

**PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI BAHAN DASAR  
PEMBUATAN MAKANAN OLEH KELOMPOK WANITA TANI (KWT) DI DESA  
POLOSIRI KECAMATAN BAWEN KABUPATEN SEMARANG**

**Sudargo<sup>1</sup>, Nila Kusumaningtyas<sup>2</sup>, Suyoto<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Universitas PGRI Semarang

**ABSTRACT**

*Polosiri Village is a village in Bawen Subdistrict, Semarang Regency, has the potential for a variety of horticulture, one of which is the cassava plant, besides that in Paposiri village there is the Unggul Lestari Women Farmers Group (KWT) with 25 members, already has a mocaf flour making machine which is a assistance from the Semarang Regency government, but the current condition of the machine is not utilized due to difficulties in operating it. For this reason, the PGRI Semarang University Service Team provides training. After training in making mocaf flour and food processing based on mocaf flour There was an increase in the selling value of cassava, the price of 1 kg of cassava was Rp.1,300 after becoming mocaf flour, the price was Rp. 12,000. Many people have used mocaf flour for food products made from mocaf flour, the KWT group already has skills management of marketing of mocaf and food products made from mocaf flour properly.*

**Keywords:** *Mocaf Flour, Women Farmers Group, Polosiri Village, UPGRIS*

**ABSTRAK**

Desa Polosiri adalah adalah desa di Kecamatan Bawen, Kabupaten Semarang, memiliki potensi aneka ragam holtikultura salah satunya adalah tanaman singkong, selain itu di desa Paposiri ada Kelompok Wanita Tani (KWT) Unggul Lestari dengan jumlah anggota 25 orang, sudah memiliki mesin pembuat tepung mocaf yang merupakan bantuan pemerintah Kabupaten Semarang, namun kondisinya sekarang mesin tersebut tidak dimanfaatkan karena kesulitan megoperasikannya. Untuk itu Tim Pengabdian Universitas PGRI Semarang memberikan pelatihan. Setelah pelatihan pembuatan tepung mocaf beserta olahan makanan berbasis tepung mocaf Ada peningkatan nilai jual singkong, harga singkong 1 kg Rp 1300 setelah menjadi tepung mocaf harganya Rp 12000 Masyarakat sudah banyak yang menggunakan tepung mocaf untuk produk makanan berbahan baku tepung mocaf, Kelompok KWT sudah memiliki ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan produk makanan berbahan baku tepungmocaf secara baik.

**Kata Kunci:** Tepung Mocaf, Kelompok Wanita Tani, Desa Polosiri, UPGRIS

## PENDAHULUAN

Desa Polosiri merupakan desa yang terletak di Kecamatan Bawen, Kabupaten Semarang. memiliki luas 512,80 Ha. Ketinggian wilayah desa Polosiri berada pada kisaran antara 450-700 mdm di atas permukaan laut (dpl), dengan ketinggian terendah berada di Dusun Soko dan tertinggi di Dusun Polosiri. Wilayah desa Polosiri memiliki iklim tropis dengan curah hujan rata-rata 2.000 sampai dengan 2500 mm/tahun, suhu udara berkisar antara 18<sup>o</sup> -32<sup>o</sup> C, kecepatan angin 0,37-0,71 knot, dan kelembaban udara 38,5-98%. Menurut data tahun 2014, jumlah penduduk desa Polosiri sebanyak 3.279 yang terdiri dari: laki – laki 1.285 jiwa, perempuan 1.175 jiwa, dengan jumlah Kepala Keluarga sebanyak 1561 KK. Secara administratif terdiri 6 wilayah Dusun yaitu Dusun Polosiri, Dusun Prenggan, Dusun Soko, Dusun Wangon, Dusun Tapen, dan Dusun Kaliputih, yang yang semuanya terbagi dalam 6 Rukun Warga (RW) dan 27 Rukun Tetangga (RT).

