

Inovasi Produk Pangan Lokal: Optimalisasi Tepung Mocaf sebagai Bahan Baku Kukis Kering untuk Mendukung Ekonomi Kreatif Desa Sokawera, Kecamatan Patikraja, Banyumas, Jawa Tengah

Puji Astuti^{*1}, Dzaki Zain², Alif Ardandi³, Venna Firena⁴, Alfi Nuraeni⁵, Salma Salsabila⁶, Zanna Rahma Fatika⁷, Netika Alifiyah⁸, Puan Anindya⁹, Nurhaliza Tri Wulandari¹⁰, Devi Mei Ningrum¹¹, Dea Resti Aryani¹², Muhammad Kholid Ibrahim¹³

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13}Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

*e-mail: pujiastuti2615@gmail.com¹, ajadzaki27@gmail.com², alif.ardandi@gmail.com³, vennafirena@gmail.com⁴, alfinuraeni268@gmail.com⁵, salmasalsabila152@gmail.com⁶, zrahmafatika@gmail.com⁷, netikaalifi24@gmail.com⁸, puananindya2004@gmail.com⁹, nurhalizatriwulan@gmail.com¹⁰, ndvime@gmail.com¹¹, dearestia12@gmail.com¹², kholidibrahim1225@gmail.com¹³

Abstrak

Diversifikasi produk pangan merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam menunjang dan memaksimalkan pemanfaatan komoditas lokal daerah. Namun, kondisi tersebut masih menjadi tantangan yang dihadapi di Desa Sokawera, khususnya terkait dengan kurangnya keterampilan masyarakat desa dalam memanfaatkan komoditas lokal tepung mocaf. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kukis berbahan dasar mocaf sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Pemilihan topik ini penting mengingat tingginya konsumsi tepung terigu di Indonesia dan potensi mocaf sebagai produk lokal yang rendah gluten. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi pelatihan pengolahan kukis yang diadakan di Desa Sokawera, yang melibatkan koordinasi dengan pihak desa dan pelaksanaan pretes dan postes untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai pengolahan kukis mocaf, dengan rata-rata nilai postes mencapai 25,2. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru tetapi juga membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis produk lokal.

Kata Kunci: Ekonomi Kreatif, Kukis, Pengabdian Masyarakat, Pelatihan, Tepung Mocaf

Abstract

Diversification of food products is one of the efforts that can be made to support and maximize the utilization of local commodities. However, this condition is still a challenge faced in Sokawera Village, especially related to the lack of skills of villagers in utilizing local commodities such as mocaf flour. This service aims to increase community knowledge and skills about the processing of product diversification in the form of cookies made from mocaf flour as an alternative to wheat flour. The selection of this topic is important considering that the potential of mocaf as a local commodity that is low in gluten has not been optimally utilized as well as an effort to reduce community dependence on the use of wheat flour. The selection of this topic is important considering the potential of mocaf as a local commodity that is low in gluten has not been optimally utilized as well as an effort to reduce community dependence on the use of wheat flour. The methods used in this service include training on cookie processing in Sokawera Village which involves coordination with the village and the implementation of pretests and post-tests to measure participants understanding of the material presented. The training that has been provided shows a significant increase in participants understanding of mocaf cookie processing with an average post-test score of 25.2. This training not only provides new knowledge, but also opens up opportunities for Sokawera villagers to establish local product-based businesses so that they can help the community's economy.

Keywords: Cookies, Community Service, Creative Economy, Mocaf Flour, Training

1. PENDAHULUAN

Indonesia masih menghadapi tantangan dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM), terutama di sektor pedesaan. Berdasarkan data *Human Development Index* (HDI) atau Indeks Pembangunan Manusia (IPM), Indonesia berada pada kategori sedang (Mailien et al.,

2023), namun distribusi kualitas SDM di berbagai daerah menunjukkan kesenjangan yang signifikan. Indeks Pembangunan Manusia (IPM) digunakan untuk mengklasifikasikan suatu negara ke dalam kategori negara maju, berkembang, atau tertinggal, serta untuk menilai dampak kebijakan ekonomi terhadap kualitas hidup penduduknya. Penilaian ini didasarkan pada perbandingan sejumlah indikator, seperti angka harapan hidup, tingkat melek huruf, dan akses pendidikan. Tingkat IPM sangat memengaruhi produktivitas masyarakat; IPM yang rendah akan menyebabkan produktivitas menurun, yang pada akhirnya berdampak pada rendahnya pendapatan. Sebaliknya, IPM yang tinggi berkontribusi pada peningkatan produktivitas penduduk sekaligus mendorong kenaikan pendapatan. Pendapatan yang rendah dapat menghambat akses masyarakat terhadap pendidikan karena keterbatasan biaya, sementara tingkat pendidikan yang rendah menyulitkan individu untuk memperoleh pekerjaan yang memadai di tengah persaingan yang ketat (Purba & Arka, 2024). Hal ini dapat mengakibatkan ketimpangan dalam distribusi pendapatan dan berujung pada meningkatnya angka pengangguran.

