., 2025).

Selain singkong, daun kelor (*Moringa oleifera*) juga berpotensi tinggi sebagai sumber gizi lokal, karena mengandung protein nabati, zat besi, kalsium, serta vitamin A dan C yang berperan penting dalam mendukung pertumbuhan dan mencegah kekurangan gizi (Hanif & Nisa Berawi, 2022). Perpaduan antara tepung mocaf dan daun kelor dapat menghasilkan produk pangan fungsional dengan kandungan gizi tinggi, sekaligus mendukung pelaksanaan program nasional seperti Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) dan Program Indonesia Sehat (Herlina et al., 2024).

Desa Bulusari, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan, merupakan salah satu wilayah dengan potensi pertanian singkong cukup melimpah. Namun, hasil panen singkong sebagian besar hanya dijual dalam bentuk bahan mentah dengan nilai jual rendah (Akhmadi, 2021). Sementara itu, masyarakat setempat terutama ibu rumah tangga belum sepenuhnya memiliki keterampilan mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah (Effendi et al., 2023). Kondisi ini menjadi latar belakang pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa "Pelatihan Bahan Pangan Lokal Singkong sebagai Upaya Penanggulangan Stunting."

Kegiatan ini disusun dengan tujuan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan warga Desa Bulusari dalam mengolah singkong menjadi berbagai produk inovatif, seperti cookies mocaf kelor dan mille crepes mocaf dengan cita rasa red velvet. Kedua produk tersebut tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga menarik secara visual dan sesuai tren kuliner modern, sehingga diharapkan dapat diterima oleh generasi muda dan anak-anak.

Melalui pendekatan pelatihan partisipatif, kegiatan ini diharapkan mampu:

1. Meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai gizi seimbang dan pangan lokal bergizi;
2. Memberikan keterampilan praktis dalam mengolah singkong dan kelor menjadi produk kekinian;
3. Mendorong tumbuhnya usaha mikro berbasis pangan lokal;
4. Mendukung upaya pemerintah untuk menekan angka kejadian stunting di Kabupaten Pasuruan.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak semata-mata berorientasi pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga berfungsi sebagai upaya pemberdayaan masyarakat guna mewujudkan kemandirian pangan serta penguatan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

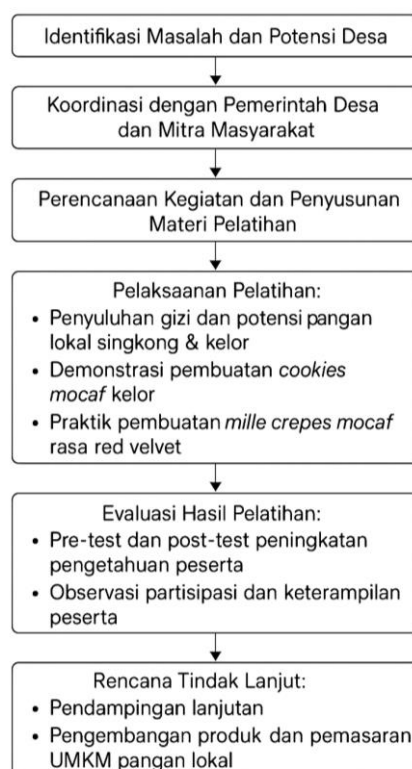
METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bulusari, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan dengan menerapkan pendekatan yang partisipatif dan berorientasi pada penerapan langsung di lapangan (Nurtanto et al., 2021). Tahapan pelaksanaan meliputi:

1. Identifikasi Potensi dan Masalah
Tim melakukan observasi lapangan dan diskusi dengan perangkat desa untuk menentukan kebutuhan pelatihan yang relevan (Irwan et al., 2023).
2. Persiapan dan Koordinasi
Kegiatan ini mencakup penyusunan materi pelatihan, penyediaan alat dan bahan, serta perancangan instrumen pre-test dan post-test yang digunakan untuk menilai peningkatan pengetahuan para peserta (Banuwa & Susanti, 2021).
3. Pelaksanaan Pelatihan
 - Penyuluhan: Materi mengenai gizi seimbang, potensi singkong dan kelor dalam pencegahan stunting.
 - Demonstrasi dan Praktik: Peserta secara langsung mempraktikkan pembuatan cookies mocaf kelor dan mille crepes mocaf red velvet dengan pendampingan dari tim pelaksana.
 - Diskusi dan Tanya Jawab: Peserta diberikan kesempatan untuk berkreasi dalam mengembangkan variasi rasa dan tampilan produk melalui sesi interaktif bersama fasilitator (Stojanovic', 2022).
4. Evaluasi dan Dokumentasi
Evaluasi dilaksanakan dengan menggunakan pre-test dan post-test sebagai alat ukur untuk mengetahui peningkatan tingkat pengetahuan peserta (Magdalena et al., 2021). Dokumentasi dilakukan berupa foto kegiatan dan hasil produk olahan.
5. Tindak Lanjut

Peserta diarahkan untuk mengembangkan produk menjadi usaha kecil berbasis pangan lokal dan mendapat pendampingan lanjutan dari tim pelaksana (Dimas et al., 2024).

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 ini diikuti oleh 30 orang peserta yang merupakan warga Desa Bulusari, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan. Peserta terdiri dari ibu rumah tangga, kader PKK, serta remaja desa yang memiliki minat terhadap usaha olahan pangan. Berdasarkan data awal, sebagian besar peserta berusia antara 20–40 tahun (67%), dengan latar belakang pendidikan menengah (SMA/ sederajat). Kondisi ini menunjukkan bahwa peserta berada pada usia produktif dan memiliki kemampuan dasar untuk memahami materi pelatihan.
- Dari sisi sosial ekonomi, lebih dari 60% peserta memiliki penghasilan di bawah Rp3.000.000 per bulan, yang menunjukkan bahwa kegiatan ini tepat sasaran dalam rangka pemberdayaan ekonomi rumah tangga melalui pemanfaatan potensi pangan lokal. Mayoritas peserta menyatakan belum pernah mengikuti pelatihan serupa sebelumnya, sehingga kegiatan ini menjadi pengalaman baru yang meningkatkan wawasan dan keterampilan mereka di bidang pengolahan pangan fungsional.

Tabel 1. Profil Peserta Kegiatan Pelatihan di Desa Bulusari

Kategori	Jumlah Peserta (Orang)	Persentase (%)
Ibu Rumah Tangga	18	60%
Pemuda/Pemudi Desa	9	30%
Kader PKK/lainnya	3	10%
Total	30	100%

2. Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara partisipatif dan aplikatif. Peserta tidak hanya mendapatkan penyuluhan teori, tetapi juga mengikuti demonstrasi dan praktik langsung. Tahapan kegiatan meliputi:

a) Penyuluhan Gizi dan Potensi Pangan Lokal

Peserta memperoleh materi mengenai pentingnya penerapan gizi seimbang dalam upaya pencegahan stunting, serta pemanfaatan singkong dan kelor sebagai sumber pangan fungsional yang bernilai gizi tinggi. Narasumber menjelaskan kandungan nutrisi dalam tepung MOCAF dan daun kelor yang tinggi serat, protein, serta antioksidan.



Gambar 2. Penyampaian Materi Tentang Stunting dan Inovasi Pangan Lokal

b) Demonstrasi dan Praktik Langsung

Peserta dilatih membuat dua produk olahan, yaitu:

- *Cookies* MOCAF Kelor camilan sehat tinggi serat dengan tambahan tepung kelor sebagai sumber mikronutrien;
- *Mille Crepes* MOCAF Rasa *Red Velvet* makanan modern yang memanfaatkan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu untuk meningkatkan nilai gizi.

Kegiatan ini berlangsung dengan antusias. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil agar setiap individu dapat berperan aktif selama praktik.



