
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI MODIFIED CASSAVA FLOUR (MOCAF) DI DESA PETUNG, KABUPATEN KARANGANYAR

Ivan Cahyono Adi*¹, M Q Irfani Alhaj², Faisal Abdul Razzaq³, Regita
Maylafajri⁴, Avantri Sekar Wulan Novia Sari⁵, Diwi Acita Irawati⁶

Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia^{1,2,3,4,5,6}

Email: ivancahyono2005@student.uns.ac.id

ABSTRACT

Cassava (Manihot esculenta) is a local agricultural commodity with potential to be developed into value-added food products. In Petung Village, Jatiyoso District, Karanganyar Regency, cassava is still largely sold in fresh form, resulting in suboptimal utilization and added value. This activity aimed to describe cassava processing training into Modified Cassava Flour (MOCAF) as an effort to empower communities based on local agricultural potential. The activity used a descriptive approach involving 15 participants from the Subadhi Joint Business Group (KUB) at the Grikarsa Production House. Data were obtained through observation, participant involvement during practical activities, and a post-test to assess participants' understanding after the training. The activity consisted of preparation, socialization, demonstration, hands-on practice, and evaluation. Participants received knowledge about MOCAF and practiced cassava processing stages, including peeling, washing, cutting, fermentation using Lactic Acid Bacteria (LAB), draining, drying, milling, sieving, and packaging. The results showed that the training provided participants with practical knowledge and experience in processing cassava into MOCAF and introduced alternative utilization of cassava as a value-added food product. The novelty of this activity lies in applying practice-based learning that integrates local cassava potential with community empowerment. This activity can serve as a basis for developing local food processing skills and sustainable follow-up training.

Keywords : *community empowerment, cassava, MOCAF, training, local food*

ABSTRAK

Singkong (Manihot esculenta) merupakan komoditas pertanian lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Di Desa Petung, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar, singkong masih banyak dijual dalam bentuk segar sehingga pemanfaatannya belum optimal. Kegiatan ini bertujuan mendeskripsikan pelatihan pengolahan singkong menjadi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat berbasis

potensi lokal. Kegiatan menggunakan pendekatan deskriptif dengan melibatkan 15 peserta Kelompok Usaha Bersama (KUB) Subadhi di Rumah Produksi Grikarsa. Data diperoleh melalui observasi, keterlibatan peserta selama praktik, dan post-test untuk mengetahui pemahaman setelah pelatihan. Pelaksanaan kegiatan meliputi persiapan, sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi. Peserta memperoleh pengetahuan mengenai MOCAF serta mempraktikkan tahapan pengolahan singkong, meliputi pengupasan, pencucian, pemotongan, fermentasi menggunakan Bakteri Asam Laktat (BAL), penirisan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan memberikan pemahaman dan pengalaman praktis kepada peserta dalam mengolah singkong menjadi MOCAF serta mengenalkan alternatif pemanfaatan singkong sebagai produk pangan bernilai tambah. Kebaruan kegiatan terletak pada penerapan pembelajaran berbasis praktik yang mengintegrasikan potensi singkong lokal dengan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini dapat menjadi dasar pengembangan keterampilan pengolahan pangan lokal dan pelatihan lanjutan yang berkelanjutan..

Kata Kunci : pemberdayaan masyarakat, singkong, MOCAF, pelatihan, pangan lokal

PENDAHULUAN

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi dalam mendukung ketahanan pangan dan pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal. Kemudahan dalam budidaya dan ketersediaannya menjadikan singkong banyak dimanfaatkan sebagai sumber pangan sekaligus bahan baku berbagai produk (Purnomo & Kusuma, 2022). Desa Petung, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar merupakan salah satu wilayah yang memiliki ketersediaan singkong cukup melimpah. Hasil panen singkong masyarakat setempat masih banyak dipasarkan dalam kondisi segar kepada pabrik dengan harga yang relatif rendah. Kondisi tersebut menyebabkan pemanfaatan singkong sebagai komoditas bernilai tambah belum berkembang secara optimal.

Permasalahan pemanfaatan singkong di Desa Petung tidak hanya berkaitan dengan pemasaran hasil panen, tetapi juga dengan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk pangan. Masyarakat belum pernah melakukan pengolahan singkong menjadi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) dan belum memiliki pengalaman dalam menerapkan tahapan pembuatannya. Pengetahuan mengenai pemanfaatan MOCAF sebagai bahan baku produk pangan serta peluang pengembangannya juga masih terbatas. Kondisi tersebut menjadi salah satu kendala dalam mengembangkan potensi singkong menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah.

