

PEMANFAATAN KOMODITAS SINGKONG SEBAGAI POTENSI PRODUK UNGGULAN LOKAL MASYARAKAT DI KULON PROGO YOGYAKARTA

Ganies Riza Aristya^{1*}, Helsa Z. Fahrezi², Hikar Fukusalam³, Ivan Aptarafi S⁴

¹Departemen Biologi Tropika, Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

²Departemen Eknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

³Departemen Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

⁴Departemen Akuntansi, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

ganies_riza@ugm.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Padukuhan Secang yang terletak di Kalurahan Sidomulyo merupakan Padukuhan dengan lokasi yang kaya akan potensi hasil perkebunannya, salah satunya adalah singkong. Dengan kondisi geografisnya yang berada di Pegunungan Menoreh membuat Padukuhan ini memiliki lahan berupa ladang dengan perbandingan yang lebih banyak, dibandingkan dengan pemukiman yang ada di daerah tersebut. Tujuan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap manfaat, pembuatan, dan pengelolaan tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dari singkong sebagai salah satu hasil tani masyarakat Secang. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan bimbingan teknis meliputi perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Perencanaan mulai dari survei lokasi dan wawancara, pelaksanaan meliputi penyuluhan dan demonstrasi serta evaluasi meliputi observasi, wawancara dan pengisian angket untuk meminimalisir kelemahan dan hambatan selama kegiatan berlangsung. Hasil analisis menunjukkan bahwa masyarakat berhasil 100% memahami manfaat penggunaan. Pemahaman yang dirasakan masyarakat adalah lebih mudah berinovasi menghasilkan produk dari singkong menjadi tepung MOCAF, baik meliputi proses pembuatan, pemilihan packaging, serta rencana dan strategi program pemasaran yang terintegrasi.

Kata Kunci: Digital Marketing; Kemasan Produk; SingkonG; MOCAF.

Abstract: *Secang, located in Sidomulyo Village, is a hamlet rich in agricultural potential, particularly cassava. Due to its geographic location in the Menoreh Mountains, Secang Hamlet has more farmland compared to residential areas. The purpose of this community service initiative is to enhance the community's understanding of the benefits, production, and management of MOCAF (Modified Cassava Flour) from cassava, one of Secang's main agricultural products. The methods used include outreach and technical guidance, encompassing planning, execution, and evaluation. Planning involved site surveys and interviews, while implementation included counseling and demonstrations. Evaluation involved observations, interviews, and questionnaire completion to minimize weaknesses and obstacles during the activities. Analysis results showed that 100% of the community understood the benefits of usage. The community felt it was easier to innovate and produce products from cassava into MOCAF flour, including the manufacturing process, packaging selection, and integrated marketing program plans and strategies.*

Keywords: *Cassava; Digital Marketing; MOCAF Flour; Product Packaging.*



Article History:

Received: 18-05-2024

Revised : 19-06-2024

Accepted: 08-08-2024

Online : 10-08-2024



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Manihot esculenta atau yang lebih dikenal dengan sebutan singkong merupakan tumbuhan yang dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis termasuk dalam famili Euphorbiaceae merupakan sumber energi karbohidrat selain beras yang tersebar luas di Indonesia (Effendi et al., 2023). Singkong atau ketela pohon merupakan tumbuhan yang kaya akan sumber serat dan digolongkan ke dalam karbohidrat kompleks yang memiliki segudang manfaat bagi kesehatan. Berdasarkan data BPS tahun 2019 menyatakan bahwa sentra produksi singkong tersebar di delapan provinsi yang ada di Indonesia, Provinsi DI Yogyakarta menjadi sentra produksi singkong terbesar ketiga setelah Banten dengan persentase 12,12% atau dengan luas panen rata-rata 96,19 ribu hektar. Sedangkan jika dikutip dari data Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DI Yogyakarta, sebanyak 6.357 ton singkong dihasilkan dari Kabupaten Kulon Progo. Sebagai komoditas yang sedang digencarkan oleh pemerintah Indonesia, berbagai potensi yang dapat dihasilkan dari komoditas singkong pun ditingkatkan salah satu produknya yang potensial adalah pati modifikasi atau Modified Cassava Flour (MOCAF) (Hadistio et al., 2019).

