

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN TEPUNG dan MIE MOCAF (STUDI KASUS : KELOMPOK WANITA TANI “SRI TANJUNG”)

Eka Yuniar¹⁾, Karmilasari²⁾, Jauharul Maknunah¹⁾, Dian Wahyuningsih³⁾, Gettik Andri Purwanti⁴⁾

¹⁾Program Studi Sistem Informasi, STMIK PPKIA Pradnya Paramita, Malang, Jawa Timur, Indonesia

²⁾Fakultas Teknologi Industri Program Studi Teknik Elektro, Universitas Gunadarma, Depok, Jawa Barat, Indonesia

³⁾Program Studi Teknologi Informasi, STMIK PPKIA Pradnya Paramita, Malang, Jawa Timur, Indonesia

⁴⁾Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Malang, Jawa Timur, Indonesia

Corresponding author : Karmilasari
E-mail : karmila@staff.gunadarma.ac.id

Diterima 22 Oktober 2023, Direvisi 19 November 2023, Disetujui 20 November 2023

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini merupakan kolaborasi STMIK Pradnya Paramita, Universitas Gunadarma dan Institut Pertanian Malang ke mitra Kelompok Wanita Tani (KWT) “Sri Tanjung di daerah Kesambon Malang dengan jumlah anggota berkisar 50 orang. Latar belakang dari pengabdian masyarakat ini melihat potensi dari mitra yang memiliki produk komoditi singkong yang berlimpah yang hasilnya dikonsumsi langsung anggotanya, dijual dan sebagian dibuat dalam bentuk produk olahan singkong dalam bentuk tepung mocaf (*modified cassava*) dan produk turunannya seperti mie mocaf. Permasalahannya KWT belum memiliki mesin produksi sendiri dan pemasaran masih terbatas di lingkungan sekitar. Tujuan dari program kemitraan Masyarakat ini, adalah menjadi fasilitator bagi KWT “Sri Tanjung” dalam pengembangan produksi tepung dan mie mocaf. Metode yang dilakukan melalui pemberian mesin produksi dan pendampingan serta penyuluhan terkait penggunaan mesin produksi dan pelatihan re-branding merk, *digital marketing* dan pengelolaan keuangan. Hasil dari kegiatan pendampingan ini, adanya peningkatan produksi tepung mocaf sebesar 50%, peningkatan produksi mie mocaf sebesar 50%, peningkatan omzet 1,5 kali dari sebelumnya, penambahan pengetahuan dan ketrampilan anggotanya, yaitu re-branding merk dan digital marketing, KWT memiliki merk/label baru tepung dan mie mocaf yang lebih menarik dan informatif dan KWT memiliki website untuk pemasaran digital. Secara keseluruhan peningkatan *hardskill* mitra dari kegiatan ini berkisar 50%, sedangkan dari sisi *softskill* terdapat peningkatan berkisar 75%.

Kata kunci: kelompok wanita tani (kwt); epung mocaf; mie mocaf

ABSTRACT

This community service is a collaboration between STMIK Pradnya Paramita, Gunadarma University and the Malang Agricultural Institute with the partner Farmer Women's Group (KWT) "Sri Tanjung in the Kesambon Malang area with a number of members around 50 people. The background to this community service sees the potential of partners who have abundant cassava commodity products whose members consume the results directly, sell them and some of them are made into processed cassava products in the form of mocaf flour (*modified cassava*) and derivative products such as mocaf noodles. The problem is that KWT does not yet have its own production machine and marketing is still limited to the surrounding area. The aim of this Community Partnership program is to become a facilitator for KWT "Sri Tanjung" in developing the production of mocaf flour and noodles. The method used is through providing production machines and assistance and counseling regarding the use of production machines and training on brand re-branding, digital marketing and financial management. The results of this mentoring activity were an increase in mocaf flour production by 50%, an increase in mocaf noodle production by 50%, an increase in turnover of 1.5 times from before, an increase in the knowledge and skills of its members, namely brand re-branding and digital marketing, KWT has a brand /new labels for mocaf flour and noodles that are more attractive and informative and KWT has a website for digital marketing. Overall, the increase in partners' hard skills from this activity was around 50%, while in terms of soft skills there was an increase of around 75%.