Pengolahan singkong menjadi MOCAF dapat menjadi salah satu alternatif pemanfaatan komoditas lokal di Desa Petung. Singkong yang sebelumnya lebih

banyak dipasarkan dalam bentuk segar dapat dikembangkan menjadi produk olahan dengan bentuk dan pemanfaatan yang berbeda. MOCAF dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan sehingga memberikan peluang diversifikasi pemanfaatan singkong (Purnomo & Kusuma, 2022). Pemanfaatan singkong dalam bentuk produk olahan juga memberikan alternatif bagi masyarakat untuk mengembangkan komoditas pertanian lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah (Armediawati et al., 2025). Pemanfaatan tersebut memerlukan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pengolahan yang dapat diperkenalkan kepada masyarakat melalui kegiatan pelatihan.

Pelatihan merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian. Kegiatan melalui sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh pengetahuan sekaligus pengalaman dalam proses pembuatan MOCAF (Amir et al., 2025). Peserta tidak hanya memperoleh informasi mengenai produk dan tahapan pengolahannya, tetapi juga mendapatkan pengalaman dalam melakukan proses pengolahan secara langsung. Pendekatan tersebut dapat menjadi bagian dari proses pemberdayaan masyarakat karena keterampilan yang diperoleh dapat dikembangkan untuk memanfaatkan hasil pertanian secara lebih produktif.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pelatihan pengolahan singkong menjadi MOCAF di Desa Petung penting dilakukan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat berbasis potensi pertanian lokal. Permasalahan yang menjadi dasar kegiatan adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong serta belum optimalnya pemanfaatan singkong menjadi produk bernilai tambah. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya lokal dan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan hasil pertanian menjadi produk olahan. Kegiatan ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan pelatihan pengolahan singkong menjadi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di Desa Petung, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar masyarakat dalam mengolah singkong, memperkenalkan alternatif pemanfaatan hasil pertanian, serta menjadi langkah awal dalam pengembangan kegiatan ekonomi berbasis potensi lokal di Desa Petung.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahapan yang dirancang secara sistematis untuk mendukung peningkatan kapasitas masyarakat Desa Petung dalam mengolah singkong menjadi tepung MOCAF. Tahap pertama adalah persiapan, yang meliputi survei awal untuk mengidentifikasi potensi singkong, kebutuhan pelatihan, serta kesiapan sarana dan peserta. Selain itu, tim melakukan koordinasi dengan pemerintah desa terkait

pelaksanaan kegiatan. Persiapan kegiatan pelatihan juga mencakup penyiapan materi, alat, dan bahan yang diperlukan agar proses pelatihan dapat dilaksanakan sesuai dengan tahapan yang telah direncanakan (Handayani et al., 2024). Kegiatan dilaksanakan di Rumah Produksi Grikarsa yang berlokasi di Desa Petung, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar dengan melibatkan 15 peserta dari Kelompok Usaha Bersama (KUB) Subadhi.

Tahap berikutnya adalah pelaksanaan pelatihan yang dilakukan melalui sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung. Pada awal kegiatan, peserta diberikan penjelasan mengenai potensi singkong sebagai komoditas lokal bernilai tambah, pengenalan MOCAF, serta peluang pemanfaatan singkong melalui pengolahan. Peserta kemudian dilibatkan secara langsung dalam setiap tahapan pembuatan MOCAF, mulai dari pengupasan, pencucian, pemotongan, fermentasi, penirisan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan. Selama praktik berlangsung, peserta mendapatkan pendampingan agar dapat mengikuti setiap tahapan pengolahan secara langsung. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui post-test untuk mengetahui pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan sebagai indikator keberhasilan. Selain itu, indikator keberhasilan juga dapat dilihat dari meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta tentang materi pelatihan dan pengolahan yang disampaikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan singkong menjadi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) dilaksanakan di Rumah Produksi Grikarsa, Desa Petung, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar dengan melibatkan 15 peserta dari Kelompok Usaha Bersama (KUB) Subadhi. Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu sosialisasi, demonstrasi yang disertai praktik langsung secara beriringan, dan evaluasi. Rangkaian kegiatan diarahkan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta dalam memanfaatkan singkong sebagai bahan baku produk olahan bernilai tambah.