Di banyak wilayah, termasuk pedesaan, rendahnya tingkat pendidikan, minimnya akses pelatihan keterampilan, dan kurangnya pemahaman masyarakat terhadap peluang ekonomi kreatif menjadi faktor utama yang menghambat pengembangan potensi lokal (Syamsu et al., 2024). Desa Sokawera, Kecamatan Patikraja, Kabupaten Banyumas, adalah salah satu contoh di mana potensi lokal, seperti produksi singkong yang diolah menjadi tepung mocaf, belum sepenuhnya dimanfaatkan karena keterbatasan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk. Desa Sokawera terletak 12 km dari pusat kota dan memiliki luas wilayah 369,64 hektar. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas (2023), jumlah penduduk pada tahun 2023 yaitu 3.230 jiwa, terdiri dari 1.615 jiwa laki-laki dan 1.615 jiwa perempuan dan usia produktif sebanyak 2.142 orang. Sebagian besar penduduk berprofesi sebagai petani, buruh, dan pedagang. Desa Sokawera merupakan salah satu desa di Kecamatan Patikraja, Kabupaten Banyumas memiliki komoditas utama yaitu singkong dengan luas lahan 29 hektar dan berpotensi besar untuk mendongkrak perekonomian jika dimanfaatkan secara optimal. Produksi singkong Desa Sokawera mencapai 3.300 kuintal dan merupakan penghasil produksi singkong terbesar dibandingkan dengan Desa Sawangan Wetan yang hanya 1.485 kuintal dan Desa Wlahar Kulon 2.890 kuintal. Namun, pemanfaatan hasil pertanian, termasuk singkong, masih terbatas pada pemasaran produk mentah, sehingga nilai tambahnya belum optimal.

Data konsumsi tepung terigu di Indonesia menunjukkan peningkatan signifikan, dengan konsumsi mencapai 19,2 kg/kapita/tahun, yang menyebabkan peningkatan impor gandum hingga 6 juta ton per tahun (Wardani & Nuraeni, 2024). Hal ini menegaskan pentingnya diversifikasi pangan lokal seperti mocaf untuk mengurangi ketergantungan pada impor dan meningkatkan kemandirian pangan nasional. Tantangan utama yang dihadapi masyarakat Desa Sokawera adalah kurangnya keterampilan diversifikasi produk berbasis mocaf. Produksi singkong yang tinggi tidak diimbangi dengan inovasi pengolahan, seperti pembuatan produk pangan modern berbasis mocaf. Padahal, diversifikasi ini memiliki potensi ekonomi yang besar, baik untuk konsumsi lokal maupun sebagai produk unggulan desa.

Potensi singkong sebagai bahan baku pengganti tepung terigu (tepung mocaf) telah didokumentasikan sebagai peluang untuk mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi. Namun, meskipun produksi singkong tinggi, implementasi pengolahannya menjadi produk diversifikasi berbasis mocaf masih sangat terbatas di tingkat pedesaan. Hal ini disebabkan oleh rendahnya keterampilan teknis masyarakat, kurangnya pemahaman tentang inovasi produk, serta keterbatasan akses terhadap pelatihan dan teknologi (Syamsu et al., 2024).

Peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM) menjadi salah satu fokus utama dalam mengoptimalkan potensi lokal masyarakat desa, khususnya dalam mendukung pertumbuhan ekonomi berbasis kearifan lokal. Dalam konteks ini, diperlukan intervensi berupa pelatihan diversifikasi produk berbasis tepung mocaf menjadi kukis kering. Studi sebelumnya menunjukkan bahwa inovasi seperti ini dapat meningkatkan nilai tambah produk agraria dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa (Sarno et al., 2022). Upaya yang dapat dilakukan yaitu meningkatkan keterampilan teknis dan mengajarkan inovasi produk pangan

sesuai tren pasar (Fajar dan Ritonga, 2024) serta menciptakan peluang usaha baru yang berkontribusi pada penguatan ekonomi desa berbasis kearifan lokal (Yeniwati et al., 2024). Dengan fokus pada peningkatan kualitas SDM, kegiatan ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat langsung berupa keterampilan baru, tetapi juga menciptakan masyarakat yang lebih mandiri, kreatif, dan mampu berkontribusi pada pembangunan ekonomi berkelanjutan di tingkat lokal.