MOCAF sendiri merupakan hasil dari modifikasi sel singkong menggunakan mikroba yaitu bakteri asam laktat (Munir et al., 2015). Karena hasil dari pemanfaatannya yang luas dan bisa dijadikan sebagai bahan baku pembuatan makanan, produksi tepung modifikasi pati ini cukup tinggi dan digencarkan (Yuniar et al., 2023). Tepung MOCAF sendiri memiliki spektrum yang bisa diaplikasikan menyerupai seperti tepung terigu dan tepung beras (Achmad et al., 2023). Proses pembuatan tepung MOCAF diawali dengan proses pengupasan singkong dan pemotongan singkong setipis mungkin (Peneliti et al., 2023). Proses pengirisan singkong ini dapat dilakukan secara manual maupun dengan bantuan alat, setelah proses pengirisan dilanjutkan proses fermentasi dan pengeringan lalu diakhiri dengan proses penghalusan/penumbukan singkong kering hingga menjadi tepung MOCAF yang siap untuk digunakan (Yuniar et al., 2023).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan yaitu di Padukuhan Secang Kalurahan Sidomulyo Kapanewon Pengasih, Kabupaten Kulon Progo, pemahaman masyarakat terutama pelaku pertanian dan perkebunan masih kurang mengenai produk-produk olahan dari komoditas singkong, contohnya adalah Tepung MOCAF. Sebagian besar masyarakat di lokasi masih menerapkan sistem sebagai supplier yang mengirim atau menjualkan singkong utuh kepada distributor atau pengepul singkong. Sedangkan jika dibandingkan dengan penjualan produk yang sudah menjadi olahan dari singkong dalam hal ini adalah tepung MOCAF Fajri et al. (2021), nilai jualnya lebih tinggi daripada menjual singkong kepada pengepul. Aspek tersebutlah yang mendorong Tim Kuliah Kerja Nyata Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat dari Universitas Gadjah Mada (KKN-PPM

Universitas Gadjah Mada) Sub unit Secang untuk melakukan pelatihan pengolahan singkong menjadi tepung MOCAF.

Tim KKN-PPM UGM Periode II yang melaksanakan kegiatan dengan rentang waktu Juni 2023-Agustus 2023 melakukan program kerja yang salah satunya adalah pelatihan pembuatan Tepung MOCAF, pengemasan dan penentuan packaging, dan pelatihan tahap manajemen dan pemasaran produk Tepung MOCAF. Upaya ini dilakukan oleh Mahasiswa peserta KKN-PPM UGM untuk meningkatkan taraf perekonomian masyarakat Padukuhan Secang khususnya dengan memanfaatkan komoditas lokal dan memaksimalkan hasil produksi serta penjualan dari sektor komoditas singkong atau ketela pohon. Tim KKN-PPM UGM Periode II yang melaksanakan kegiatan dengan rentang waktu Juni 2023-Agustus 2023. Tujuan kegiatan ini adalah melakukan program kerja terkait pelatihan pembuatan Tepung MOCAF, pendampingan pengemasan dan penentuan packaging, dan pelatihan tahap manajemen dan pemasaran produk Tepung MOCAF. Upaya ini dilakukan oleh Mahasiswa peserta KKN-PPM UGM untuk meningkatkan taraf perekonomian masyarakat Kapanewon Secang khususnya dengan memanfaatkan komoditas lokal dan memaksimalkan hasil prod

