



PELATIHAN MEMBUAT PRODUK PANGAN DARI TEPUNG MOCAF DI DESA SRIKATON, KECAMATAN ADILUWIH, KABUPATEN PRINGSEWU

Sugeng P. Harianto¹, David Chandra^{2*}, Zukryandry³, Puspita Yuliandari⁴, R. A. Diana Widyastuti², Rani Yosilia², Husna Fii Karisma Jannah², Rizal Nazarrudin⁵, Nafrizal⁵, Adek Gunawan⁶, Muhammad Iqbal Ardiyansyah⁷, Rizky Bayu Pamungkas⁷, Fatma Arabel Keisya⁷, Agista Dea Anggraini⁷, Inas Fauziah⁷, Gabriella Veronika Pasaribu⁷, Sela Tria Silalahi⁷, Novia Fitri Andriani⁷, Agil Triasasti⁷, Deswita Azzahra⁷

¹Jurusan Kehutanan/Fakultas Pertanian/Universitas Lampung

²Jurusan Agronomi dan Hortikultura/Fakultas Pertanian/Universitas Lampung

³Jurusan Teknologi Pertanian/Politenik Negeri Lampung

⁴Jurusan Teknologi Industri Pertanian/Fakultas Pertanian/Universitas Lampung

⁵Jurusan Teknik Mesin/Fakultas Teknik/Universitas Lampung

⁶Desa Srikaton/Kecamatan Adiluwih/Kabupaten Pringsewu/Lampung

⁷Mahasiswa KKN Universitas Lampung Periode 1 tahun 2026

*Penulis korespondensi: davidchandra.unila@gmail.com

Abstrak

Tepung mocaf (*modified cassava flour*) merupakan produk pangan lokal berbasis ubi kayu yang berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Namun, pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas karena rendahnya pengetahuan dan keterampilan pengolahan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah tepung mocaf menjadi berbagai produk makanan di Desa Srikaton, Kecamatan Adiluwih, Kabupaten Pringsewu sesuai SDGs-9 melalui penyampaian materi, diskusi, dan praktik langsung pembuatan produk olahan berbahan mocaf berupa cake dan stik keju. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta setelah mengikuti pelatihan, ditunjukkan dengan meningkatnya nilai *post-test* dibandingkan *pre-test*. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta memiliki tingkat pemahaman rendah, sedangkan setelah kegiatan mayoritas peserta memperoleh nilai tinggi. Pelatihan berbasis praktik terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta terkait pengolahan produk pangan berbahan mocaf. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung diversifikasi pangan lokal, meningkatkan nilai tambah ubi kayu, serta membuka peluang usaha berbasis produk olahan mocaf di masyarakat.

Kata kunci: *Diversifikasi pangan; Mocaf; Pengabdian masyarakat; Produk olahan; Ubi kayu*



Abstract

Mocaf flour (modified cassava flour) is a local food product made from cassava that has the potential to be developed into various value-added processed products. However, its utilization in the community is still limited due to low knowledge and processing skills. This community service activity aims to improve the community's knowledge and skills in processing mocaf flour into various food products in Srikaton Village, Adiluwih District, Pringsewu Regency in accordance with SDGs-9 through the delivery of materials, discussions, and direct practice of making mocaf-based processed products such as cakes and cheese sticks. The activity evaluation was carried out using pre-tests and post-tests to measure the increase in participants' understanding. The results of the activity showed an increase in participants' abilities after participating in the training, indicated by an increase in post-test scores compared to the pre-test. Before the training, most participants had a low level of understanding, while after the activity, the majority of participants obtained high scores. Practice-based training has proven effective in improving participants' understanding and skills related to processing mocaf-based food products. This activity is expected to support local food diversification, increase the added value of cassava, and open business opportunities based on mocaf processed products in the community.

Keywords: *Cassava; Community service; Food diversification; Mocaf; Processed products*

1. Pendahuluan

Pengembangan mocaf memiliki peran penting dalam mendukung diversifikasi pangan dan pengurangan ketergantungan terhadap tepung terigu impor. Indonesia sebagai salah satu produsen utama ubi kayu memiliki peluang besar untuk mengembangkan mocaf sebagai bahan pangan lokal bernilai tambah tinggi. Berbagai hasil penelitian menunjukkan bahwa mocaf dapat digunakan sebagai bahan baku maupun substitusi parsial terigu pada produk roti, biskuit, mie, cake, serta berbagai pangan tradisional dengan mutu sensori dan penerimaan konsumen yang baik (Widodo, 2023). Dalam konteks pembangunan wilayah, pengembangan mocaf menjadi semakin relevan karena berpotensi mendorong penguatan ekonomi berbasis pertanian lokal dan UMKM pangan.