Keywords: farmer women's group; mocaf flour; mocaf noodles.

PENDAHULUAN

Tepung terigu merupakan bahan baku makanan yang digunakan secara luas untuk memenuhi kebutuhan Masyarakat, dimana permintaannya semakin lama semakin meningkat untuk konsumsi industri dan rumah tangga (Balai Penelitian Teknologi Bahan Alam, 2020). Menurut data, konsumsi tepung terigu masyarakat Indonesia adalah 2.750 kg/kapita/tahun (Pusat Data Sistem Informasi Pertanian, 2022). Penggunaan tepung terigu banyak ditemukan dalam produk olahan roti, kue, mie dan berbagai jenis makanan lainnya. Namun demikian konsumsi tepung terigu yang berlebihan dapat memicu penumpukan lemak dalam tubuh dan merusak oksidasi lemak. Konsumsi tepung terigu juga dapat menyebabkan gangguan pada Kesehatan dan pencernaan yang berdampak besar terhadap kenaikan berat badan dan menimbulkan obesitas.

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap gandum dan tepung terigu, diperlukan diversifikasi atau substusinya serta pemanfaatan bahan pangan local yang dapat dibuat tepung seperti yang berasal dari umbi-umbian, termasuk salah satunya adalah singkong.

Singkong atau ubi kayu adalah komoditi pangan yang banyak ditemukan di hampir seluruh wilayah Indonesia. Tercatat pada tahun 2021 produksi ubi kayu (singkong) di Indonesia mencapai 15.730. 969 ton (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2022). Selain memiliki cita rasa yang gurih dan empuk, singkong juga memiliki manfaat untuk kesehatan. Manfaat singkong dan olahannya bagi kesehatan yaitu dapat dijadikan sebagai obat tradisional seperti penambah darah, perut kembung, dan masalah lambung (Nur Asyiah et al., 2017). Singkong memiliki nilai gizi yang cukup baik, yaitu mengandung kalori 146,00 kkal, air 60%, pati 25-35%, fosfor 40,00 mg, kalsium 33,0 mg, protein 1,2 mg, besi 0,7 mg, lemak 0,30 mg dan vitamin B1 0,06 mg (Balai Penelitian Teknologi Bahan Alam, 2020)

Dalam perkembangan teknologi pangan saat ini, singkong telah dapat diolah menjadi Mocaf (*Modified Cassava Flour*), yaitu tepung dari singkong yang proses pembuatannya melalui fermentasi (Asmoro, 2021). Prospek pengembangan mocaf di Indonesia cukup menjanjikan. Hal ini didukung oleh beberapa factor seperti bahan baku singkong yang melimpah dan harga jual yang lebih kompetitif daripada tepung terigu. Karakteristik tepung mocaf yang mirip tepung terigu dapat dijadikan substitusi tepung terigu di industri makanan. Komposisi koma yang terdapat dalam tepung mocaf diantaranya,

memiliki kadar air maksimum 13%, protein maksimum 10%, pati 85%-87%, serat 1,9%-3,4% dan lemak 0,4%-0,8% (Gusriani et al., 2021). Karena itulah mocaf aman dikonsumsi penderita autis. Selain itu pengolahan mocaf yang tidak terlalu kompleks mudah diterapkan di industri UMKM

Saat ini banyak UMKM dikelola dan dijalankan oleh Perempuan, hal ini sebagai bentuk pemberdayaan Perempuan yang merupakan proses penyadaran dan pengembangan keterampilan menuju partisipasi yang lebih besar sehingga mereka memiliki kekuasaan dan kendali dalam pengambilan keputusan dan perubahan. Perempuan mampu menghasilkan sesuatu yang bermanfaat. Dan untuk memberdayakan perempuan, kesadaran yang tumbuh dari potensi yang ada harus terlebih dahulu dimulai dari potensi yang dapat dikembangkan (Dwijaya & Suciyani, 2021). Salah satu bentuk pemberdayaan Wanita adalah Kelompok Wanita Tani. Adapun tujuan dibentuknya KWT adalah untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan kemampuan petani dan keluarganya sebagai subjek pembangunan pertanian melalui pendekatan kelompok agar lebih berperan dalam pembangunan. Kelompok tani merupakan suatu bentuk perkumpulan petani yang berfungsi sebagai media penyuluhan yang diharapkan lebih terarah dalam perubahan aktivitas usahatani yang lebih baik lagi. Aktivitas usaha tani yang lebih baik dapat dilihat dari adanya peningkatan-peningkatan dalam produktivitas usahatani yang pada gilirannya akan meningkatkan pendapatan petani sehingga akan mendukung terciptanya ke sejahteraan yang lebih baik bagi petani dan keluarganya (Nurmayasari & Ilyas, 2014).

