



## Optimalisasi Singkong (Cassava) Sebagai Bahan Baku Tepung Mocaf Untuk Peningkatan Nilai Tambah dan Kesejahteraan Melalui Kelompok Tani Subur III

**1Novita Lidyana, 2Dyah Ayu Perwitasari, 3Hermin Arista, 4Dewi Anggun  
Oktaviani, 5Retno Sulistiyowati, 6Mutimmah Rustianawati , 7Trivosa Aprilia  
Novadiani Haidiputri**

<sup>1&3</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Panca Marga Probolinggo

<sup>2&4</sup>Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Panca Marga Probolinggo

<sup>5</sup>Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Panca Marga Probolinggo

<sup>7</sup>Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Panca Marga Probolinggo

\*Corresponding Author e-mail: [novitalidyana2016@gmail.com](mailto:novitalidyana2016@gmail.com)

Received: Agustus 2024; Revised: September 2024; Published: September 2024

**Abstrak:** Singkong memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi komoditas industri pangan berbasis karbohidrat. Panen singkong yang cukup banyak di daerah mitra memerlukan pemanfaatan menjadi produk yang lebih tahan lama dengan nilai jual yang lebih tinggi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pembuatan tepung mocaf (*modified cassava flour*). Tujuan kegiatan pengabdian adalah pelatihan pembuatan dan pengemasan tepung mocaf pada kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo. Kegiatan didahului dengan diawali dengan persiapan, yang meliputi penyamaan presepsi dan pemahaman, pembagian tugas dan tanggungjawab anggota tim dan mahasiswa MBKM yang terlibat serta untuk menggali tentang potensi pemanfaatan singkong dan masalahnya. Selanjutnya dilakukan pelatihan dan pendampingan untuk mengenal tepung mocaf, pembuatan, dan pemanfaatannya diikuti dengan praktik pembuatan menggunakan Teknologi Tepat Guna (TTG) serta pengemasan tepung mocaf. Hasil kegiatan berupa adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan 80% anggota Kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo terampil dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong menjadi Tepung Mocaf (*modified cassava flour*), serta adanya peningkatan pendapatan anggota kelompok tani pada saat terjualnya tepung mocaf dengan harga Rp.25.000.

**Kata Kunci:** kelompok tani; singkong; tepung mocaf

## **Optimizing Cassava as Raw Material for Mocaf Flour to Increase Added Value and Welfare Through Kelompok Tani Subur III**

**Abstract:** Cassava has great potential to be developed into a food-based industrial commodity carbohydrate. The large cassava harvest in partner areas requires utilization into a more durable product with a higher selling value. One effort that can be done is manufacturing mocaf flour (*modified cassava flour*). The purpose of service activities is training in making and packaging of mocaf flour in the Subur III farmer group, Pegalangan Kidul Village, Maron District, Probolinggo Regency. The activity was preceded by preparation, which included equalizing perceptions and understanding, dividing tasks and responsibilities of the team members and MBKM students involved as well as exploring the potential use of cassava and its problems. Next is done training and mentoring to get to know mocaf flour, its manufacture and use, followed by manufacturing practices using Appropriate Technology (TTG) and packaging of mocaf flour. The results of the activity include an increase in the knowledge and skills of 80% of the members of the Subur III farmer group, Pegalangan Kidul Village, Maron District, Probolinggo Regency, skilled in diversifying cassava-based processed products into modified cassava flour, as well as an increase in the income of farmer group members when selling mocaf flour with price Rp. 25,000.

**Keywords:** cassava; farmer groups; Mocaf

**How to Cite:** Lidyana, N., Perwitasari, D. A., Arista, H., Oktaviani, D. A., Sulistiyowati, R., Rustianawati, M., & Haidiputri, T. A. N. (2024). Optimalisasi Singkong (Cassava) Sebagai Bahan Baku Tepung Mocaf Untuk Peningkatan Nilai Tambah dan Kesejahteraan Melalui Kelompok Tani Subur III. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(3), 724–732. <https://doi.org/10.36312/linov.v9i3.2133>



## PENDAHULUAN

Kecamatan Maron merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Probolinggo yang letaknya berjarak sekitar 37 kilometer dari ibu kota Probolinggo. Luas wilayah Kecamatan Maron yaitu 51,39 km<sup>2</sup>. Pada Kecamatan Maron terdapat 19 Desa. Desa Pegalangan Kidul merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo. Sebagian besar mata pencaharian penduduk pada bidang pertanian (BPS, 2022)