2. METODE

Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Sokawera pada Jumat, 26 Juli 2024. Pengabdian ini melibatkan khalayak sasaran pengurus dan anggota PKK Desa Sokawera sebagai partisipan. Tahapan dalam metode ini adalah pretes, penyuluhan, praktik bersama, dan postes. Alat-alat yang dibutuhkan dalam pelatihan adalah kertas kuesioner, pulpen, proyektor, laptop, dan pengeras suara. Pelatihan dibagi dalam empat tahap metode pelaksanaan:

2.1. Pengerjaan pretes

Pengerjaan pretes dilakukan sebelum pelatihan dimulai dengan durasi pengerjaan selama 10 menit. Pengerjaan pretes berfungsi sebagai tolak ukur pengetahuan yang dimiliki peserta pelatihan. Pretes berisi kuesioner tertutup dengan pertanyaan *true or false*. Sebanyak lima poin pertanyaan pada lembar pretes mencakup materi yang akan disampaikan dalam pelatihan pembuatan produk mocaf. Pengerjaan pretes ini bertujuan untuk mengukur pemahaman dasar peserta tentang kukis mocaf sebelum mendapat materi lebih dalam dari pembicara.

2.2. Pelatihan

Pelatihan adalah kegiatan mendidik individu atau kelompok dengan memberikan pengetahuan, informasi, dan berbagai keterampilan untuk mengembangkan sikap serta perilaku yang sesuai dalam kehidupan (Putu & Ni Manis 2018; Rosyida et al., 2023). Dalam tahapan kegiatan ini masyarakat diharapkan dapat memiliki pengetahuan, informasi dan berbagai keterampilan untuk mengembangkan sikap serta perilaku yang diharapkan dengan adanya penyuluhan pembuatan kukis mocaf. Tahapan yang kedua ini yaitu pelatihan oleh pemateri mengenai kukis mocaf dan bagaimana cara proses pembuatannya. Pada tahap ini pemateri memberikan penyuluhan mengenai pengertian mocaf (mocaf dari kata modified cassava flour merupakan produk tepung yang berasal dari singkong yang telah dimodifikasi melalui proses fermentasi atau penggunaan enzim. Tepung ini dapat dimanfaatkan sebagai pengganti tepung terigu. Karena bebas gluten, tepung mocaf lebih ramah bagi kesehatan, terutama untuk penderita diabetes. Selain itu, tepung mocaf memiliki nilai ekonomi yang kompetitif dibandingkan dengan tepung terigu (Apriliyanto & Cahyani, 2022)), jenis-jenis singkong, jenis tepung singkong, kegunaan tepung mocaf, proses pembuatan tepung mocaf, kemudian yang terakhir yaitu pembuatan kukis mocaf. Setelah pemberian penyuluhan kemudian masyarakat melakukan praktik pembuatan kukis mocaf, masyarakat kemudian mengerjakan postes, dan yang terakhir adalah penutupan.

2.3. Praktik bersama

Tahap ini diawali dengan peserta dikelompokkan menjadi enam kelompok. Setiap kelompok diberikan kelompok diberikan bahan yang diperlukan seperti tepung mocaf, air, telur, dan perisa daun pandan. Kemudian oven, kompor, pengukus dan panci disediakan satu untuk digunakan secara bergantian. Percobaan pembuatan kukis berbahan dasar tepung mocaf dilakukan dengan lima variasi formula (F). Formula pertama (F1) menggunakan bahan dasar tepung mocaf dan gula palem. Formula kedua (F2) berbahan dasar tepung mocaf, gula palem dan tepung daun singkong. Formula ketiga (F3) terdiri dari bahan dasar tepung mocaf, gula pasir dan wijen. Komposisi formula keempat (F4) yaitu berbahan dasar tepung mocaf, gula pasir dan tepung daun singkong. Formula kelima (F5) menggunakan bahan dasar tepung mocaf, gula halus dan tepung daun singkong. Selain itu, dilakukan juga percobaan empat variasi topping (T), yaitu ubi

madu yang dipanggang bersamaan dengan adonan (T1) dan ubi madu yang dipanggang terpisah (T2), pisang yang dipanggang bersamaan dengan adonan (T3), serta pisang yang dipanggang terpisah (T4).