Di Kabupaten Pringsewu, mocaf telah diarahkan sebagai salah satu produk unggulan daerah berbasis komoditas ubi kayu. Kecamatan Adiluwih saat ini berkembang sebagai sentra produksi mocaf yang didukung oleh ketersediaan bahan baku dan aktivitas pengolahan di tingkat petani dan UMKM. Penetapan mocaf sebagai produk unggulan daerah menuntut adanya penguatan di sepanjang rantai nilai, tidak hanya pada aspek produksi tepung, tetapi juga pada pengembangan produk hilir yang mampu meningkatkan daya saing dan nilai tambah di tingkat lokal.

Meskipun produksi mocaf mulai berkembang di Kabupaten Pringsewu, pemanfaatannya masih didominasi sebagai produk setengah jadi dalam bentuk tepung. Kondisi ini menyebabkan nilai ekonomi mocaf belum optimal apabila tidak diikuti dengan pengembangan produk turunannya. Padahal, produk turunan mocaf, seperti kue kering, mie non-terigu, makanan ringan, serta pangan fungsional, memiliki potensi pasar yang



lebih luas dan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan mocaf dalam bentuk tepung (Panjaitan dkk., 2025). Oleh karena itu, pengolahan mocaf menjadi berbagai produk turunan merupakan tahapan penting dalam proses hilirisasi komoditas ubi kayu, khususnya untuk mendukung keberlanjutan pengembangan sentra mocaf di Kecamatan Adiluwih sebagai bagian dari strategi penguatan produk unggulan Kabupaten Pringsewu.

Namun demikian, pengembangan produk turunan mocaf di tingkat masyarakat masih menghadapi berbagai kendala, antara lain keterbatasan pengetahuan dan keterampilan teknis pengolahan, formulasi produk yang tepat, serta pemahaman terhadap standar mutu dan keamanan pangan. Kondisi tersebut menjadi tantangan utama bagi pelaku UMKM dan kelompok masyarakat dalam mengembangkan produk mocaf yang berdaya saing dan berkelanjutan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan mocaf menjadi produk turunannya menjadi sangat penting untuk meningkatkan kapasitas teknis kelompok sasaran, mendorong inovasi produk pangan berbasis bahan lokal, serta mendukung penguatan mocaf sebagai produk unggulan Kabupaten Pringsewu. Selain itu, kegiatan ini sejalan dengan upaya pengembangan pangan lokal, penguatan UMKM, dan peningkatan nilai tambah hasil pertanian di wilayah pedesaan sesuai dengan tujuan SDGs-9.

2. Bahan dan Metode

2.1 Tempat dan waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam peningkatan pengetahuan dan nilai tambah ubi kayu dalam penanganan pascapanen dan pengolahan ubi kayu menjadi mocaf dilaksanakan di Desa Srikaton, Kecamatan Adiluwih, Kabupaten Pringsewu, Provinsi Lampung pada bulan Februari 2026.

2.2 Prosedur kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui beberapa pendekatan, yaitu:

- a. Ceramah dan diskusi mengenai produk olahan mocaf ubi kayu.
- b. Demonstrasi pembuatan produk olahan mocaf ubi kayu.
- c. Kueisioner untuk mengetahui atau mengukur pengetahuan petani mengenai mengenai produk olahan mocaf ubi kayu.