Secara kewilayahan, dusun-dusun di desa Polosiri memiliki kondisi, potensi dan permasalahan yang berbeda-beda yang dipengaruhi oleh kondisi sumberdaya ekonomi yang berbeda pula. Sumberdaya ekonomi yang paling mendasar adalah letak geografis dan sumberdaya alam. Dalam memacu perkembangan wilayah dengan berbekal potensi yang ada di wilayah desa, Pemerintah desa Polosiri tetap berpegang pada aspek integritas, sinergitas dan kontinuitas di dalam melaksanakan pembangunan desa. Oleh karena itu pembangunan desa yang dilaksanakan saat ini merupakan kelanjutan dari pembangunan yang telah dilaksanakan pada tahun-tahun sebelumnya dengan upaya terus menggali, mengembangkan dan melestarikan potensi unggulan desa yang dimiliki.

Dalam rangka penanggulangan kemiskinan desa diperlukan data kemiskinan secara jelas, baik nama, alamat dan permasalahan yang dihadapi oleh suatu kepala keluarga. Dengan adanya kegiatan Tim pengabdian IBM Universitas PGRI Semarang diharapkan akan meningkatkan kemandirian ekonomi bagi peserta pelatihan pada khususnya dan peningkatan kemandirian

ekonomi bagi masyarakat desa Polosiri pada umumnya.

Berdasarkan hasil observasi di KWT Unggul Lestari dan masyarakat di desa Polosiri Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang, maka dapat diidentifikasi masalah mitra seperti masyarakat desa Polosiri belum menyadari potensi ekonomi dari budi daya olahan singkong menjadi tepung mocaf dan produk makanan berbahan baku tepung mocaf *MOCAF (Modified Cassava Flour)* atau tepung ubi kayu yang termodifikasi adalah salah satu produk pati termodifikasi yang telah banyak dimanfaatkan pada berbagai produk pangan. Menurut Subagioet al. (2008), MOCAF merupakan tepung ubi kayu yang diproduksi dengan memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Banyak masyarakat yang mengetahui ada banyak manfaat tepung mocaf, Kelompok KWT Unggul Lestari belum memiliki ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan produk makanan berbahan baku tepung mocaf secara baik.

Untuk menciptakan kemandirian ekonomi masyarakat desa Polosiri kecamatan Bawen Kabupaten Semarang, kami tim pengabdian Universitas PGRI Semarang berusaha untuk menemukan solusi atas persoalan yang dihadapi KWT Unggul Lestari dan Masyarakat desa Polosiri, maka kami menawarkan solusi untuk sektor Pemberdayaan Masyarakat seperti Memberikan pelatihan cara pembuatan umbi singkong menjadi tepung mocaf serta pelatihan pembuatan produk makanan berbahan baku tepung mocaf. Dengan pelatihan ini peserta dapat mempraktekkan sendiri ataupun kelompok dan bisa menghasilkan tepung mocaf serta produk makanan berbahan baku tepung mocaf, Sosialisasi manfaat tepung mocaf kepada masyarakat desa Polosiri. Dengan kegiatan sosialisasi peserta akan mengerti ada banyak manfaat tepung mocaf, sehingga tertarik untuk memanfaatkan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu yang harganya lebih murah dan manfaatnya yang lebih baik dibanding tepung terigu, Pelatihan ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan produk makanan berbahan baku tepung mocaf. Selesai pelatihan, peserta akan dapat memasarkan produk tepung mocaf dan produk-produk makanan berbahan baku tepung mocaf kepada masyarakat sekitar ataupun masyarakat di luar

desa Polosiri baik secara offline maupun online.