2.4. Pengerjaan postes

Tahap akhir pelaksanaan kegiatan ini yaitu pemberian soal postes terdiri dari 5 pertanyaan tertutup dengan pilihan ganda dengan durasi waktu pengerjaan selama 10 menit. Soal postes mencakup materi yang telah disampaikan dalam pelatihan pembuatan kukis mocaf. Adanya pengerjaan postes ini bertujuan untuk mengukur pemahaman peserta terkait pembuatan kukis mocaf dan pemanfaatannya dengan menggunakan penilaian skala 1-5.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Pembuatan Kukis Mocaf merupakan bagian dari Program Tilik Desa, yang berupa pendampingan dan/atau edukasi berbasis Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) bagi masyarakat desa binaan. Kegiatan ini ditujukan kepada pengurus dan anggota PKK Desa Sokawera, yang dikenal sebagai desa penghasil singkong. Oleh karena itu, diperlukan berupaya mengembangkan potensi desa binaan tersebut sebagai sarana berwirausaha yang lebih modern. Kegiatan pembuatan kukis mocaf, bagian dari Program Tilik Desa UKMPR, yang dilaksanakan di Desa Sokawera, Kecamatan Patikraja, Kabupaten Banyumas Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan seperti persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Adapun yang menjadi alasan utama mengapa dipilih topik sosialisasi pembuatan kukis mocaf adalah karena produk rendah gluten saat ini sedang dicari masyarakat dan juga kukis menjadi salah satu camilan ringan yang banyak disukai berbagai kalangan anak muda, maka harapannya sosialisasi ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait olahan kukis berbahan dasar mocaf yang memiliki nilai jual tinggi. Kukis yang biasanya berbahan dasar terigu, kini diinovasikan berbahan dasar mocaf. Selain karena karakteristik mocaf yang tidak jauh berbeda dengan terigu, penggunaan mocaf juga dapat mengurangi angka konsumsi masyarakat Indonesia terhadap terigu dan meningkatkan serta memperluas pemanfaatan mocaf (tepung rendah gluten) sebagai produk lokal. Dalam pengolahan produk pangan, mocaf sudah banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan olahan seperti pada roti tawar, roti manis, bolu kukus, dan beberapa produk pangan lainnya.

3.1. Tahap persiapan

3.1.1. Koordinasi dan perizinan

Persiapan awal Pelatihan Pengolahan Kukis Tilik Desa UKMPR kepada anggota PKK Desa Sokawera yaitu melakukan koordinasi internal dan eksternal. Koordinasi internal dilakukan antar-panitia pelaksana Program Tilik Desa UKMPR berupa menyusun rangkaian acara pelatihan. Kemudian panitia pelaksana melakukan koordinasi eksternal dengan kepala desa dan ketua PKK Desa Sokawera sekaligus mengajukan perizinan kegiatan. Setelah koordinasi disepakati bahwa kegiatan akan dilakukan pada tanggal 26 Juli 2024 bertempat di Balai Desa Sokawera.

3.1.2. Percobaan resep

Persiapan selanjutnya adalah melakukan percobaan dari lima variasi resep terpilih untuk menemukan formula yang paling sesuai. Alat dan bahan dasar keseluruhan untuk membuat kukis mocaf dari kelima formula tertera pada tabel di bawah:

Tabel 1. Alat dan bahan	
Alat	Bahan
Oven	Tepung mocaf
Loyang	Tepung daun singkong
Baskom	Gula halus

Pengayak tepung	Gula palem
Sendok	Gula pasir
Sarung tangan plastik	Telur
Kertas roti	Margarin
Timbangan digital	Vanili
	Garam
	Wijen
	Ubi madu
	Pisang

Percobaan pembuatan kukis berbahan dasar tepung mocaf dilakukan dengan lima variasi formula (F). Formula pertama (F1) menggunakan bahan dasar tepung mocaf dan gula palem. Formula kedua (F2) berbahan dasar tepung mocaf, gula palem dan tepung daun singkong. Formula ketiga (F3) terdiri dari bahan dasar tepung mocaf, gula pasir dan wijen. Komposisi formula keempat (F4) yaitu berbahan dasar tepung mocaf, gula pasir dan tepung daun singkong. Formula kelima (F5) menggunakan bahan dasar tepung mocaf, gula halus dan tepung daun singkong. Selain itu, dilakukan juga percobaan empat variasi topping (T), yaitu ubi madu yang dipanggang bersamaan dengan adonan (T1) dan ubi madu yang dipanggang terpisah (T2), pisang yang dipanggang bersamaan dengan adonan (T3), serta pisang yang dipanggang terpisah (T4). Hasil percobaan dari masing-masing formula terlampir pada tabel di bawah.