Salah satu kelompok wanita yang ada di kecamatan Kesambon, Kabupaten Malang adalah KWT "Sri Tanjung". KWT ini mengelola lahan yang ditanami berbagai tanaman pangan, hortikultura dan juga peternakan. Hasil produksi tanaman dan peternakan tersebut, selain dikonsumsi secara langsung oleh anggota KWT juga dijual baik dalam bentuk mentah, maupun dalam produk olahan. KWT ini telah mengolah dan memproduksi sejumlah komoditi pangan seperti minuman Kesehatan, kripik, termasuk produk olahan dari singkong berupa tepung mocaf dan mie mocaf. Produk olahan mocaf memiliki potensi yang cukup baik mengingat banyak permintaan terhadap produk ini, namun KWT belum dapat mengelolanya secara optimal karena keterbatasan mesin produksi dan area pemasaran.

Tujuan dari program kemitraan Masyarakat ini, adalah pendampingan bagi

KWT “Sri Tanjung” dalam pengembangan produksi dan pemasaran tepung dan mie mocaf serta peningkatan pengetahuan bagi anggotanya.

METODE

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Program Kemitraan Masyarakat ini dilaksanakan di KWT “Sri Tanjung” yang berlokasi di dusun Mangir, desa Sukosari, kecamatan Kesambon, Kabupaten Malang, Propinsi Jawa Timur. Secara keseluruhan kegiatan berlangsung selama 2 bulan (September – Oktober 2023), dengan 3 kali kunjungan ke mitra yaitu : 9 September, 2 dan 16 Oktober 2023

Profil Mitra

Kelompok Wanita Tani (KWT) “Sri Tanjung” berdiri sejak tahun 2015 dengan penggagas Bu Sri Wahyuni di dusun Mangir, Desa Sukosari, Kecamatan Kasembon, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. KWT “Sri Tanjung” memiliki visi mengajak para warga khususnya ibu rumah tangga untuk menciptakan produk olahan hasil pertanian yang berkualitas dan berlegalitas serta mendedikasikan B2SA (beragam, bergizi, seimbang, dan aman) menuju kedaulatan pangan Indonesia maju. Produk UMKM yang dihasilkan KWT ini diantaranya, tepung mocaf (*modified cassava*), minuman Jaselang (jahe, secang, alang-alang), minuman Djawana (jahe, temu lawak, kunyit), Bunga Telang Kering, Kacang Hijau crispy, Lemon Kering, Bawang Putih Serbuk, serta Sabun Eco Enzym. Beberapa kegiatan pernah diikuti oleh KWT “Sri Tanjung” diantaranya, Bazar Jambore Hortikultura 2022. Selain itu KWT ini sering pula mendapat kunjungan dari berbagai instansi pemerintah, swasta, Pendidikan untuk berbagai pengalaman dan sebagai tempat belajar terkait produk yang dihasilkan.