B. METODE PELAKSANAAN

Kelompok sasaran dan lembaga yang menjadi mitra dalam program pengabdian masyarakat ini adalah tiga kelompok petani dan Karang Taruna Padukuhan Secang, Kelurahan Sidomulyo, Kapanewon Pengasih, Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kegiatan program KKN-PPM dengan tema Pemanfaatan Komoditas Singkong Sebagai Produk Unggulan UMKM ini dilaksanakan bersama mahasiswa peserta Kuliah Kerja Nyata sebanyak tiga orang. Metode kegiatan yang dilakukan adalah dengan ceramat dan penyuluhan kepada anggota kelompok tani serta karang taruna. Kegiatan pengabdian masyarakat untuk meningkatkan pemanfaatan singkong dalam kehidupan masyarakat setempat terbagi ke dalam tiga tahap pelaksanaan:

1. Tahap Perencanaan

Langkah pertama sebelum pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang terdiri dari : (a) Survei lokasi yaitu melihat bagaimana kondisi sasaran dan peluang potensi sumber daya singkong untuk diolah lebih lanjut; (b) Diskusi dengan perwakilan masyarakat, yaitu petani singkong dan perwakilan Karang Taruna terkait seberapa jauh pengetahuan mereka mengenai manfaat dan teknik budidaya singkong menjadi tepung MOCAF; dan (c) Diskusi secara lebih spesifik mengenai pemahaman masyarakat terhadap manajemen kemasan dan pemasaran produk (Aristya G. R., 2023; Diniyah N., 2018).

2. Metode Pelaksanaan

Tahapan utama dari program pengolahan singkong sebagai salah satu komoditas menjadi tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) untuk dijadikan produk olahan yang bermanfaat dan berpotensi untuk dipasarkan. Metode ini terdiri dari beberapa kegiatan, yaitu: (1) Demonstrasi pengolahan singkong menjadi tepung MOCAF; (2) Sosialisasi mengenai packaging atau pengemasan yang dinilai sesuai untuk diterapkan pada produk olahan tepung MOCAF; (3) Sosialisasi strategi pemasaran produk dengan memanfaatkan peluang digital marketing sebagai salah satu metode pemasaran yang dinilai efektif (Pangannews.id, 2023; Yulianto, 2022).

3. Metode Evaluasi

Tahap ini meliputi observasi dan wawancara di tahap akhir dari kegiatan program yang bertujuan untuk mengetahui kekurangan dan kelemahan setiap tahapan pelaksanaan program yang dilakukan (Munir et al., 2015; Sari et al., 2023).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Komposisi dan Potensi Desa

Wilayah Padukuhan Secang yang berlokasi di Kalurahan Sidomulyo, Kapanewon Pengasih, Kulon Progo memiliki potensi lokal yang signifikan terkait tanaman singkong. Meskipun terdapat banyak kebun singkong di Padukuhan Secang, sebagian besar hasil panen singkong dijual dalam bentuk mentah di pasar tanpa melalui proses pengolahan awal. Fenomena ini menjadi sayang karena sebenarnya singkong memiliki nilai jual yang lebih tinggi jika diolah sebelum dijual. Melalui pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang intensif, masyarakat memiliki peluang untuk mengembangkan produk lokal yang memiliki ciri khas dan dapat dikenal di seluruh Indonesia bahkan di luar negeri. Salah satu contohnya adalah mengolah singkong menjadi tepung MOCAF (Andikaningrum et al., 2023; Sarno et al., 2022; Yuniar et al., 2023). Karang taruna dan taruni memiliki peran yang sangat penting dalam menggali potensi UMKM di wilayah Kapanewon Pengasih. Mereka memiliki kesempatan besar untuk belajar dan mengasah keterampilan wirausaha guna menciptakan inovasi-inovasi yang mampu mendorong kemajuan dan peningkatan taraf hidup masyarakat. Meski memiliki batasan waktu, tim berusaha untuk merancang kegiatan pemberdayaan yang singkat namun berkelanjutan, dapat diterapkan di lingkungan Desa Sidomulyo, dan didukung oleh kreasi serta inovasi di bidang digital.