1. Sosialisasi Pengenalan MOCAF

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai potensi singkong sebagai komoditas lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Materi yang disampaikan meliputi pengenalan MOCAF, tahapan umum pembuatannya, serta pemanfaatannya sebagai bahan baku berbagai produk pangan. Sosialisasi menjadi tahap awal untuk membangun pemahaman peserta mengenai MOCAF dan proses pengolahannya. Kegiatan sosialisasi mengenai MOCAF dapat membantu masyarakat mengenal pemanfaatan tepung tersebut sebagai alternatif pangan dan mendorong pemanfaatan sumber daya lokal (Sa'diah et al., 2025).

Peserta memperoleh gambaran bahwa pengolahan singkong tidak hanya berkaitan dengan perubahan bentuk bahan, tetapi juga dapat menjadi salah satu

alternatif dalam meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal. Penyampaian materi dilakukan dengan mengaitkan pembahasan dengan kondisi masyarakat Desa Petung, khususnya ketersediaan singkong yang selama ini lebih banyak dipasarkan dalam bentuk segar. Pendekatan tersebut membuat materi yang diberikan memiliki keterkaitan langsung dengan potensi yang tersedia di lingkungan peserta. Pemanfaatan potensi singkong melalui pengolahan MOCAF menjadi salah satu bentuk pengembangan pangan lokal yang menghubungkan ketersediaan bahan baku dengan alternatif produk pangan yang dapat dikembangkan masyarakat (Widodo, 2023).

Sosialisasi juga memberikan informasi mengenai pemanfaatan MOCAF sebagai bahan baku berbagai produk pangan. Peserta menunjukkan ketertarikan terhadap materi yang diberikan melalui pertanyaan mengenai proses pembuatan dan pemanfaatan MOCAF. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa materi yang disampaikan memiliki keterkaitan dengan kebutuhan peserta dalam mengenal alternatif pengolahan singkong.

Metode sosialisasi dapat menjadi sarana dalam proses transfer pengetahuan kepada masyarakat. Sosialisasi menjadi sarana komunikasi interaktif yang membuka ruang bagi masyarakat dan pelaksana program untuk saling menyampaikan pendapat, pengalaman, dan gagasan (Nuryana et al., 2025). Hasil kegiatan di Desa Petung menunjukkan bahwa sosialisasi menjadi tahap awal yang penting sebelum peserta mengikuti demonstrasi dan praktik pembuatan MOCAF.

2. Demonstrasi dan Praktik Langsung Pembuatan MOCAF

Tahap demonstrasi dan praktik langsung dilakukan secara beriringan sehingga peserta dapat melihat proses pengolahan sekaligus menerapkannya pada setiap tahapan. Tim pelaksana memperagakan proses pengolahan singkong mulai dari pengupasan, pencucian, pemotongan, fermentasi, penirisan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan. Setelah setiap tahapan diperagakan, peserta secara langsung mengikuti proses tersebut dengan pendampingan dari tim pelaksana.

Pelaksanaan demonstrasi yang disertai praktik memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh pemahaman melalui pengamatan sekaligus pengalaman langsung (Fauziah et al., 2025). Peserta dapat melihat kondisi bahan pada setiap tahapan, mengetahui urutan proses, serta memahami perlakuan yang diberikan terhadap bahan selama pengolahan. Pendekatan tersebut membantu menghubungkan materi yang telah disampaikan pada tahap sosialisasi dengan proses pembuatan MOCAF secara nyata (Ahmad et al., 2025).

Tahap fermentasi menjadi salah satu bagian yang mendapat perhatian peserta karena proses tersebut menjadi bagian penting dalam pembuatan MOCAF. Fermentasi dilakukan menggunakan Bakteri Asam Laktat (BAL) dengan waktu fermentasi minimal 12 jam sesuai dengan prosedur yang digunakan dalam pelatihan

(Sanda et al., 2023). Peserta mendapatkan penjelasan mengenai pentingnya ketepatan waktu dan perlakuan selama proses fermentasi agar proses pengolahan dapat berlangsung sesuai dengan prosedur.

Lama fermentasi merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi karakteristik tepung MOCAF. Perbedaan lama fermentasi dapat menghasilkan karakteristik tepung yang berbeda (Ilyasa et al., 2024). Penjelasan tersebut memberikan pemahaman kepada peserta bahwa setiap tahapan dalam pembuatan MOCAF perlu dilakukan secara tepat, terutama pada proses fermentasi.

Keterlibatan peserta terlihat sejak tahap persiapan bahan hingga produk siap dikemas. Peserta tidak hanya mengamati proses yang diperagakan oleh tim pelaksana, tetapi juga mencoba melakukan setiap tahapan pengolahan secara langsung. Pendampingan diberikan selama kegiatan untuk membantu peserta memahami proses yang membutuhkan ketelitian, terutama pemotongan, fermentasi, dan penggilingan.