Gambar 3. Hasil Produk Cookies Mocaf Kelor dan Mille Crepes Mocaf Rasa Red Velvet yang dibuat peserta

c) Diskusi dan Tanya Jawab

Peserta aktif bertanya tentang proporsi bahan, daya tahan produk, serta peluang pemasaran. Beberapa peserta juga mengusulkan inovasi rasa dan tampilan kemasan yang menarik untuk pasar lokal.

3. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Efektivitas kegiatan pelatihan dinilai melalui pre-test dan post-test yang disusun untuk mengetahui sejauh mana peningkatan pemahaman peserta terkait gizi, potensi pangan lokal, serta teknik pengolahan produk (Supriono, 2021). Hasil analisis memperlihatkan adanya peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan. Sebelum kegiatan, mayoritas peserta tergolong dalam kategori "Cukup Baik" dan "Kurang Baik", namun setelah pelatihan terjadi pergeseran dominan ke kategori "Baik" dan "Memuaskan."

Tabel 2. Hasil Pre-test Pengetahuan Peserta Sebelum Pelatihan

Kategori	Jumlah Peserta (Orang)	Persentase (%)
Kurang Baik	10	33%
Cukup Baik	9	30%
Baik	7	23%
Memuaskan	4	14%
Total	30	100%

Tabel 3. Hasil Post-test Pengetahuan Peserta Setelah Pelatihan

Kategori	Jumlah Peserta (Orang)	Persentase (%)
Kurang Baik	1	4%
Cukup Baik	4	16%
Baik	9	36%
Memuaskan	16	64%
Total	30	100%

Hasil tersebut menunjukkan bahwa 100% peserta mengalami peningkatan pengetahuan, dengan 64% berada dalam kategori "*Memuaskan*". Artinya, pelatihan ini efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat.

Peningkatan ini tidak hanya disebabkan oleh penyampaian materi yang jelas, tetapi juga karena pendekatan praktik langsung (*learning by doing*) yang memudahkan peserta memahami konsep pembuatan pangan fungsional dari bahan lokal (Kustanti, 2022).

4. Hasil Produk dan Respon Peserta

Produk hasil pelatihan berupa *cookies mocaf kelor* dan *mille crepes mocaf red velvet* mendapat respons positif dari peserta maupun peninjau kegiatan. Produk dinilai memiliki cita rasa yang enak, tekstur renyah/lembut, serta tampilan menarik. Selain itu, kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan camilan biasa menjadi nilai tambah utama. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan bahkan mulai merencanakan produksi ulang di rumah masing-masing dengan variasi rasa dan kemasan berbeda. Beberapa peserta mengungkapkan keinginan untuk memasarkan produk hasil pelatihan di pasar lokal maupun melalui media sosial. Kondisi ini menunjukkan bahwa kegiatan tersebut tidak hanya meningkatkan kemampuan dalam bidang kuliner, tetapi juga mendorong terbukanya peluang ekonomi baru bagi masyarakat Desa Bulusari. Gambar hasil kegiatan ditunjukkan pada Gambar 3, yang memperlihatkan praktik pembuatan dan hasil akhir produk olahan mocaf dan kelor.

5. Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan partisipatif dengan metode praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis para peserta, sejalan dengan temuan sebelumnya oleh Fauziah et al., 2025 dalam kegiatan pelatihan mocaf di Pasuruan. Penggunaan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh serta inovasi resep berbasis tren kuliner kekinian membuat masyarakat lebih tertarik untuk mencoba dan mengembangkan produk sendiri.