Desa Pegalangan Kidul memiliki lahan perkebunan cukup luas. Warga setempat memanfaatkan lahan itu untuk menanam sejumlah pohon bernilai ekonomis. Bahkan jenis tanaman itu kini menjadi penopang perekonomian warga. Di desa tersebut luas panen singkong (Cassava) sebesar 2,068 hektar. Tanaman singkong menghiasi kebun-kebun warga. Tingkat permintaan atas singkong diprediksi akan semakin meningkat dengan adanya peningkatan penduduk dan industri olahan singkong. Singkong segar mempunyai komposisi kimiawi yang terdiri dari air (67,5%), karbohidrat (30,5%), amilum (25,5%), protein (1,3%), abu (1,2%), serat (0,3%), dan lemak (0,3%). Singkong dapat didiversifikasi menjadi berbagai produk seperti sayur, tepung tapioka, pemanis, keripik, bioetanol, dan mocaf.(Asmoro et al., 2021)



**Gambar 1.** Kebun Singkong Milik Warga Desa

Mitra pengabdian PKM di Desa Pegalangan Kidul merupakan Kelompok tani Subur III. Kelompok tani ini mulai dibentuk pada tahun 2018. Hasil survei tim PKM di awal rangkaian kegiatan pengabdian yang didapatkan dari Ibu Fatimah selaku ketua kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul bahwa kegiatan dan produktivitas anggotanya masih sangat minim salah satu penyebabnya adalah kurangnya pengetahuan, inovasi, dan kreasi anggotanya. Informasi tentang pengolahan komoditas utama mereka yaitu ubi jalar dan singkong menjadi produk diversifikasi yang bernilai ekonomi lebih oleh pihak terkait dalam hal ini pemerintah setempat

masih jarang. Hasil survei dan identifikasi lapangan oleh tim kami lebih lanjut diperoleh data bahwa saat panen raya, singkong > 90% dijual ke pengumpul masih dalam bentuk mentah (belum dihilirisasi) dengan harga jual yang sangat rendah, yaitu Rp. 1.000 – 1.500 per Kg, dan harganya akan menurun drastis ketika musim panen raya jatuh pada musim hujan. Meskipun Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) pemerintah Desa Pegalangan Kidul menjadi pengumpul singkong dengan harga yang lebih baik dibandingkan pengumpul lainnya, tetapi petani tetap merasa belum puas. Berdasarkan hal tersebut tim PKM mengidentifikasi bahwa mitra dalam hal ini Kelompok tani Subur III belum banyak mengetahui dan membutuhkan informasi pengolahan aneka komoditas berbahan dasar singkong dan potensinya (Gusriani et al., 2021)

Peluang diversifikasi olahan berbasis Singkong misalnya Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Pegalangan Kidul yang dikoordinir oleh Kelompok tani Subur III dapat menjadi salah satu inovasi yang tentunya bisa menaikkan nilai ekonomi komoditi masyarakat sekaligus mengurangi tingkat pengangguran dan kriminalitas di desanya

Hasil identifikasi tim PKM menunjukkan bahwa seluruh anggota Kelompok tani Subur III sangat ingin memajukan desa tersebut, sayangnya keterbatasan keterampilan dan dukungan dari pemerintah setempat yang membuat keinginan tersebut sulit terwujud sehingga sangatlah tepat ketika tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Universitas Panca Marga untuk mengambil peluang ini sebagai pendamping dan pemberi gambaran peluang desa yang dapat dikembangkan dan optimalkan demi tercapainya kemandirian pangan dan ekonomi khususnya Kelompok tani Subur III dan masyarakat Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo pada umumnya. Melihat potensi alam dan potensi ekonomi singkong yang telah dibudidayakan masyarakat di lahan perkebunan, tentunya menjadi peluang besar yang dapat diinisiasi, dimanfaatkan, dan dioptimalkan oleh Kelompok tani Subur III.