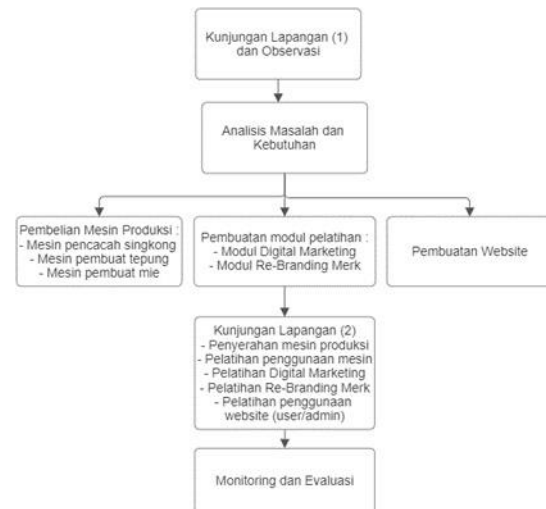
Tahapan Kegiatan

Secara umum tahapan kegiatan dalam pemberdayaan kemitraan Masyarakat ini, seperti tampak pada gambar 1.

Kegiatan kemitraan Masyarakat ini dimulai dengan melakukan kunjungan lapangan dan observasi di KWT “Sri Tanjung” di daerah Kesambon, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Tujuan dari kunjungan dan observasi ini adalah melihat langsung lahan dan kegiatan yang dilakukan oleh KWT, serta berdiskusi dengan pengelola KWT tersebut terkait identifikasi masalah yang selama ini ditemui.

Setelah berbagai informasi diperoleh dari KWT, tim PKM selanjutnya melakukan analisis masalah dan kebutuhan. Tujuan dari

kegiatan ini adalah merumuskan masalah yang ditemui di lapangan baik dari sisi produksi maupun manajerial dan pemasaran.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pendampingan pemberdayaan kemitraan Masyarakat di KWT “Sri Tanjung”

Persiapan implementasi merupakan tahap dimana tim PKM menyiapkan perangkat dan strategi sebagai solusi bagi permasalahan yang dihadapi KWT “Sri Tanjung” dalam memproduksi dan memasarkan produk mocaf.

Kunjungan lapangan kedua bertujuan sebagai implementasi dari kegiatan kemitraan Masyarakat yang merupakan bagian dari solusi yang telah diidentifikasi dan dianalisis sebelumnya.

Untuk mengetahui dampak dari program kemitraan Masyarakat yang telah dilaksanakan di KWT “Sri Tanjung”, dilakukan monitoring dan evaluasi.

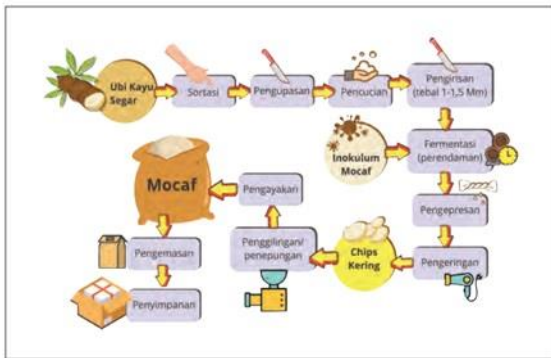
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kunjungan Lapangan, Observasi dan Identifikasi Masalah

Dari hasil pengamatan dan wawancara dengan ketua KWT “Sri Tanjung” diperoleh informasi bahwa saat ini ada sekitar 54 orang anggota dari KWT yang mayoritas adalah Wanita. Lahan garapan KWT ditanami berbagai tanaman yang produktif juga peternakan. Selain dijual secara langsung, produk tanaman tersebut diolah menjadi berbagai produk olahan. Dari hasil wawancara dengan pengelola, diperoleh informasi bahwa pada saat ini KWT Sri Tanjung memproduksi lebih dari 11 jenis komoditi segar seperti tanaman pangan, hortikultura dan peternakan, dengan omset mencapai Rp.7.000.000,- /bulan untuk masing-masing komoditi. Beberapa hasil produk olahan KWT “Sri Tanjung” diantaranya minuman Kesehatan Jaselang, Djawana, Kripik Jagung,

Sabun Eco-Enzim dan Kacang Hijau Crispy. Salah satu komoditi lagi yang saat ini menjadi unggulan dari KWT “Sri Tanjung” adalah produk olahan singkong. Sebagai informasi, hasil panen dari singkong yang dihasilkan KWT “Sri Tanjung” sebanyak 30 ton dalam 1 ha dengan harga jual rata-rata Rp 1.500/kg. Harga jual singkong segar (saat panen) yang cenderung murah dan cukup melimpah, membuat KWT “Sri Tanjung” mencoba membuat olahan singkong agar produk yang dihasilkan lebih tahan lama dan harga jualnya menjadi lebih tinggi. Produk olahan singkong yang dipilih adalah mocaf (*modified cassava flour*) atau tepung dari singkong yang telah melalui proses fermentasi. Dari tepung singkong itu pula dapat dibuat turunan produknya, yaitu mie mocaf.