Kegiatan ini juga berkontribusi pada peningkatan kesadaran gizi masyarakat. Dengan memahami manfaat singkong dan kelor, masyarakat memiliki alternatif pangan bergizi yang murah dan mudah dibuat di rumah (Nazhira Adlin et al., n.d.). Hal ini mendukung tujuan nasional dalam program percepatan penurunan stunting dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Secara sosial, kegiatan ini berhasil memperkuat partisipasi masyarakat dalam pengembangan potensi lokal serta meningkatkan kepercayaan diri peserta untuk berwirausaha. Hasil ini sejalan dengan prinsip Sustainable Development Goals (SDGs) poin 2 (*Zero Hunger*) dan poin 8 (*Decent Work and Economic Growth*), yang menekankan pentingnya inovasi lokal untuk ketahanan pangan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat.



Gambar 4. Foto Bersama di Akhir Kegiatan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Bulusari, Kecamatan Gempol, dengan tema "Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Singkong sebagai Upaya Penanggulangan Stunting" telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah bahan

pangan lokal. Melalui pelatihan berbasis praktik langsung, peserta mampu menghasilkan produk inovatif seperti cookies mocaf kelor dan mille crepes mocaf red velvet yang memiliki kandungan gizi tinggi serta potensi untuk dikembangkan sebagai produk bernilai ekonomi.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan terhadap pemahaman peserta, di mana 64% berada pada kategori "memuaskan" setelah pelatihan. Kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi pangan bergizi lokal dan peluang usaha berbasis potensi desa.

Secara umum, pelatihan ini efektif dalam mendukung program pencegahan stunting sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat. Keberlanjutan kegiatan melalui pelatihan lanjutan dan pendampingan usaha kecil sangat disarankan agar manfaat kegiatan dapat terus berkembang dan berdampak luas bagi masyarakat.

Program ini telah menunjukkan dampak positif yang signifikan dalam pemberdayaan masyarakat. Sebagai masukan untuk pengembangan lebih lanjut, disarankan:

1. Pembentukan Kelompok Usaha Bersama untuk mengoptimalkan skala produksi dan pemasaran produk olahan singkong
2. Pengembangan Modul Pelatihan Lanjutan yang mencakup manajemen usaha mikro, strategi pemasaran, dan jaminan mutu produk
3. Memperluas Jaringan Kemitraan dengan dinas terkait, pihak swasta, dan pasar modern untuk perluasan distribusi produk
4. Menyusun Sistem Pemantauan Dampak yang terukur untuk mengevaluasi efektivitas program dalam penurunan prevalensi stunting
5. Diversifikasi Produk Olahan singkong lainnya yang sesuai dengan permintaan pasar dan kebutuhan gizi balita
6. Integrasi Program dengan Kegiatan Posyandu untuk memperkuat aspek promotif dan preventif dalam penanganan stunting