3.1.2.1. Percobaan Formula

Tabel 2. Hasil percobaan formula kukis mocaf

Variabel	F1	F2	F3	F4	F5
Warna	Cokelat gelap	Cokelat kehijauan	Cokelat terang	Hijau kecokelatan	Hijau kecokelatan
Rasa	Manis	Manis	Terlalu manis	Manis	Manis
Tekstur	Renyah	Renyah	Renyah bergranula	Renyah bergranula	Renyah

a. Warna Kukis

Hasil percobaan pada tabel 2. menunjukkan F1 memiliki warna dominan cokelat gelap yang dipengaruhi oleh kandungan warna gula palem. Selanjutnya, pada F2 didominasi oleh warna cokelat dari gula palem dan berbaur dengan warna hijau dari tepung daun singkong. Warna yang dikeluarkan terkesan gelap dan kurang menarik untuk tampilan kukis. Formula ketiga berwarna cokelat terang yang berasal dari campuran warna margarin, kuning telur, dan gula pasir. Warna yang dihasilkan cukup menarik. Pada formula keempat dan kelima, terdapat perubahan warna kukis yakni warna hijau kecokelatan akibat tambahan tepung daun singkong. Pada formula ini, warna hijau yang dihasilkan lebih terang dan menarik karena warna gula pasir maupun gula halus tidak mendominasi. Warna hijau kecokelatan lebih disukai panelis. Dari segi kandungan nutrisinya, daun singkong memiliki kadar air sebesar 75,21%, bahan kering 24,79%, protein kasar 25,46%, lemak kasar 8,59%, serat kasar 18,24%, BETN 39,22%, dan abu 8,49% (Mustakim et al., 2023).

b. Rasa Kukis

Rasa masing-masing formula rata-rata disukai oleh panelis. Perbedaan signifikan terasa pada F1 dan F2. Kedua formula tersebut mengandung gula palem sehingga rasa manis yang dihasilkan khas gula palem. Kemudian untuk F3 yang berbahan dasar gula pasir menghasilkan rasa terlalu manis. Hal ini diakibatkan karena komposisi gula pasir melebihi takaran tepung mocaf. Sedangkan untuk F4 memiliki rasa manis yang lebih sesuai karena mengandung tepung daun singkong. Tepung daun singkong mengurangi rasa manis dari gula pasir. Terakhir yaitu formula kelima memiliki tingkat kemanisan yang paling sesuai. Daya terima rasa F5 lebih besar dibandingkan formula lain.

c. Tekstur Kukis

Berdasarkan hasil percobaan dapat dilihat bahwa F1, F2 dan F5 memiliki kesamaan tekstur yaitu renyah. Sedangkan F3 dan F4 memiliki tekstur renyah bergranula. Hal ini diakibatkan oleh kandungan gula pasir di dalam formula. Tekstur granular gula pasir masih terasa pada kukis. Panelis lebih menyukai tekstur renyah tanpa granular.

Berdasarkan aspek warna, rasa dan tekstur ditentukan bahwa F5 merupakan formula paling sesuai karena memiliki warna hijau yang menjadi daya tarik pada kukis. Selain itu, formula lima juga memiliki rasa yang paling pas. Tekstur formula tersebut juga sesuai. Dapat disepakati bahwa F5 merupakan formula paling unggul dibanding keempat formula lain. Selanjutnya dilakukan percobaan topping yang cocok dengan kukis. Hasil percobaan tertera pada tabel berikut.

3.1.2.2. Percobaan Topping

Tabel 3. Hasil percobaan topping kukis mocaf

Variabel	T1	T2	T3	T4
Warna	Oranye kekuningan	Oranye kecokelatan	Kuning	Kuning kecokelatan
Rasa	Manis (kombinasi rasa cocok)	Manis (kombinasi rasa cocok)	Manis (kombinasi rasa tidak cocok)	Manis (kombinasi rasa tidak cocok)
Tekstur	Renyah	Sangat renyah	Agak lembek	Renyah

a. Warna

Pada tabel 3. Menunjukkan bahwa warna T1 menghasilkan warna oranye kekuningan khas warna ubi madu yang terlihat sesuai dengan kukis mocaf dan menambah daya tarik. Selanjutnya T2 yang dioven terpisah dari adonan menghasilkan warna oranye kecokelatan. Warna tersebut kurang menambah daya tarik kukis mocaf. Pada percobaan T3 dihasilkan warna kuning khas pisang, sedangkan pada T4 menghasilkan warna kuning kecokelatan.