2.3 Evaluasi kegiatan

Evaluasi pengetahuan peserta tentang pengetahuan peserta terkait olahan mocaf berbahan ubi kayu dilakukan melalui kuisiner. Peserta menjawab beberapa pertanyaan saat awal dan akhir setelah kegiatan berlangsung. Jawaban-jawaban dari peserta diukur untuk mengetahui keberhasilan kegiatan. Pertanyaan-pertanyaan kuisiner tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Pertanyaan *pre-* dan *post-* test tentang produk olahan mocaf berbahan ubi kayu



No	Pertanyaan
1	Apakah Anda mengetahui perbedaan antara tepung mocaf dan tepung tapioka?
2	Apakah Anda memahami keunggulan mocaf sebagai bahan baku produk pangan?
3	Apa manfaat pengolahan ubi kayu menjadi produk makanan?
4	Apakah Anda mengetahui cara penggunaan mocaf sebagai pengganti tepung terigu pada produk olahan?
5	Apakah Anda memahami pentingnya proses pencampuran dan pengolahan adonan berbahan mocaf?
6	Apakah Anda mengetahui teknik pengolahan yang tepat agar produk berbahan mocaf memiliki rasa dan penampilan yang baik?
7	Apakah Anda mengetahui penyebab kegagalan produk olahan berbahan mocaf?
8	Sebutkan produk olahan apa saja yang bisa dibuat dari tepung mocaf?
9	Mengapa mocaf memiliki peluang usaha yang baik?
10	Apakah Anda memahami potensi ekonomi dan peluang pasar produk pangan berbahan mocaf?

3. Hasil dan Pembahasan

Program Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pengolahan tepung mocaf menjadi berbagai produk olahan makanan dilaksanakan di Desa Srikaton, Kecamatan Adiluwih, Kabupaten Pringsewu. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan tepung mocaf sebagai bahan baku pangan lokal bernilai tambah. Pengembangan produk pangan berbahan mocaf menjadi salah satu upaya diversifikasi pangan sekaligus mendukung pemanfaatan komoditas ubi kayu yang melimpah di daerah tersebut. Diversifikasi pangan berbasis bahan baku lokal dinilai penting dalam mendukung ketahanan pangan dan peningkatan nilai ekonomi komoditas pertanian daerah (FAO, 2013).

Mocaf merupakan tepung ubi kayu termodifikasi yang dihasilkan melalui proses fermentasi sehingga memiliki karakteristik lebih baik dibandingkan tepung ubi kayu biasa, terutama dari segi warna, aroma, dan tekstur (Subagio, 2008). Mocaf juga memiliki potensi sebagai bahan substitusi tepung terigu pada berbagai produk pangan olahan seperti cake, cookies, stik, dan aneka camilan lainnya. Proses fermentasi pada mocaf diketahui mampu memperbaiki sifat fisik dan fungsional tepung sehingga lebih mudah diaplikasikan pada produk pangan olahan (Putri dkk., 2018). Pemanfaatan mocaf dalam produk pangan dinilai mampu meningkatkan nilai tambah ubi kayu serta mendukung pengembangan pangan lokal berbasis sumber daya daerah (Subagio, 2008).

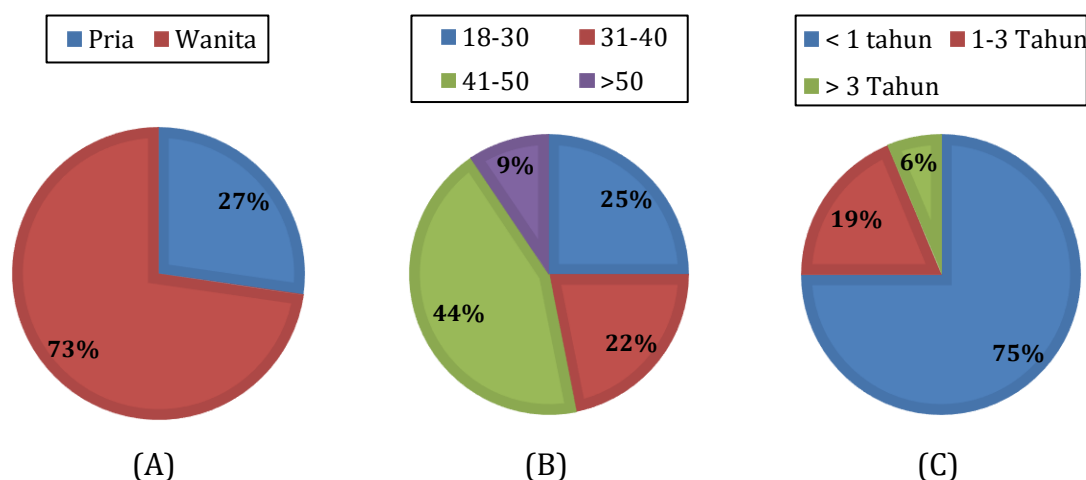
Dalam kegiatan ini, peserta diberikan pelatihan mengenai teknik pengolahan produk pangan berbahan mocaf melalui penyampaian materi dan praktik langsung pembuatan produk olahan. Metode pelatihan berbasis praktik dipilih agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menerapkan teknik pengolahan secara langsung

sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diaplikasikan dalam kegiatan rumah tangga maupun usaha pangan skala kecil. Pendekatan pelatihan partisipatif dan praktik langsung diketahui efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat karena peserta terlibat aktif dalam proses pembelajaran (Mardikanto, 2010).