Demonstrasi yang disertai praktik langsung memberikan pengalaman yang lebih konkret kepada peserta dibandingkan penyampaian materi secara teoritis (Harianto et al., 2026). Peserta dapat mengamati kondisi bahan sekaligus melakukan proses pengolahan menggunakan bahan yang telah disiapkan. Kegiatan tersebut memberikan pengalaman praktis yang dapat menjadi dasar bagi peserta untuk mengulangi proses pembuatan MOCAF secara mandiri.

3. Hasil Evaluasi Pemahaman Peserta

Evaluasi dilakukan melalui *post-test* untuk mengetahui pemahaman peserta setelah mengikuti rangkaian kegiatan. Instrumen evaluasi digunakan sebagai salah satu indikator untuk melihat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan selama sosialisasi serta proses pengolahan yang telah dipraktikkan (Lestari et al., 2026). Evaluasi mencakup pemahaman peserta mengenai pengertian MOCAF, bahan yang digunakan, dan tahapan pengolahan tepung MOCAF.

Berdasarkan hasil evaluasi, peserta telah memperoleh pemahaman mengenai proses pengolahan singkong menjadi MOCAF setelah mengikuti kegiatan. Peserta juga telah mengenal tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan produk. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa rangkaian sosialisasi serta demonstrasi yang disertai praktik langsung dapat memberikan pengalaman belajar kepada peserta dalam memahami proses pengolahan MOCAF. Evaluasi tersebut juga dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan kebutuhan pendampingan pada kegiatan berikutnya, terutama dalam penguatan keterampilan produksi dan pengendalian mutu.

4. Implikasi Pelatihan terhadap Pemanfaatan Singkong dan Pemberdayaan Masyarakat

Pelatihan pengolahan singkong menjadi MOCAF memberikan pemahaman

kepada masyarakat bahwa singkong yang tersedia di Desa Petung dapat dikembangkan menjadi produk dengan bentuk dan pemanfaatan yang berbeda dari bahan segarnya. Peserta memperoleh pengalaman dalam melakukan tahapan pengolahan secara langsung, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Pengetahuan dan keterampilan tersebut menjadi dasar bagi masyarakat untuk mempertimbangkan pengolahan singkong sebagai salah satu alternatif pemanfaatan hasil pertanian.

MOCAF dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan sehingga memberikan peluang diversifikasi pemanfaatan singkong. Pengembangan MOCAF dapat mendukung pemanfaatan sumber daya lokal dan membuka peluang pengembangan usaha berbasis produk pangan. Pemahaman mengenai pemanfaatan MOCAF tersebut memberikan wawasan kepada peserta bahwa pengolahan singkong tidak berhenti pada produksi tepung, tetapi dapat dilanjutkan melalui pengembangan berbagai produk pangan.

Kegiatan pelatihan memberikan manfaat dalam dua aspek, yaitu peningkatan kapasitas masyarakat dan pengenalan alternatif pemanfaatan komoditas lokal. Peningkatan kapasitas terlihat dari keterlibatan peserta dalam memahami dan mempraktikkan tahapan pembuatan MOCAF. Pemanfaatan potensi lokal terlihat dari diperkenalkannya pengolahan singkong menjadi tepung sebagai alternatif selain penjualan dalam bentuk segar. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pelatihan dapat menjadi langkah awal dalam pemberdayaan masyarakat melalui penguatan keterampilan yang berkaitan langsung dengan potensi pertanian di Desa Petung (Widyastuti et al., 2024).

Keterampilan yang diperoleh peserta dapat dikembangkan melalui penerapan secara berulang dan pendampingan lanjutan. Pengembangan berikutnya dapat diarahkan pada peningkatan konsistensi mutu produk, pengemasan, pengembangan produk turunan, dan pengenalan pasar. Tahapan tersebut diperlukan agar pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pelatihan dapat diterapkan secara berkelanjutan dalam kegiatan KUB Subadhi.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan singkong menjadi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) di Desa Petung, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar terlaksana melalui tahapan sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi. Rangkaian kegiatan tersebut memberikan pemahaman kepada peserta mengenai MOCAF, tahapan pengolahannya, serta pemanfaatan singkong sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah. Keterlibatan peserta selama praktik juga memberikan pengalaman dalam melakukan proses pengolahan singkong mulai dari persiapan bahan, fermentasi, pengeringan, hingga penggilingan dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan dapat menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar masyarakat dalam