2. Sosialisasi dan Pelatihan Pendahuluan

Pengabdian masyarakat ini merupakan kegiatan yang melibatkan 5 masyarakat dari perwakilan kelompok tani Padukuhan Secang dan 20 karang taruna & taruni. Dalam kegiatan ini, digunakan tiga metode pendekatan yang berbeda untuk memberikan pembelajaran kepada para peserta. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan MOCAF demonstrasi langkah-langkah praktis dalam pembuatan MOCAF dari singkong oleh narasumber atau instruktur. Peserta akan melihat secara langsung bagaimana proses pembuatan dilakukan (Hadistio et al., 2019; Handoyo & Budi Santosa, n.d.; Sarno & Hakim, 2019). Setelah itu, peserta akan diberi kesempatan untuk melakukan praktek langsung dalam pembuatan MOCAF di bawah bimbingan narasumber atau instruktur. Ini memungkinkan peserta untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah mereka peroleh dalam sesi ceramah dan diskusi sebelumnya, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemberian Materi Sekaligus Demonstrasi Pembuatan Tepung MOCAF dari Singkong

Penerapan tiga metode pelatihan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar yang komprehensif kepada peserta. Mereka tidak hanya mendapatkan pengetahuan melalui ceramah, tetapi juga berpartisipasi aktif dalam diskusi dan mendapatkan keterampilan praktis melalui demonstrasi dan praktek langsung (Effendi et al., 2023; Nugraheni et al., 2015; Sunarsi et al., 2011). Dengan demikian, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan manfaat nyata kepada kelompok petani singkong dan karang taruna & taruni Padukuhan Secang dalam hal peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi MOCAF.

3. Demonstrasi Teknik Pengemasan Produk Menggunakan MAP

Proses edukasi kepada masyarakat Padukuhan Secang tidak berhenti sampai pada bagaimana mengolah singkong menjadi tepung MOCAF. Sebagai upaya meningkatkan keberlanjutan produk digunakan salah satu teknik pengemasan yang dianggap efektif, yakni menggunakan teknik MAP (Modified Atmosphere Diagram). MAP merupakan suatu teknologi pengemasan tepat guna yang dilakukan pada produk pangan dengan tujuan

agar dapat mempertahankan atau memperpanjang umur simpan dari produk pangan tersebut. Demonstrasi dilakukan dengan menjelaskan teknik pengemasan tersebut yang difokuskan kepada pemuda karang taruna setempat yang lebih dapat diandalkan untuk dapat mengembangkan potensi ini kedepannya. Sosialisasi dilakukan dengan cara penyampaian materi menggunakan poster dan pamflet yang dibagikan kepada setiap peserta hadir dimana mereka acara ini berlokasi pada teras Masjid Al-Muttaqin di Kapanewon Secang, Sidomulyo, Pengasih, Kulon Progo. Hal tersebut penting disampaikan mengingat masyarakat setempat dianggap belum bisa mengelola bahkan memaksimalkan singkong untuk dijadikan produk yang dapat berpotensi mendobrak perekonomian daerah. Diharapkan dengan sosialisasi teknik pengemasan MAP tersebut, dapat menambah pemahaman dan meningkatkan kesadaran masyarakat dukuh khususnya pemuda karang taruna untuk dapat memanfaatkan dan mengoptimalkan potensi yang ada, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi Pengemasan Efektif Tepung MOCAF

4. Bimbingan Proses Pemasaran Digital Produk

Dalam pemberian materi dan praktik produksi tepung MOCAF, poin penting yang harus dipahami tentunya pada bagian pemasaran produk, dengan mengoptimalkan pemberdayaan teknologi melalui “Digital Marketing”. Digital Marketing merupakan hasil dari kemajuan teknologi informasi yang diterapkan dalam manajemen pemasaran untuk meningkatkan efisiensi dalam strategi pemasaran di era globalisasi. Materi pemasaran diberikan oleh peserta KKN PPM UGM Periode II Kapanewon Pengasih yang berasal dari program studi Akuntansi. Dengan memahami konsep pemasaran, pelaku usaha dagang akan lebih efektif dan efisien dalam menjalankan usahanya jika dibandingkan dengan perusahaan yang tidak memahami konsep dari pemasaran tersebut, seperti terlihat pada Gambar 3.