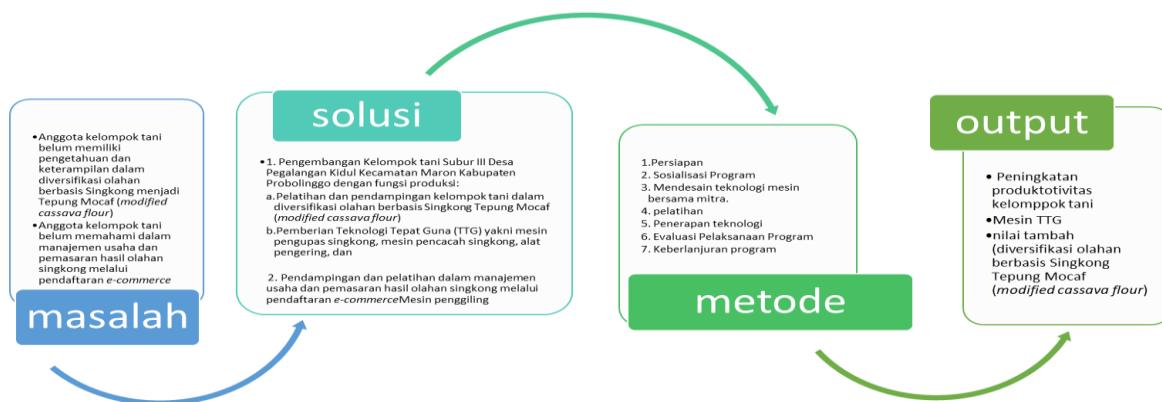
Tepung Mocaf yang bebas protein gluten (*gluten free*) sangat dibutuhkan oleh mereka yang alergi protein tersebut untuk menjadi alternatif pengganti tepung terigu. (Nazriati, E., Sri, W., Herisiswanto, H., Rofika, R., Rita E., dan Zulharman, 2021) Harga jual Tepung Mocaf *Gluten free* di pasaran mencapai Rp. 21.000 – 30.000 per Kg. Harga ini akan sangat menguntungkan jika dimanfaatkan yang akhirnya akan berdampak luas bagi kemandirian pangan dan ekonomi masyarakat khususnya Kelompok tani Subur III dan masyarakat Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo oada umumnya. Pengolahan singkong menjadi produk bernilai ekonomi yang erat kaitannya dengan pembangunan berkelanjutan ekonomi Indonesia di bidang *green economy*. Pengolahan Tepung Mocaf menggunakan teknologi tepat guna dengan harapan dapat meningkatkan efisiensi pengerjaan serta hasil yang didapatkan menjadi lebih produktif.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM dilakukan pada kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo Jawa Timur. Kelompok tani ini adalah organisasi kemasyarakatan yang dibentuk pada tahun 2015. Kegiatan PKM kali ini memanfaatkan hasil panen anggota kelompok tani dan Masyarakat berupa singkong yang diolah menjadi Tepung Mocaf/

Metode Pelaksanaan kegiatan PKM menggunakan kombinasi metode Aplikasi Teknologi Tepat Guna pengolahan singkong dengan teknik pendekatan pembelajaran orang dewasa atau andragogik. Pemberdayaan mitra melalui

pendekatan andragogik merupakan suatu pendekatan untuk membantu anggota Kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo sebagai mitra untuk belajar agar dapat meningkatkan keterampilan dan kemampuannya mereka dalam memecahkan masalah sebagai upaya meningkatkan ekonomi dan kesejahteraannya.



**Gambar 2.** Grand Desain dan Metode Penyelesaian Mitra

Ketercapaian program ini diukur melalui observasi dan focus group discussion untuk melihat capaian secara kuantitatif dan kualitatif Indikator ketercapaian adalah terlaksananya kegiatan pelatihan, adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pembuatan dan pengemasan tepung Mocaf, jumlah dan produk yang dihasilkan, serta peningkatan pendapatan kelompok tani Subur III.

Dari permasalahan yang teridentifikasi, maka akan dicari solusinya dengan metode pendekatan yang tepat sehingga permasalahan yang ada dapat teratasi dengan baik.