mengolah singkong. Pengenalan pengolahan MOCAF juga membuka pemahaman peserta mengenai alternatif pemanfaatan singkong yang selama ini lebih banyak dijual dalam bentuk segar. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat menjadi dasar bagi KUB Subadhi untuk mengembangkan pengolahan singkong secara lebih produktif dan berkelanjutan, sekaligus mendukung pemanfaatan potensi pertanian lokal sebagai peluang peningkatan nilai tambah dan pengembangan kegiatan ekonomi masyarakat Desa Petung.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, I., Jassin, E., Laylah, N., & Muhtar, I. (2025). Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf pada Kelompok Wanita Tani di Desa Salenrang Kecamatan Bontoa Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nian Tana*, 3(3), 55–63.
- Amir, S., Alif, M. I., Syamsuddin, F., Syaputra, E. A., Faustine, E. E., Wahyuni, M., Mulki, M. M., Rendi, M., & Zhalifunnas, M. H. (2025). Jurnal abdi insani. *Jurnal Abdi Insani*, 12(2), 1239–1247. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.566>
- Armediawati, M., Ningrum, L. D. R., Jannah, L. H. M., Oktaviani, A., Tyanarrha, R., Ramadina, R. N., Yovitasari, Z. M., Wahyuning, S., Utami, B. W., & Aisyah, S. (2025). Penguatan Ekonomi Petani Melalui Peningkatan Nilai Tambah Singkong dalam Produksi Mocaf. *Indonesian Journal of Empowerment, Service, and Training (IJEST)*, 1(2), 96–112. <https://ijest.id/index.php/ijest/article/view/10%0Ahttps://ijest.id/index.php/ijest/article/download/10/16>
- Fauziah, S. M., Sutama, 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>
- Handayani, I., Triastuti, U. Y., Diana, T. R., Priyanti, E., & Prasastono, N. (2024). Pelatihan Kreasi Olahan Pangan Lokal Bahan Dasar Tepung Mocaf untuk Pelaku Usaha Kuliner di Jawa Tengah. 1(2), 14–22.
- Harianto, S. P., Chandra, D., Zukryandry, & Yuliandari, P. (2026). Pelatihan Membuat Produk Pangan dari Tepung Mocaf di Desa Srikaton, Kecamatan Adiluwih, Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Sinergi*, 7(1), 66–75.
- Ilyasa, S. N., Hodijat, A., & Putranto, K. (2024). Pengaruh Konsentrasi Starter Bimo-CF dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Mocaf. *Jurnal Dimamu*, 3(2), 177–186. <https://doi.org/10.32627/dimamu.v3i2.957>
- Lestari, G. A. Y., Dato, T. O. D., Sabat, D. M., & Suryani, N. N. (2026). Penyediaan Lumbung Pakan Melalui Fermentasi Kulit Ubi Kayu dan Amoniasi Jerami Sebagai Upaya Kemandirian Peternak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 7(1), 1301–1309.
- Nuryana, R. S., Jatnika, D. C., & Firsanty, F. P. (2025). Efektivitas Sosialisasi sebagai Pendekatan Partisipatif dalam Program Sosial: Tinjauan Sistematis Literatur.

Social Work Journal, 15(1), 35–47.
<https://jurnal.unpad.ac.id/share/issue/archive>
<https://doi.org/10.40159/shar>
 e.v15i1.63487

- Purnomo, D., & Kusuma, M. P. (2022). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi singkong di Kota Salatiga. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 2(1), 50–59. <https://doi.org/10.53088/jerps.v2i1.11>
- Sa'diah, I., Fizriani, A., Muhidin, R., Tubagus, R., Khairunnisa, A., & Rahmina, F. (2025). Sosialisasi Teknologi Pengolahan Singkong Menjadi Tepung. *Jurnal Laksanapadma : Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 18–27.
- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Pratama, A. P., & Yamin, M. (2023). Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Buletin LOUPE*, 19(02), 214–219.
- Widodo, A. (2023). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*, 6(1), 1–21. <https://doi.org/10.47266/bwp.v6i1.198>
- Widyastuti, C. R., Damayanti, A., Putri, D. A., Krisdayanti, S., & Ubay, I. N. (2024). Community Empowerment as Initiator of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Food Processing Through Training in Producing Modified Cassava Flour (Mocaf) from Cassava Roots. *J-Dinamika: Jurnal ...*, 9(1), 103–108. <https://publikasi.polije.ac.id/j-dinamika/article/view/4418%0Ahttps://publikasi.polije.ac.id/j-dinamika/article/download/4418/2548>