## **PELAKSANAAN DAN METODE**

Metode pelaksanaan Program Pengabdian IbM Desa Polosiri, Kecamatan Bawen, Kabupaten Semarang dimulai dari Survey lokasi, Pelaksanaan Pelatihan, Pendampingan, Evaluasi, sedangkan mitra berpartisipasi dalam Menyediakan lokasi, Menyediakan bahan baku, Menyediakan sarana dan prasarana Tim pelaksana kegiatan berasal dari Universitas PGRI Semarang yang memiliki kepakaran pada bidangnya masing-masing. Penelitian ini dibantu oleh dua mahasiswa yaitu Rieyani Okta Sumbawa NPM 17150012 dan Dini Rahmasari NPM 17150041 dari Program Studi Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini .dan mitra sasaran dari kegiatan ini adalah Masyarakat desa Polosiri yang diwakili oleh Kepala desa Polosiri, Kelompok wanita Tani (KWT) Unggul Lestari yang diwakili oleh Ketua Kelompok KWT Unggul Lestari.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil observasi Kegiatan pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan dasar pembuatan makanan oleh KWT Unggul Lestari ini melalui beberapa rangkaian kegiatan karena masyarakat belum menyadari potensi ekonomi daribudi daya olahan singkong menjadi tepung mocaf, masyarakat belum memiliki ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan membuat produk makanan berbahan baku tepung mocaf secara baik untuk itu Tim pengabdian IbM Universitas PGRI Semarang.

Dalam melaksanakan kegiatan pelatihan memberikan cara pembuatan umbi singkong menjadi tepung mocaf serta pelatihan pembuatan produk makanan berbahan baku tepung mocaf masyarakat dapat mempraktekan sendiri dalam membuat tepung mocaf, juga dapat membuat berbagai jenis olahan makanan dari tepung mocaf. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada tagal 20 s.d. 25 Desember 2020 di Desa Polosiri Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang diikuti sebanyak 11 peserta berasal dari anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Unggul Lestari.



**Gambar 1. Pelatihan Pembuatan dan Membuat Makanan dari Tepung Mocaf**

Pada saat kegiatan pelatihan tidak di temukan kendala yang berarti, karena antusias masyarakat yang mau belajar bagaimana mengolah bahan baku ubi yang merupakan kekayaan yang ada didesanya menjadi hal yang dapat membantu ekonomi masyarakat Desa Polosiri, masyarakat aktif menanya untuk pemahaman lebih pada dirinya Pelatihan Menurut Pramudyo (2007), pelatihan merupakan proses pembelajaran yang dirancang untuk mengubah kinerja orang dalam melakukan pekerjaannya. Dalam proses pelatihan, kinerja yang kurang baik dibenahi sedemikian rupa sehingga menjadi lebih baik. Sehingga diharapkan sekumpulan tugas yang telah menanti akan dapat dikerjakan dengan baik oleh pekerja yang telah mengikuti pelatihan. Sedangkan Mangkuprawira (2002), menjelaskan bahwa pelatihan adalah proses mengajarkan pengetahuan dan keahlian tertentu serta sikap agar karyawan semakin terampil dan mampu melaksanakan tanggung jawab dengan semakin baik, sesuai dengan standar. Dalam kegiatan pelatihan memerlukan ilmu komunikasi yang baik. Menurut Severin dan Tankard (2008), istilah komunikasi digunakan dalam arti yang sangat luas untuk menampung semua prosedur yang bisa digunakan oleh satu pikiran untuk mempengaruhi pikiran yang lain. Pada kegiatan ini pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pembuatan tepung mocaf sebagai bahan dasar pembuatan makanan oleh KWT Unggul Lestari.

Hasil olahan tepung mocaf dapat menjadi bahan dasar makanan seperti kue bolu, donat, brownies, aneka gorengan dan masih banyak olahan makanan lain yang bisa diolah dengan bahan dasar tepung mocaf.