Untuk mengetahui gambaran secara rinci solusi pada setiap masalah yang dihadapi mitra dan solusi yang ditawarkan serta target capaian yang akan dicapai bersama maka disusunlah tabel sebagai berikut :

**Tabel 1.** Permasalahan, Solusi dan Indikator Pencapaian Kegiatan Program:

No.	Permasalahan	Solusi	Indikator Pencapaian
1.	Anggota kelompok tani belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong menjadi Tepung Mocaf ( <i>modified cassava flour</i> )	Pengembangan Kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo dengan fungsi produksi: a. Pelatihan dan pendampingan kelompok tani dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong Tepung Mocaf ( <i>modified cassava flour</i> ) b. Pemberian Teknologi Tepat Guna (TTG) yakni mesin pengupas singkong, mesin pencacah singkong, alat pengering, dan Mesin penggiling	- Peningkatan pengetahuan dan keterampilan. 80% anggota Kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo terampil dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong menjadi Tepung Mocaf ( <i>modified cassava flour</i> )

		penggiling	
2.	Anggota kelompok tani belum memahami dalam manajemen usaha dan pemasaran hasil olahan singkong melalui pendaftaran e-commerce	- Pendampingan dan pelatihan dalam manajemen usaha dan pemasaran hasil olahan singkong melalui pendaftaran e-commerce	- Produk yang dihasilkan anggota Kelompok tani Subur III bertambah / meningkat

### b. Target penyelesaian luaran

Tabel 2. Target Penyesuaian Luaran

No	Target Luaran/Indikator Pencapaian	Target Penyelesaian Luaran
1	Peningkatan pengetahuan dan keterampilan. 80% anggota Kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo terampil dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong Tepung Mocaf ( <i>modified cassava flour</i> )	Terwujud dengan adanya Peningkatan pengembangan Kelompok tani pada fungsi Produksi pada bulan <b>ketiga</b> pengabdian masyarakat

## HASIL DAN DISKUSI

Tahapan kegiatan PKM diawali dengan persiapan, yang meliputi penyamaan persepsi dan pemahaman, pembagian tugas dan tanggungjawab anggota tim dan mahasiswa MBKM yang terlibat, persiapan administrasi serta perangkat pendukung yang dibutuhkan dalam pelaksanaan PKM untuk mengatasi pokok masalah mitra dengan sosialisasi program PKM.

Sosialisasi ke mitra tentang kegiatan pengabdian dalam rangka peningkatan pemberdayaan, keterampilan, pengetahuan, dan penguasaan teknologi oleh mitra yang difasilitasi oleh Tim PKM. Kegiatan sosialisasi merupakan salah satu tahapan penting dalam menyampaikan program dan kegiatan PKM. Berangkat dari pendekatan andragogik, kegiatan sosialisasi fokus pada upaya mempersiapkan mitra belajar dan menyamakan persepsi dalam mencapai pemahaman bersama akan pentingnya program ini.



Gambar 3. Sosialisasi Program PKM

Proses pembelajaran menitikberatkan pada upaya penyelesaian dua permasalahan utama mitra yaitu: (1) untuk mengatasi permasalahan produktivitas mereka, proses pembelajaran fokus pada upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan singkong menjadi mocaf yang bernilai ekonomis dengan menggunakan fasilitas produksi yang Tim PKM siapkan dan FGD dengan narasumber terkait. Selanjutnya Tim Dosen dan Mahasiswa melakukan pendampingan dalam pembuatan Mocaf tentunya dengan melibatkan anggota mitra secara langsung. (2) Untuk memecahkan permasalahan manajemen dan pemasaran, proses pembelajaran menekankan pada upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam manajemen usaha dan pemasaran. Mitra diajarkan tentang pemasaran digital sederhana, diikuti dengan pelatihan dan pembuatan akun di Shopee, Lazada, dan Tokopedia sebagai pasar produk mitra.

Pelatihan pembuatan tepung meliputi peningkatan wawasan dan praktik. Pengolahan singkong menjadi tepung mocaf dengan mengundang pembicara dari departemen penelitian dan pengembangan pertanian.

Pada kegiatan ini, Tim PKM menjelaskan tentang cara penggunaan dan pemeliharaan mesin dan alat-alat produksi Mocaf sehingga dapat digunakan untuk jangka panjang oleh mitra. Pada kegiatan ini dilaksanakan pelatihan penggunaan Mesin Teknologi Tepat Guna. Tim pengusul akan menyediakan bahan pendukung, peralatan dan mesin yang dibutuhkan dalam proses pengolahan singkong menjadi Tepung Mocaf. Petani/mitra akan menyiapkan bahan baku utama yaitu singkong.