3.1 Profil Peserta

Berdasarkan Gambar 1, profil peserta pelatihan pembuatan produk olahan mocaf didominasi oleh perempuan sebesar 73%, sedangkan peserta laki-laki sebesar 27% (Gambar 1A). Tingginya partisipasi perempuan menunjukkan bahwa perempuan memiliki peran penting dalam kegiatan pengolahan pangan rumah tangga maupun usaha pangan skala kecil berbasis bahan pangan lokal. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan mocaf memiliki potensi besar untuk diterapkan dan dikembangkan oleh kelompok masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM pangan.

Berdasarkan kelompok usia (Gambar 1B), peserta terbanyak berada pada rentang usia 41–50 tahun sebesar 44%, diikuti usia 18–30 tahun sebesar 25%, usia 31–40 tahun sebesar 22%, dan usia di atas 50 tahun sebesar 9%. Sebaran usia tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berada pada usia produktif yang aktif dalam kegiatan ekonomi masyarakat. Kelompok usia dewasa produktif umumnya memiliki pengalaman dan motivasi yang baik dalam mengembangkan keterampilan pengolahan pangan serta peluang usaha berbasis produk lokal.



Gambar 1. Profil Peserta Berdasarkan Jenis Kelamin (A), Usia (B), dan Pengalaman (C)

Sementara itu, berdasarkan pengalaman peserta dalam pengolahan produk berbahan mocaf (Gambar 1C), mayoritas peserta memiliki pengalaman kurang dari 1 tahun sebesar 75%, sedangkan peserta dengan pengalaman 1–3 tahun sebesar 19% dan lebih dari 3 tahun sebesar 6%. Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih tergolong pemula dalam pengolahan produk mocaf. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini menjadi penting untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait teknik



pengolahan mocaf menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai tambah dan peluang usaha.

3.2 Paparan dan Pelatihan Produk Olahan Tepung Mocaf

Kegiatan pelatihan diawali dengan pemaparan materi oleh narasumber mengenai pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan baku berbagai produk olahan pangan. Pada sesi ini, narasumber menjelaskan karakteristik tepung mocaf, keunggulannya sebagai bahan pangan lokal pengganti sebagian tepung terigu, serta peluang pengembangan produk olahan berbasis mocaf yang memiliki nilai tambah ekonomi. Mocaf diketahui memiliki karakteristik fisik dan fungsional yang cukup baik untuk diaplikasikan pada berbagai produk pangan karena proses fermentasi mampu memperbaiki warna, aroma, dan tekstur tepung (Subagio, 2008). Materi juga mencakup teknik formulasi adonan, pemilihan bahan tambahan, proses pengolahan, serta pentingnya sanitasi dan pengendalian mutu dalam produksi pangan rumah tangga. Penerapan sanitasi dan higiene pangan menjadi faktor penting dalam menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas (Winarno, 2004).

Selain penyampaian teori, narasumber juga memberikan penjelasan mengenai tahapan pengolahan produk pangan berbahan mocaf agar menghasilkan produk dengan tekstur, rasa, dan penampilan yang baik. Peserta diberikan pemahaman mengenai komposisi penggunaan mocaf dalam adonan, teknik pencampuran bahan, hingga proses pengolahan dan penyajian produk. Penggunaan mocaf dalam formulasi produk pangan diketahui dapat meningkatkan nilai tambah ubi kayu serta mendukung diversifikasi pangan lokal (Subagio, 2008). Penyampaian materi dilakukan secara interaktif melalui diskusi dan tanya jawab sehingga peserta dapat memahami proses pengolahan secara lebih aplikatif. Metode pembelajaran partisipatif dinilai efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat melalui keterlibatan langsung dalam proses pembelajaran (Mardikanto, 2010).