Secara umum, dalam melaksanakan pengolahan singkong, KWT “Sri Tanjung” melakukan 2 tahapan utama, yaitu produksi tepung mocaf dan produksi mie mocaf itu sendiri. Detail tahapan produksi tepung mocaf tampak pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram alir proses produksi mocaf

Proses pembuatan mocaf diawali dengan pemilihan bahan baku (sortasi). Sortasi dilakukan untuk memilih singkong yang segar. Singkong yang digunakan untuk pembuatan mocaf umumnya berumur 8-12 bulan (Subagio et al., 2008). Singkong segar harus segera diproses sebelum 48 jam setelah dipanen karena dapat menyebabkan perubahan warna singkong dan kadar pati (Yulifianti et al., 2012). Sortasi dilakukan melalui pengamatan visual terhadap kondisi fisik dan tekstur singkong.

Pengupasan singkong bertujuan memisahkan umbi dari kulitnya, sedangkan pencucian dilakukan untuk menghilangkan kotoran dan tanah yang melekat pada singkong. Pengupasan bisa dilakukan secara manual atau menggunakan mesin pengupas. Setelah proses pengupasan dan pencucian selanjutnya singkong dirajang untuk mendapatkan irisan singkong dengan ketebalan sekitar 1 mm sehingga memudahkan proses fermentasi. Perajangan dilakukan dengan menggunakan pisau atau mesin perajang. Langkah berikutnya adalah

fermentasi yang melibatkan mikrob baik secara spontan atau menambahkan inokulum. Proses dilanjutkan dengan penirisan dan pengeringan. Penirisan dengan pemerasan dapat mempercepat proses pengeringan yang bertujuan menurunkan kandungan HCN dan air sehingga mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan. Apabila proses pengeringan dilakukan menggunakan oven maka hasil rajangan akan kering dalam 8-12 jam, sedangkan apabila dikeringkan dalam kondisi udara kering membutuhkan waktu sekitar 3 hari. Setelah produk pangan kering, proses dilanjutkan dengan penggilingan atau pembuatan tepung yang bertujuan mengawetkan bahan pangan, mudah dicampur dengan bahan lain dan mudah disimpan. Tahap akhir adalah pengepakan dan penyimpanan agar kualitasnya dapat dipertahankan dan tepung selalu dalam keadaan kering dan terhindar masuknya uap air dari lingkungan dan mikrobiologi lainnya.

Hasil dari tepung mocaf dijadikan bahan dasar untuk mie mocaf. Mie mocaf dapat dibuat dengan berbagai varian dengan penambahan beberapa bahan alami, diantaranya mie mocaf kuning (wortel) dan mie mocaf hijau (sawi/bayam). Langkah awal adalah membuat adonan mie, yang terdiri dari campuran tepung mocaf, sari sawi/bayam atau wortel, air, telur ayam, garam dan bumbu tambahan berbahan dasar jamur. Setelah didiamkan beberapa saat adonan tersebut dipipihkan dan dimasukkan ke mesin penggiling sehingga berbentuk mie yang berbentuk panjang. Mie yang sudah terbentuk tadi selanjutnya dapat dikonsumsi langsung atau apabila akan disimpan dalam jangka waktu lama mie tersebut dapat dicetak dan dimasukkan oven sehingga menghasilkan mie kering yang siap untuk dikemas. Gambar 3 menunjukkan sebagian dari kegiatan pembuatan mie mocaf.