Mesin tersebut merupakan alat yang digunakan pada diversifikasi Singkong menjadi Tepung Mocaf adalah : mesin pengupas singkong, mesin pencacah singkong, alat pengering, dan Mesin penepung singkong. Mesin ini nantinya akan dihibahkan kepada kelompok Tani Subur III



**Gambar 4.** Mesin Pengupas Singkong (a), Mesin pencacah singkong (b), Mesin Penepung dan Mesin pengering (d)

Langkah Kerja pembuatan tepung mocaf meliputi pemilihan singkong yang masih segar dan cukup umur (umur panen 8-12 Bulan), selanjutnya singkong dikupas menggunakan mesin pengupas kulit singkong dan dicuci dengan air bersih. Memasukkan singkong ke mesin perajang/pengiris hingga menjadi chip berketebalan 1-1,5 mm. Merendam chip/sawut singkong basah dalam larutan starter Bimo-CF selama 12 jam lalu angkat dan tiriskan pada keranjang agar air turun, untuk mengurangi kadar air dapat dilakukan pengepresan menggunakan spinner dan mengeringkan singkong di bawah sinar matahari atau dapat juga menggunakan mesin pengering singkong/oven. Pembuatan tepung dilakukan dengan memasukkan ke mesin penepung agar menjadi tepung halus (100 mesh), selanjutnya tepung mocaf dapat dikemas ke dalam kemasan plastik kemudian tutup rapat (Hadistio, 2019). Pengemasan dilakukan dengan plastik seberat 1,5 kg

dengan menempelkan *brand* kelompok tani Subur III agar lebih dikenal dan memudahkan promosi produk.



**Gambar 5.** Praktik Pembuatan Tepeung Mocaf Menggunakan TTG

Melalui kegiatan ini diharapkan membuka wawasan kelompok tani bahwa singkong dapat diolah menjadi bahan dasar pembuatan makanan lain sehingga lebih banyak variasi makanan yang dapat dibuat, selain itu tepung mocaf lebih tahan lama, dengan nilai jual yang lebih tinggi dari singkong mentah.



**Gambar 6.** Produksi Tepung Mocaf Kelompok Tani Subur III

Tepung mocaf mempunyai sifat hampir menyamai terigu terutama dalam hal viscositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut (Hidayat *et al*,2009)). Tekstur Mocaf mirip dengan tepung terigu sehingga 30-70 % dapat menggantikan fungsi terigu dalam pembuatan makanan. Prinsip pembuatan tepung mocaf adalah memodifikasi singkong melalui fermentasi dengan memanfaatkan mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) yang mampu menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik serta asam laktat, sehingga tepung yang dihasilkan memiliki karakteristik dan kualitas hampir menyerupai terigu (Subagio, 2007). Perlakuan varietas ubi kayu dan lama fermentasi menghasilkan tepung mocaf yang berwarna putih bersih, beraroma khas ubi kayu dan bertekstur agak halus. Interaksi perlakuan varietas ubi kayu dan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap aroma tepung mocaf sehingga disarankan memilih varietas yang putih dengan lama vermentasi 12 jam. (Yani, 2018). Semakin lama fermentasi mengakibatkan mocaf menjadi lebih putih dan granula pati lebih mengalami kerusakan (Putri, 2018).

Ketercapaian program kegiatan PKM dapat dilihat tingkat keberhasilan melalui evaluasi dan monitoring pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Ketercapaian program kegiatan PKM

No.	Permasalahan	Solusi	Indikator Pencapaian
1.	Anggota kelompok tani belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong menjadi Tepung Mocaf ( <i>modified cassava flour</i> )	Pengembangan Kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo dengan fungsi produksi: Pelatihan dan pendampingan kelompok tani dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong Tepung Mocaf ( <i>modified cassava flour</i> ) Pemberian Teknologi Tepat Guna (TTG) yakni mesin pengupas singkong, mesin pencacah singkong, alat pengering, dan Mesin penggiling	Adanya Peningkatan pengetahuan dan keterampilan. 80% anggota Kelompok tani Subur III Desa Pegalangan Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo terampil dalam diversifikasi olahan berbasis Singkong menjadi Tepung Mocaf ( <i>modified cassava flour</i> )
3	Ketersedian Produk	Belum ada	produk Tepung Mocaf dan TTG pembuatan tepung Mocaf
4	Pendapatan kelompok tani	Singkong mentah (Rp. 2500/kg), tidak semua terjual, sebagian membusuk	Tambahan penghasilan dari tepung mocaf (Rp.25.000/kg ), lebih tahan lama, solusi bagi singkong yang tidak terjual

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan dan keterampilan anggota tani Subur III meningkat sebesar 80% dalam mengolah singkong menjadi Tepung Mocaf dengan memanfaatkan mesin teknologi tepat guna berupa mesin pengupas kulit singkong, mesin pencacah singkong, mesin pengering singkong serta mesin mesin penepung singkong.