Salah satu strategi pemasaran digital yang ditawarkan adalah Content Marketing, yaitu pembuatan dan pendistribusian konten yang relevan serta bermanfaat guna menarik perhatian target konsumen. Sekaligus membuatnya terlibat dan menjadi pelanggan suatu bisnis atau membangun loyalitas pelanggan untuk mempercayai produk yang dibuat (Kuncie, n.d.).

Content Marketing tidak hanya terbatas dilaksanakan melalui platform media sosial seperti Facebook, Youtube, dan Instagram, tetapi juga melalui E-Commerce yang melayani jual beli melalui internet atau media elektronik seperti Shopee, Lazada, Bukalapak, dan lain-lain. Konsiderasi pemasaran melalui Content Marketing dinilai tepat untuk dilaksanakan, karena berpotensi memperluas jangkauan pasar, mempermudah akses pembelian, serta mempermudah pengelolaan pengiriman barang.



Gambar 3. Sosialisasi Pemasaran Digital Produk

5. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan melalui observasi langsung pada saat pelaksanaan kegiatan. Kegiatan observasi meliputi partisipasi peserta, pemahaman terhadap materi pelatihan dan pendampingan, dan respons terhadap kegiatan. Evaluasi juga dilaksanakan melalui wawancara dengan peserta serta penggunaan angket evaluasi untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan sebelum dan sesudah kegiatan, seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Penjelasan Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Proses Evaluasi	Parameter	Keterangan
Observasi	Pertisipasi seluruh peserta	Peserta paling banyak adalah dari pemuda dan pemuda Karang Taruna, Pokdarwis dan Ibu anggota PKK
	Rekap respon peserta terhadap kegiatan	Peserta sangat antusias dalam berdiskusi, bertanya dan aktif selama kegiatan
Wawancara dan angket	Pemahaman materi dari peserta	Semua peserta (100%) memahami terkait pemanfaatan manfaat singkong sebagai produk unggulan lokal daerah, alternatif produk dan cara pemasarannya

D. SIMPULAN DAN SARAN

Dengan terselesaikannya pelaksanaan kegiatan program kerja pemanfaatan komoditas singkong sebagai produk unggulan UMKM di Padukuhan Secang oleh mahasiswa KKN-PPM UGM Periode 2 Tahun 2023, pencapaian target pengabdian masyarakat telah berhasil pula dilaksanakan. Program ini telah berhasil memberikan kontribusi positif dengan meningkatkan pemahaman peserta sosialisasi dan pelatihan, sehingga 100% peserta dapat memahami cara mengolah singkong sebagai produk unggulan masyarakat lokal. Hal tersebut terbukti melalui meningkatnya pemahaman masyarakat akan manfaat, pembuatan, dan pengelolaan tepung MOCAF dari singkong sebagai salah satu hasil tani warga Secang. Pun, sebagai media pemasaran, masyarakat juga dikenalkan mengenai rancangan packaging yang dinilai sesuai untuk tepung MOCAF serta pemanfaatan media sosial sebagai wadah digital marketing. Pelaksanaan program kerja tersebut diharapkan dapat terlaksana secara berkelanjutan dengan tidak hanya melibatkan kelompok tani, pengusaha UMKM, tetapi juga dari generasi muda yaitu Karang Taruna Padukuhan Secang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan seluruh anggota mahasiswa KKN PPM Unit Kapanewon Pengasih dan masyarakat Kapanewon Pengasih khususnya masyarakat Padukuhan Secang atas bantuan dan kerja sama yang baik. Terima kasih juga kami ucapkan kepada anggota kelompok petani, pekebun dan pemuda karang taruna yang telah turut membantu, mengikuti program kegiatan dan memberikan fasilitas yang dapat digunakan selama berjalannya program pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Achmad, F., Reahan Ramadhan, M., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, M., & Suhartono, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 292–302. <https://doi.org/10.53276/dedikasi.v2i2.107>
- Andikaningrum, F., Putu Suciati, L., Ariningsih, E., Jember, U., Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, P., Jember, K., Timur, J., Penelitian Pertanian, K., Bogor, K., & Barat, J. (2023). Perkembangan dan Sebaran Industri Tepung Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Substitusi Terigu di Jawa Timur. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*, 24(2), 207–218.
- Ansorudin, M.S. (2011). Penguatan Klaster Pangan Olahan Berbasis Mocaf di Kabupaten Blitar. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 13(3), 144-150.
- Aristya G. R., P. M. A. P. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dan UMKM melalui Pengenalan, Pelatihan, dan Pembuatan Produk Digital di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo, DI. *Jurnal Parikesit*, 1(1), 31–37.
- Diniyah N., Subagia. A., Sar, R.N.L., Vindy, P.G., Rofiah. A.A. (2018). Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(2), 71-75.