b. Rasa

Berdasarkan hasil percobaan dapat dilihat bahwa keempat sampel menghasilkan rasa yang sama. Pada T1 dan T2 rasa yang dihasilkan yaitu rasa manis khas ubi madu yang cocok dengan rasa kukis. Kemudian untuk T3 dan T4 menghasilkan rasa manis khas buah pisang. Rasa manis yang dihasilkan ternyata kurang sesuai apabila dipadu-padankan dengan kukis mocaf karena rasa pisang buah yang terlalu kontras dengan tepung mocaf.

c. Tekstur

Hasil percobaan topping kukis mocaf menunjukkan bahwa T1 dan T4 sama-sama memiliki tekstur yang renyah. Pada T2 dihasilkan tekstur yang sangat renyah karena ubi madu dipanggang terpisah. Panelis merasa bahwa tekstur yang dihasilkan terlalu renyah sehingga menyebabkan ubi menjadi rapuh. Sedangkan pada percobaan T3 didapatkan hasil topping pisang yang agak lembek. Panelis menilai bahwa tekstur yang cenderung lembek kurang sesuai dengan rasa kukis mocaf.

Berdasarkan aspek warna, rasa dan tekstur ditentukan bahwa T1 merupakan topping paling cocok karena memiliki warna oranye kekuningan yang menambah daya tarik pada kukis. Selain itu, topping satu juga memiliki kombinasi rasa yang paling sesuai. Tekstur yang dihasilkan juga renyah sehingga cocok dengan tekstur dasar kukis. Dapat disepakati bahwa T1 merupakan topping paling unggul dibanding topping lain.

3.2. Tahap pelaksanaan

Rangkaian acara Sosialisasi Pembuatan Kukis Mocaf telah dilaksanakan seperti yang direncanakan sebelumnya, yaitu pembukaan dan sambutan, pretes, pemaparan materi, praktik pembuatan kukis secara berkelompok, postes, dokumentasi dan penutupan. Namun, waktu pelaksanaan kegiatan jauh berbeda dari yang telah ditetapkan, hal ini dikarenakan adanya keterlambatan kehadiran masyarakat desa binaan yang menjadi sasaran kegiatan ini. Meskipun demikian, rangkaian acara tetap berjalan lancar setelah penyesuaian waktu dilakukan.

Antusiasme masyarakat, khususnya ibu-ibu desa binaan, tetap tinggi sepanjang kegiatan. Peserta dengan semangat mengikuti setiap sesi, mulai dari pemaparan materi hingga praktik pembuatan kukis mocaf. Meskipun waktu sudah sangat sore, peserta tetap fokus dan berpartisipasi aktif, menunjukkan minat yang besar terhadap materi yang disampaikan. Keterlibatan peserta dalam diskusi dan praktik secara berkelompok mencerminkan keinginan yang kuat untuk belajar dan mengembangkan keterampilan baru, terutama yang berpotensi meningkatkan perekonomian. Semangat ini membuktikan bahwa masyarakat sangat menghargai kesempatan untuk mendapatkan pengetahuan baru, meskipun harus mengorbankan waktu. Hal ini menjadi dorongan positif bagi keberlanjutan program dan potensi pengembangan lebih lanjut di masa mendatang.

Sebelum kedatangan peserta, telah dipersiapkan tempat dan keperluan lainnya yang diperlukan untuk menunjang keberlangsungan acara ini. Juga melaksanakan *briefing* panitia dan gladi bersih. Hal ini dilakukan karena ingin memastikan seluruh panitia memahami peran dan tugas masing-masing, serta agar acara dapat berjalan lancar dan tertib sesuai dengan rencana. Gladi bersih juga penting untuk mengecek kesiapan teknis dan memastikan tidak ada hambatan yang dapat mengganggu jalannya acara, sehingga ketika peserta hadir, panitia telah siap menyambut peserta dengan optimal dan profesional.

Kesiapan panitia memiliki pengaruh yang signifikan terhadap antusiasme masyarakat dalam mengikuti setiap sesi kegiatan. Ketika panitia sudah siap dengan segala aspek teknis dan non-teknis, seperti tempat, peralatan, dan alur acara, masyarakat akan merasa lebih nyaman dan tertarik untuk berpartisipasi secara aktif. Kesiapan panitia akan menciptakan suasana yang teratur dan kondusif, sehingga masyarakat dapat mengikuti kegiatan tanpa gangguan, yang mana berdampak pada meningkatnya kepercayaan dan kepuasan masyarakat terhadap acara ini. Antusiasme masyarakat juga akan meningkat ketika melihat bahwa acara berjalan dengan baik, mulai dari penyambutan, pengelolaan waktu yang tepat, hingga penyampaian materi yang profesional. Sebaliknya, ketidaksiapan panitia bisa menyebabkan kebingungan, keterlambatan, dan kurangnya kenyamanan yang pada akhirnya menurunkan antusiasme peserta. Dengan demikian, kesiapan panitia adalah faktor kunci dalam menjaga dan meningkatkan semangat serta partisipasi aktif masyarakat dalam sebuah kegiatan.