Kendala yang dihadapi pada saat pelaksanaan ini adalah kualitas hasil panen masyarakat yang kurang memenuhi dalam mengasilkan tepung mocaf. Singkong tersebut cenderung kering dan bertekstur banyak serat. Hal ini disebabkan oleh cara penanaman yang belum maksimal. Untuk itu perlu adanya pendampingan lebih lanjut dalam budidaya singkong yang baik dan benar.

## KESIMPULAN

Pentingnya keberadaan bagi suatu ekosistem baru ditingkat petani yakni kelompok tani. Keberadaan kelompok tani tersebut sangat membantu petani dalam segala aspek. Salah satunya adalah kelompok produksi. Dengan kegiatan kelompok produksi ini seluruh anggota kelompok tani dapat mengolah hasil panen anggota kelompok tani serta warga disekitar. Hal ini dapat menekan pada kondisi ketidakstabilan harga singkong pada tingkat petani. Adanya program PKM dapat terwujud dengan diversifikasi olahan berbahan dasar singkong menjadi Tepung Mocaf menggunakan mesin pengupas singkong, mesin pencacah singkong, mesin pengering singkong serta mesin penepung singkong. Kegiatan PKM ini dapat meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan Kelompok Tani Subur III.

## REKOMENDASI

Rekomendasi untuk kegiatan pengabdian selanjutnya dapat dilakukan dengan penguatan ekosistem melalui kelompok tani dengan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan ADRT kelompok tani, serta pendaftaran surat izin usaha dan label halal, sehingga memudahkan penjualan produk.

## ACKNOWLEDGMENT

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah mempercayai dan mendanai kegiatan hibah Program Kemitraan Masyarakat tahun Anggaran 2024 melalui tim pelaksana dari Universitas Panca Marga dan mitra kelompok tani Subur III Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo. Program ini, diharapkan dapat mendorong motivasi mitra daerah percontohan dalam kelompok tani dengan memproduksi singkong menjadi Tepung Mocaf. Serta menjadikan potensi unggulan daerah Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo dengan berbagai jenis unggulan diversifikasi singkong. Dengan demikian, masyarakat sekitar lebih sadar peluang yang ada disekitarnya untuk diolah dan diproduksi sehingga mendapat nilai jual yang sangat tinggi jika dibandingkan dengan hasil panen singkong yang langsung dijual dari petani.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2021). Introduksi Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Pendukung Diversifikasi Dan Ketahanan Pangan Masyarakat Dawis 1 Rt 03/24 Jebres. *Dharmakarya*, 10(4), 325. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v10i4.35495>
- Badan Pusat Statistik. (2015.) Tabel Dinamis Tanaman Pangan. <http://bps.go.id/site/pilihdata>. Diakses 18 Agustus 2015.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (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), 57–73. <https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142>
- Hadistio, A., & Silvia, F. S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal* 1 (1) : 13-17
- Hidayat. B., Kalsum ,N., & Surfiana. (2009). Karakterisasi tepung ubi kayu modifikasi yang diproses menggunakan metode pragelatinisasi parsial. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(2): .148-159
- Indriyani, Gusriani, I., & Rahmayani, I. (2018). Pemanfaatan Ubi Kayu Menjadi Tepung Mocaf Untuk Diversifikasi Dan Peningkatan Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah Di Desa Serasah Kabupaten Batang Hari. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 2(2).
- Merieska, P., & Meiyanto, I. S. (2019). Passion Berwirausaha pada Pengusaha Muda. *Gadjah Mada Journal of Psychology*, 3(1), 13.
- Nazriati, E., Sri, W., Herisiswanto, H., Rofika, R., Rita E., dan Zulharman, Z. (2021). Pembuatan Tepung Mocaf Sebagai Upaya Optimalisasi Pemanfaatan Singkong pada Kelompok Tani. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 2017–2022.