Gambar 3. Proses pembuatan mie moca

Hasil Analisis Masalah dan Kebutuhan

Dari hasil analisis masalah, ditemukan bahwa masalah utama dalam produksi tepung dan mie mocaf KWT “Sri Tanjung” adalah ketidaktersediaan mesin produksi untuk mencacah singkong, membuat tepung dan mencetak mie. Selama ini untuk kegiatan yang memerlukan mesin tersebut dilakukan oleh

pihak ketiga di luar KWT, yang memerlukan waktu dan biaya tambahan. Selain itu kemasan dari produk yang dihasilkan juga belum menarik dan pemasaran masih terbatas di area sekitar Malang. Dari tahap analisis masalah tersebut, setelah didiskusikan lebih lanjut diperoleh kesimpulan bahwa kebutuhan KWT “Sri Tanjung” untuk meningkatkan produksi tepung dan mie mocaf meliputi : penyediaan mesin produksi. Sedangkan dari sisi manajerial perlu penambahan pengetahuan dan ketrampilan bagi anggota KWT terkait *branding* merk dan pemasaran digital agar produk yang dihasilkan dapat dikemas dengan baik dan menarik serta dipasarkan secara lebih luas melalui pemasaran digital

Hasil Tahap Persiapan Implementasi

Pada tahap ini, tim PKM membagi kegiatan ke dalam 3 bagian, yaitu : pembelian mesin produksi, pembuatan modul pelatihan dan pembuatan website. Adapun mesin produksi yang dibeli oleh tim PKM, meliputi : mesin pencacah singkong, mesin pembuat tepung dan mesin pencetak mie.

Spesifikasi mesin pencacah singkong yang dihibahkan ke mitra dapat dilihat pada gambar 4. Fungsi dari mesin ini adalah mencacah singkong yang telah dibersihkan dan dikupas, mejadi bentuk potongan tipis singkong.



Gambar 4. Mesin Pencacah Singkong

Mesin produksi berikutnya yang dihibahkan ke mitra adalah mesin pembuat tepung (gambar 5). Tujuan dari mesin ini adalah menghaluskan potongan singkong menjadi tepung.



Gambar 5. Mesin Pembuat Tepung

Mesin produksi terakhir yang diberikan ke mitra adalah mesin pembuat mie (gambar 6), yang fungsinya menggiling adonan asal sehingga menghasilkan mie yang berbentuk panjang.



Gambar 6. Mesin Pencetak Mie

Selain membeli mesin produksi, tim PKM juga menyusun modul pelatihan meliputi modul *digital marketing* dan modul *re-branding merk*. Tim PKM juga membuatkan website untuk KWT “Sri Tanjung” agar nantinya pihak KWT dapat dengan mudah melakukan transaksi penjualan secara online selain menggunakan media sosial.

Implementasi dan Kunjungan Lapangan

Pada kunjungan lapangan kedua, beberapa kegiatan yang dilakukan oleh tim PKM bersama mitra KWT “Sri Tanjung”, meliputi : penyerahan mesin produksi (gambar 7), berikut pelatihan penggunaan alat tersebut.



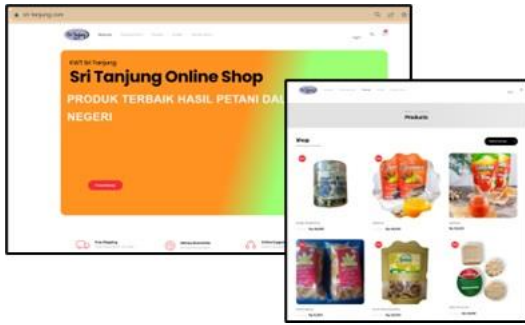
Gambar 7. Penyerahan mesin produksi

Selain penyerahan dan pelatihan mesin produksi, dilaksanakan pula pelatihan digital marketing dan re-branding merk (gambar 8).



Gambar 8. Pelatihan re-branding merk dan pemasaran digital

Tim PKM juga menyerahkan website untuk dikelola KWT “Sri Tanjung”. Website dengan nama Sri Tanjung Online Shop memiliki alamat akses di www.sri-tanjung.com (gambar 9).