3.3. Evaluasi dan capaian kegiatan

Pelatihan Pengolahan Kukis Tilik Desa UKMPR dihadiri oleh 28 orang. Peserta pelatihan merupakan pengurus dan anggota PKK Desa Sokawera memiliki antusias yang besar dalam mengikuti kegiatan. Hasil evaluasi terhadap kegiatan pelatihan ini secara keseluruhan cukup memuaskan, tetapi diperlukan waktu yang lama untuk dapat memaksimalkan kemampuan peserta dalam mengimplementasikan pelatihan produk. Sebagian besar peserta memiliki keinginan untuk dapat melanjutkan pembuatan kukis mocaf sebagai usaha baru. Namun, terdapat beberapa peserta yang kurang yakin untuk melanjutkan pengolahan tersebut dengan alasan sudah memiliki usaha sendiri. Capaian kegiatan pelatihan dapat dilihat pada grafik 1. Hasil evaluasi akhir terkait pelatihan diukur dengan melakukan kuis berupa pretes yang dilakukan sebelum pelatihan dan postes yang dilakukan setelah pelatihan.



(a)



(b)



Gambar 1. Materi pelatihan (a) pembuatan kukis (b) uji rasa kukis yang telah dibuat (c) pretes (d) poster (e) dan foto bersama (f)



Gambar 2. Grafik hasil pretes dan postes

Sebelum dilakukannya pelatihan, sebagian besar masyarakat belum mengetahui teknik diversifikasi mocaf. Hal ini dibuktikan pada Gambar 2 yang menunjukkan hasil bahwa nilai rata-rata pada pretes sebesar 12,8 dan terdapat peningkatan yang signifikan pada postes dengan rata-rata nilai sebesar 25,2. Dapat dikatakan bahwa peserta mampu memahami materi pengolahan kukis mocaf secara maksimal dan cukup baik karena peserta melakukan implementasi terkait pengolahan dan pemasaran produk sehingga lebih efektif dipahami. Hal ini sejalan dengan yang diungkapkan oleh Syamsuri et al. (2022), yang menyatakan bahwa pendidikan akan memberikan pengalaman kepada peserta, sehingga dapat memperluas pengetahuan mereka. Meskipun pelatihan ini diadakan pertama kali, tetapi dampak yang diberikan cukup signifikan sehingga dapat membuka pandangan secara luas. Adanya pelatihan sangat membantu dalam mengenali dunia bisnis dengan mengikuti perkembangan zaman. Namun, untuk memaksimalkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia diperlukan pelatihan dan sarana yang lebih intensif agar mendukung kemampuan pengolahan produk UMKM Desa Sokawera sehingga mampu bersaing dengan kompetitor di masa yang akan datang.

Menurut Andriyani et al. (2024), mocaf sebagai produk turunan singkong berpotensi sebagai bahan alternatif tepung terigu yang lebih sehat dan bernilai tambah tinggi. Sejalan dengan pernyataan tersebut, kegiatan Sosialisasi Pembuatan Kukis Mocaf yang dilaksanakan melalui Program Tilik Desa UKMPR menunjukkan dampak jangka panjang terhadap pemberdayaan

masyarakat Desa Sokawera. Program ini tidak hanya meningkatkan literasi masyarakat mengenai inovasi bahan baku lokal, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru dengan memanfaatkan singkong sebagai sumber daya utama. Hal ini mendukung diversifikasi pangan lokal, mengurangi ketergantungan pada tepung terigu impor, dan berkontribusi pada kemandirian pangan nasional.