- Effendi, N., Handayani, S., Amran, F. D., Amin, A., Nurlina, & Faradiba. (2023). Pemberdayaan Kelompok Karangtaruna Melalui Diversifikasi Produk Olahan Singkong. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1828–1838. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3454>
- Fajri, I., Marini, S., Sutardi, H., Lu'luwatin, R.A., Supriadi, G., Karnita. (2021). Pkm Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Aksara Raga*, 3(1), 12-20. www.industri.kontan.co.id.
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 1, Issue 1), 13-17.
- Handoyo, G., Santosa, P.B., & Darmawanto. (2023). Optimalisasi Potensi Pertanian Berbasis Teknologi Tepat Guna Dan Digital di Kabupaten Temanggung. *Jurnal Pasopati*, 5(1), 9-11. <http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati>
- Munir, J. B., Rukmi, H. S., & Bakar, A. (2015). Strategi Pengembangan UKM Tepung Mocaf cv. Karunia Maha Cipta Menggunakan Matriks Perumusan Strategi. *Reka Integra*, 3(3), 86-97.
- Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., & Utama, A. (2015). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *Inotek*, 19(1), 52-69.
- Pangannews.id. (2023). *Peningkatan Produksi singkong Di Indonesia*. <https://Pangannews.Id/Berita/1662940076/Peningkatan-Produksi-Ubi-Kayu-Di-Indonesia>.
- Peneliti, T., Umam, K., & Si, M. (2023). *Laporan Penelitian Sinergi Komunitas dan Pengembangan Mocaf: Pemberdayaan Komunitas Melalui Inovasi Produk Lokal di Cilacap*.
- Sari, M. R., Ernawati, E., Maulana, N., & Setyowati, L. (2023). Tepung Moccas: Produk Olahan Unggulan Kelompok Tani Singkong Desa Cibodas Sebagai Upaya Optimalisasi Hasil Panen. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1882–1892. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3460>
- Sarno, Eko Apriliyanto, & Dwi Ari Cahyani. (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>
- Sarno, S., & Hakim, L. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Wanita Tani Desa Majalengka Banjarnegara yang Menerapkan Teknologi Diversifikasi Produk Olahan Singkong. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 6(1), 1–7. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v6i1.438>
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011 Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*.
- Yulianto. (2022). *Di Kota Gudeg, Bisnis Ubi Kayu Tak Pernah Layu*. <https://Tabloidsinartani.Com/Detail/Indeks/Pangan/19980-Di-Kota-Gudeg-Bisnis-Ubi-Kayu-Tak-Pernah-Layu>.
- Yuniar, E., Maknunah, J., Wahyuningsih, D., & Andri Purwanti, G. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pendampingan Pengembangan Produk Olahan Tepung dan Mie Mocaf (Studi Kasus: Kelompok Wanita Tani “Sri Tanjung”). *Selaparang*, 7(4), 2801-2807.