Gambar 9. Website www.sri-tanjung.com

Hasil dari re-branding merk menghasilkan label tepung mocaf dan mie mocaf yang lebih menarik dan informatif (gambar 10). Adapun tepung mocaf 250 gr dijual dengan harga Rp 15.000,- sedangkan mie mocaf dengan berat 85 gr dijual dengan harga Rp 8.000,-



Gambar 10. Hasil re-branding merk tepung mocaf dan mie mocaf KWT “Sri Tanjung”

Hasil Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara langsung oleh tim PKM dan pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat STIMATA ke KWT “Sri Tanjung”. Monitoring dan evaluasi menggunakan kuesioner dan wawancara. Hasil monitoring evaluasi dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Monitoring dan Evaluasi

No	Pertanyaan	Respon Mitra
1	Apakah kegiatan PKM memberikan peningkatan pada keberdayaan mitra ?	Ya, Ada peningkatan dalam hal : - Pada akhirnya KWT memiliki mesin produksi sendiri. - Peningkatan produksi tepung mocaf dari 50 kg/minggu menjadi 75 kg/minggu - Peningkatan produksi mie mocaf dari 100 pc/minggu menjadi 150 pc/minggu

- Peningkatan omzet 1,5 kali dari sebelumnya
- Penambahan pengetahuan dan ketrampilan, yaitu re-branding merk dan digital marketing
- KWT memiliki merk/label baru tepung dan mie mocaf yang lebih menarik dan informatif
- KWT memiliki website untuk pemasaran digital

- 2 Keberlanjutan seperti apa yang diharapkan mitra dari tim PKM
- Pendampingan secara rutin, baik untuk peningkatan produksi dalam hal diversifikasi produk, maupun dari sisi manajerial, yaitu, pendampingan sertifikasi halal.

SIMPULAN DAN SARAN

Pendampingan yang dilakukan tim PKM STIMATA di KWT “Sri Tanjung” dalam pengembangan produk olahan tepung dan mie mocaf telah memberikan hasil yang memuaskan. Hal ini ditunjukkan dengan adanya peningkatan produksi tepung mocaf dan mie mocaf masing-masing sebesar 50% dari produksi semula, peningkatan omzet 1,5 kali dari sebelumnya, meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan anggotanya, terkait re-branding merk dan digital marketing, KWT memiliki kemasan merk/label baru tepung dan mie mocaf yang lebih menarik dan informatif dan KWT memiliki website untuk pemasaran digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi melalui Hibah Pemberdayaan Kepada Masyarakat (PKM), Program Pengabdian Kepada Masyarakat tahun anggaran 2023.

DAFTAR RUJUKAN

Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1).

- Balai Penelitian Teknologi Bahan Alam. (2020). *Modified Cassava Flour (MOCAF) : Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM* (R. L. Helmi & Khasanah Yuniar, Eds.). LIPI Press.
- Dwijaya, A. I., & Suciyani. (2021). Pemberdayaan Kaum Perempuan dalam Menunjang Peningkatan Pendapatan Keluarga. *Al Hakim (Jurnal Ilmiah Mahasiswa : Studi Syariah, Hukum Dan Filantropi)*, 3(2).
- Gusriani, I., Kota Hidayat, & Dany Yusril. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1).
- Nur Asyiah, I., Fikri, K., Biologi, P., Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, F., & Jember Jl Kalimantan, U. (2017). *Kajian Etnobotani Tanaman Singkong Sebagai Obat Oleh Masyarakat Kabupaten Bondowoso*. <http://jurnal.unej.ac.id/index.php/STF>
- Nurmayasari, D., & Ilyas. (2014). Peran Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Laras Asri Pada Peningkatan Kesejahteraan Keluarga (Studi Deskriptif di Dusun Daleman Desa Kadirejo Kecamatan Pabelan Kabupaten Semarang. *Journal of Non Formal Education And Community Empowerment*, 3(2).
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2022). *Statistik Ketahanan Pangan Tahun 2022* (Mas'ud & Sri Wahyuningsih, Eds.).
- Pusat Data Sistem Informasi Pertanian. (2022). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022* (Mas'ud & Sri Wahyuningsih, Eds.). Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian.
- Subagio, A., Siti W, W., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi MOCAF Berbasis Klaster*. FTP UNEJ - SEAFast CENTER IPB.
- Yulifianti, R., Ginting, E., & Utomo, J. S. (2012). Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*, 23.