Lebih jauh, pelatihan ini berperan dalam pengembangan kapasitas peserta, khususnya dalam mengolah produk mocaf yang memiliki prospek pasar luas di tengah meningkatnya permintaan masyarakat terhadap makanan rendah gluten. Kendati sebagian peserta masih memerlukan waktu untuk mengimplementasikan keterampilan baru ini, tingginya antusiasme mereka dalam memulai usaha kukis mocaf mencerminkan potensi keberlanjutan program. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi dalam memperkuat Desa Sokawera sebagai model inovasi berbasis mocaf, sekaligus mendorong peningkatan peran perempuan dalam pengembangan ekonomi berbasis komunitas.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan kukis berbahan dasar mocaf di Desa Sokawera berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi camilan sehat yang memiliki nilai jual tinggi. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan kukis, dengan rata-rata nilai post-test mencapai 25,2. Kelebihan dari pelatihan ini adalah antusiasme peserta yang tinggi dan keinginan mereka untuk melanjutkan usaha berbasis produk lokal. Namun, terdapat kekurangan dalam hal waktu yang dibutuhkan untuk memaksimalkan kemampuan peserta, serta beberapa peserta yang merasa kurang yakin untuk melanjutkan pengolahan kukis karena sudah memiliki usaha sendiri. Untuk pengembangan selanjutnya, disarankan agar diadakan pelatihan lanjutan yang lebih intensif dan berkelanjutan, serta dukungan dalam hal pemasaran produk agar masyarakat dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi juga membuka peluang bagi pengembangan ekonomi kreatif di desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, Y., Mitra, H.I.F.H., & Ariansyah, K. (2024). Developing Combined Processing of Cassava into Modified Cassava Flour and Tapioca (mocaftap) and Physicochemical Properties of The Mocaftap Products. *Journal of Sustainability Science and Management*, 19(6), 154-168. <https://doi.org/10.46754/jssm.2024.06.012>
- Apriliyanto, E., & Cahyani, D. A. (2022). Penerapan Teknologi Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Mendukung Desa Mandiri Mocaf Desa Pesangkalan Kabupaten Banjarnegara. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(3), 584-595. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i3.1071>
- Fajar, K., & Ritonga, E. Y. (2024). Penerapan Metode Workshop dan Penelitian Dalam Meningkatkan Kemampuan Komunikasi Pemasaran Produk Olahan Singkong Alen-Alen di Desa Perlanaan. *Ganaya: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 7(4), 200-211. <https://doi.org/10.37329/ganaya.v7i4.3560>
- Mailien, B., Salma, A., & Fitria, D. (2023). Comparison K-Means and Fuzzy C-Means Methods to Grouping Human Development Index Indicators in Indonesia. *UNP Journal of Statistics and Data Science*, 1(1), 23-30. <https://doi.org/10.24036/ujsds/vol1-iss1/4>
- Mustakim, M., Munir, M., & Irmayani, I. (2023). Warna Dan Indeks Kuning Telur Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*) Yang Diberi Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta*) Dengan Level Yang Berbeda. *Journal Gallus Gallus*, 1(3), 88-98. <https://ojs.polipangkep.ac.id/index.php/gallusgallus/>
- Purba, M. L. A., & Arka, S. (2024). Analisis Ketimpangan Distribusi Pendapatan pada Kabupaten/Kota di Provinsi Bali. *Gema Wisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 20(3), 225-243. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v20i3.407>

- Rosyida, D. A. C., Setiawandari, S., Waroh, Y. K., & Latifah, A. (2023). Penerapan Akupresure Aurikular Titik Shen Men untuk Relaksasi pada Perempuan. *GLOBAL ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 9-16. <https://doi.org/10.51577/globalabdimas.v3i1.422>
- Sarno, S., Apriliyanto, E., & Cahyani, D. A. (2022). Penerapan Teknologi Pengolahan singkong Menjadi tepung Mocaf Sebagai Upaya Mendukung Desa mandiri Mocaf Desa Pesangkalan kabupaten banjarnegara. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(3), 584–595. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i3.1071>
- Syamsu, K., Ishak, N., Ali, P., Husnah, D., Ramadhani, N. S., & Maulana, M. R. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Es Krim Kelor Berbasis Bahan Tradisional Guna Mencegah Stunting Di Kelurahan Inalahi. *Pabitara: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 114-121. <https://ejournal.iainkendari.ac.id/index.php/pabitara>
- Syamsuri, S., Sutrisno, S., Khaidarsyah, K., Akhmad, N. A., & Alang, H. (2022). Edukasi Peran Dan Fungsi Koperasi Yang Baik Bagi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(3), 228-232. <https://doi.org/10.24114/IPKM.V28I3.38264>
- Wardani, A., & Nuraeni, A. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pohpohan terhadap Hasil Uji Organoleptik Mie tepung mocaf. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(2), 58–67. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v3i2.769>
- Yeniwati, Y., Rahmizal, M., Dwita, S., & Yumna, A. (2024). Singkong menjadi tepung mocaf untuk meningkatkan nilai jual di kelompok tani di Nagari Toboh Gadang Kecamatan Sintuk. *Jurnal Menara Pengabdian*, 4(2), 126–133. <https://doi.org/10.31869/jmp.v4i2.6122>