Setelah sesi pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan cake dan stik keju berbahan tepung mocaf. Pada tahap ini peserta secara aktif terlibat dalam proses penimbangan bahan, pencampuran adonan, pembentukan produk, hingga proses pemanggangan dan penggorengan. Praktik langsung dilakukan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah mocaf menjadi produk pangan yang menarik dan bernilai jual. Pendekatan pelatihan berbasis praktik diketahui lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis peserta dibandingkan penyampaian teori saja karena peserta dapat langsung menerapkan materi yang diberikan (Sudjana, 2005). Antusiasme peserta terlihat selama kegiatan berlangsung, terutama saat praktik pengolahan dan diskusi mengenai peluang pengembangan usaha produk olahan berbahan mocaf di tingkat rumah tangga maupun UMKM.



Gambar 2. Paparan dan Praktik Pembuatan Produk Olahan Mocaf

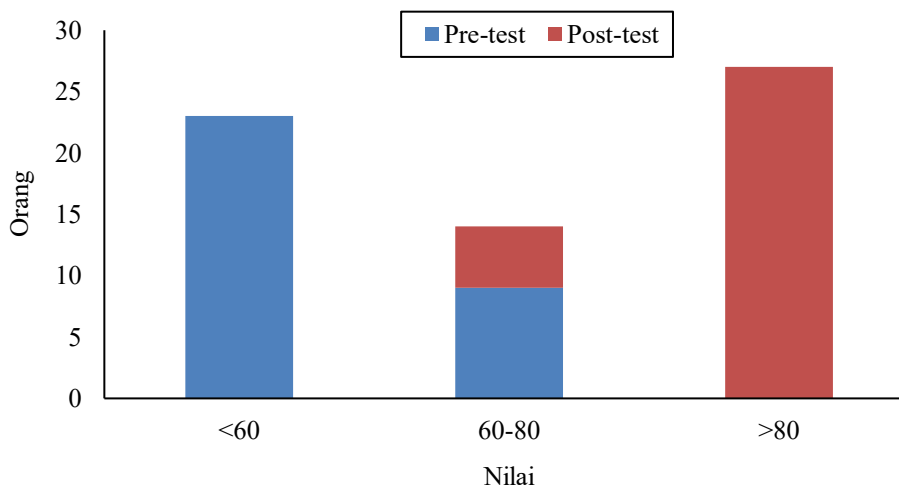
3.3 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kemampuan peserta dilakukan melalui pemberian pre-test dan post-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan pembuatan produk olahan berbahan mocaf dilaksanakan. Metode *pre-test* dan *post-test* merupakan salah satu teknik evaluasi pembelajaran yang umum digunakan untuk mengukur efektivitas kegiatan pelatihan dan peningkatan pengetahuan peserta setelah proses pembelajaran berlangsung (Arikunto, 2013). Evaluasi mencakup pemahaman peserta mengenai karakteristik tepung mocaf, teknik pengolahan produk pangan, sanitasi proses produksi, serta peluang pengembangan usaha berbasis produk olahan mocaf.

Berdasarkan Gambar 3, hasil *pre-test* menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memiliki tingkat pemahaman yang relatif rendah. Sebanyak 23 peserta memperoleh nilai kurang dari 60, sedangkan 9 peserta berada pada rentang nilai 60–80 dan belum terdapat peserta yang memperoleh nilai di atas 80. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, sebagian besar peserta belum memahami secara optimal teknik pengolahan produk pangan berbahan mocaf. Kondisi ini menunjukkan bahwa informasi dan keterampilan terkait pemanfaatan mocaf sebagai bahan baku produk pangan masih belum banyak diterapkan di tingkat masyarakat.

Setelah dilakukan pemaparan materi dan praktik langsung pembuatan cake dan stik keju berbahan mocaf, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan kemampuan peserta yang cukup signifikan. Tidak terdapat lagi peserta dengan nilai kurang dari 60. Sebagian besar peserta memperoleh nilai di atas 80 sebanyak 27 orang, sedangkan 14 peserta memperoleh nilai pada rentang 60–80. Peningkatan hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa pelatihan yang dipadukan dengan praktik langsung efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait pengolahan mocaf menjadi berbagai produk makanan. Metode pelatihan partisipatif dan praktik langsung diketahui mampu meningkatkan pemahaman peserta karena proses pembelajaran berlangsung secara aktif

dan aplikatif (Mardikanto, 2010). Hasil ini juga sejalan dengan penelitian Yasmin dkk. (2025) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan mocaf dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk pangan berbasis ubi kayu yang bernilai tambah ekonomi.