Dengan implementasi saran-saran tersebut, diharapkan program ini dapat memberikan dampak yang lebih berkelanjutan dan terukur dalam upaya penanggulangan stunting sekaligus peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Bulusari.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmadi, H. (2021). Perintisan Produk Unggulan Desa Menggunakan Produk Olahan Berbahan Dasar Singkong. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.18196/ppm.38.240>
- 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 WidyaSwara*, 1(2), 77–85. <https://doi.org/10.35912/jiw.v1i2.1266>
- Dimas, P., Pengabdian Masyarakat, J., Fakhrurozi, M., & Pandayahesti Saputeri, N. (2024). *Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional. Pemanfaatan Potensi Lokal Melalui Inovasi Pangan Cendol Lele Durian Sebagai Usaha Produktif Lisensi: cc-by-sa*. <https://doi.org/10.33474/p>
- Effendi, M., Juita, F., & Dina, N. (2023). Faktor-Faktor Yang Menentukan Minat Petani Dalam Berusahatani Singkong (Manihot Utilissima) Di Desa Rebaq Rinding Kecamatan Muara Muntai (Factors Determining Farmer's Interest In Farming Cassava (Manihot Utilissima) In Rebaq Rinding Village, Muara Muntai District). *Jurnal Agribisnis Dan Komunikasi Pertanian (Journal of Agribusiness and Agricultural Communication)*, 6(2), 88. <https://doi.org/10.35941/jakp.6.2.2023.10313.88-95>
- Fauzia, F., Achmad, G. N. V., & Yuda, A. (2024). Identification of factors causing stunting in Lamper Tengah primary healthcare centre, Semarang City. *Pharmacy Education*, 24(3), 273–279. <https://doi.org/10.46542/pe.2024.243.273279>
- Fauziah, J., Trisnawati, K. D., Rini, K. P. S., & Putri, S. U. (2023). Stunting: Penyebab, Gejala, dan Pencegahan. *Jurnal Parenting Dan Anak*, 1(2), 11. <https://doi.org/10.47134/jpa.v1i2.220>
- Fauziah, S. M., Sutarna, 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>
- Fitri, R., Huljannah, N., & Rochmah, T. N. (n.d.). Attribution-NonCommercial-ShareAlike license (CC BY-NC-SA 4.0). Program Pencegahan Stunting Di Indonesia: A Systematic Review Stunting Prevention Program in Indonesia: A Systematic Review. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*. 2022, 17(3), 281–292. <https://doi.org/10.204736/mgi.v17i3.281-292>
- Hanif, F., & Nisa Berawi, K. (2022). Literature Review: Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Sehat Pelengkap Nutrisi 1000 Hari Pertama Kehidupan Literature Review: Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) as Healthy Food Complementary Nutrition for the First 1000 Days of Life. In *Jurnal Kesehatan* (Vol. 13, Issue 2). Online. <http://ejournal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- Herlina, Nur Shaidah, S., Afriliana, A., Wibowo, Y., Soekarno, S., & Eko Wiyono, A. (2024). Karakterisasi Roti Bolu Manis Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) Terkomposit Serbuk Daun Kelor Sebagai Sumber Antioksidan Alami Characterization of Gluten-Free Sweet Sponge Bread Made From MOCAF Composite with Moringa Leaf Powder As a Natural Antioxidant Source. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 25, Issue 2).
- Ilham, M. A., Santoso, N. Z., Salimi, F. N., Pinanda, L., Chamidawati, T., Hassanah, U., Jamilah, M., Dja'far, P., Kurniawan, N. A., Nur, M., Maksum, R., Pd, S. I., & Pd, M. (2024). *Pengembangan Bahan Pangan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Produk Unggulan Umkm Desa*.
- Irwan, M., Hasibuan, J., & Dona Syahputra, D. (2023). 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>
- Kustanti, S. (2022). Peningkatan Aktivitas dan Hasil Belajar Peserta Didik Melalui Model Pembelajaran Project Based Learning SDN 02 Malangjiwan. In *Workshop Penguatan Kompetensi Guru 2022 SHES: Conference Series* (Vol. 5, Issue 5). <https://jurnal.uns.ac.id/shes>
- 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.stitpn.ac.id/index.php/nusantara>
- Nazhira Adlin, C., Adzkiya, S., Huda, A., Ani, R., Rasyid Arrizky, I., Arif Indiarito, F., Ananda Putri, J., & Mukti Wibowo, A. (n.d.). *Pengembangan Desa Karang Melalui Sosialisasi Pencegahan Stunting dan Inovasi Getuk Cemilan Sehat*.
- Nurtanto, M., Kholifah, N., & Chamidah, D. (2021). *Konsep dan Strategi Pembelajaran*. <https://www.researchgate.net/publication/353793292>
- 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>
- Riza Aristya, G., Fahrezi, H. Z., Fikusalam, H., & Aptarafi, I. (2024). *Pemanfaatan Komoditas Singkong Sebagai Potensi Produk Unggulan Lokal Masyarakat Di Kulon Progo Yogyakarta*. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i4.23535>
- 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>
- Supriono (2021). Evaluasi Nilai Skor Pre/Post-test dan Tingkat Kesalahan dalam Menjawab Soal pada Pelatihan Edukasi dan Konseling Gizi Penyakit Tidak Menular