Gambar 3. Evaluasi kemampuan peserta

Peningkatan nilai *post-test* dibandingkan dengan *pre-test* menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik memberikan dampak positif terhadap pemahaman peserta. Pendekatan pembelajaran berbasis praktik dinilai efektif karena peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam proses pengolahan sehingga pemahaman dan keterampilan teknis peserta dapat meningkat secara lebih optimal (Mardikanto, 2010). Keterlibatan langsung peserta dalam proses pengolahan membantu peserta memahami tahapan produksi secara lebih aplikatif sehingga keterampilan yang diperoleh lebih mudah diterapkan dalam kegiatan usaha maupun pengolahan pangan rumah tangga. Selain itu, metode demonstrasi dan praktik langsung diketahui mampu meningkatkan daya serap peserta terhadap materi pelatihan, terutama pada kegiatan pengolahan pangan berbasis keterampilan (Sudjana, 2005). Hasil ini juga sejalan dengan penelitian Yasmin dkk. (2025) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan mocaf berbasis praktik mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk pangan berbasis ubi kayu.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan terhadap kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Kegiatan pengabdian masyarakat tentang pengolahan tepung mocaf menjadi berbagai produk olahan makanan di Desa Srikaton, Kecamatan Adiluwih, Kabupaten Pringsewu, telah berjalan dengan baik dan mendapat antusiasme tinggi dari peserta.



- 2) Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah mocaf menjadi produk pangan bernilai tambah, seperti cake dan stik keju.
- 3) Hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti penyampaian materi dan praktik langsung.
- 4) Metode pelatihan berbasis praktik terbukti efektif dalam membantu peserta memahami teknik pengolahan produk berbahan mocaf secara lebih aplikatif.
- 5) Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung pengembangan produk pangan lokal berbahan mocaf, meningkatkan nilai tambah ubi kayu, serta membuka peluang usaha bagi masyarakat berbasis produk olahan pangan lokal.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa kami panjatkan karena hanya dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
 - b) BPKKN Universitas Lampung
 - c) Kepala Desa Srikaton Kecamatan Adiluwih Kabupaten Pringsewu
 - d) Masyarakat Desa Srikaton Kecamatan Adiluwih Kabupaten Pringsewu
- Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Daftar Pustaka

- Arikunto, S. (2013). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- FAO. 2013. *Save and Grow: Cassava – A Guide to Sustainable Production Intensification*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Mardikanto, T. (2010). *Konsep-konsep Pemberdayaan Masyarakat*. Surakarta: UNS Press.
- Putri, N. A., Herlina, & Subagio, A. (2018). Karakteristik mocaf (*modified cassava flour*) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 79–89.
- Subagio, A. (2008). *Modified cassava flour (MOCAF): Sebuah masa depan ketahanan pangan nasional berbasis potensi lokal*. *Jurnal Pangan*, 17(1), 92-103.
- Sudjana, N. (2005). *Metode Statistika*. Universitas Siliwangi. Bandung: Falah Production.
- Panjaitan, C. M. A., & Purbiyanti, E. (2025). Analisis perbandingan nilai tambah produk UMKM berbasis tepung mocaf vs non mocaf di Kota Palembang. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 10(3), 282–297.
- Widodo, A. (2023). Pengembangan mocaf (*modified cassava flour*) berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*, 6(1), 1 - 18.
- Winarno, F. G. (2004). *Keamanan Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Yasmin, N. A., Nofa, T., Nahda, A., Rahmadhani, O., & Hamid, M. (2025). Analisis nilai tambah ubi kayu menjadi tepung mocaf di kabupaten kampar, Provinsi Riau. *Jurnal Riset Ilmiah*, 2(11), 5000-5013.



Sinergi, Sinergi, Vol. 7 No.1, 2026, 66-75

JURNAL SINERGI

<https://sinergi.lppm.unila.ac.id>



<https://doi.org/10.23960/jsi.v7i1.144>

E-ISSN: 2797-5843