Setelah pelatihan pembuatan tepung mocaf beserta olahan makanan berbasis tepung mocaf Ada peningkatan nilai jual singkong, harga singkong 1 kg Rp 1300 setelah menjadi tepung mocaf harganya Rp 12000 Masyarakat sudah banyak yang menggunakan tepung mocaf untuk produk makanan berbahan baku tepung mocaf, dan Kelompok KWT Unggul Lestari Desa Polosiri sudah memiliki ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan produk makanan berbahan baku tepung mocaf secara baik.



Gambar 2. Olahan Makanan dari Bahan Tepung Mocaf

## SIMPULAN

Desa Polosiri adalah desa di Kecamatan Bawen, Kabupaten Semarang, memiliki potensi aneka ragam holtikultura salah satunya adalah tanaman singkong, selain itu di desa Polosiri ada Kelompok Wanita Tani (KWT) Unggul Lestari dengan jumlah anggota 25 orang, sudah memiliki mesin pembuat tepung mocaf yang merupakan bantuan pemerintah Kabupaten Semarang, namun kondisinya sekarang mesin tersebut tidak dimanfaatkan karena kesulitan mengoperasikannya. Permasalahan yang teridentifikasi adalah:

1. Umbi singkong belum dimanfaatkan dengan maksimal, terbukti bahwa sebagian besar hasil tanaman singkong dijual dalam bentuk umbi, karena harganya yang sangat murah maka ada yang menjadikan umbi singkong menjadi makanan ternak sapi.
2. Masyarakat belum banyak yang mengetahui ada banyak manfaat tepung mocaf
3. Kelompok KWT Unggul Lestari belum memiliki ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan produk makanan berbahan baku tepung mocaf secara baik.

Setelah pelatihan pembuatan tepung mocaf beserta olahan makanan berbasis tepung mocaf, Ada peningkatan nilai jual singkong, harga singkong 1 kg Rp 1300 setelah menjadi tepung mocaf harganya Rp 12000 ,Masyarakat sudah banyak yang menggunakan tepung mocaf untuk produk makanan berbahan baku tepung mocaf, serta Kelompok KWT sudah memiliki ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan produk makanan berbahan baku tepung mocaf secara baik.

Melalui usaha Kelompok Wanita Tani (KWT) Unggul Lestari dan Masyarakat Desa Polosiri, tim pengabdian kepada masyarakat Universitas PGRI Semarang mengusulkan proposal pengabdian kepada masyarakat, dengan memberikan solusi akan lebih memaksilmalkan umbi singkong mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi dengan cara memberikan pelatihan cara pembuatan umbi singkong menjadi tepung mocaf dan produk makanan berbahan bahu tepung mocaf dan memberikan sosialisasi kepada masyarakat desa Polosiri akan manfaat tepung mocaf sebagai pengganti 100% tepung terigu, selain itu tepung mocaf juga sebagai bahan baku kue atau roti, sebagai bahan baku makanan anak penderita autis, sebagai bahan baku makanan orang penderita alzheimer, sebagai bahan baku makanan bagi orang yang sedang menjalani program diet dan bahan baku makanan bagi orang penderita diabetes mellitus, serta memberikan pelatihan ketrampilan manajemen pemasaran mocaf dan produk makanan berbahan baku tepung mocaf secara secara offline maupun online

## DAFTAR PUSTAKA

- Kusumaningtyas, N., Sudargo, S., Sutomo, S., Setyoadi, Y., & Novita, M. (2021). Inovasi UMKM Pendukung Rintisan Wisata Trabas Desa Polosiri Bawen Kabupaten Semarang. *Journal of Dedicators Community*, 5(1), 85-93.
- Data Desa Polosiri 2014 <http://id.wikipedia.org>.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. In Di dalam:
- Wijayava R, Komariah A, editor. Seminar Hasi Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Veteran Bangun Nusantara (pp. 306-310).
- Pemerintah Kabupaten Semarang, 2016, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Pemerintah Kabupaten Semarang tahun 2016-2021
- Putri, N A. 2018. KARAKTERISTIK MOCAF (Modified Cassava Flour) BERDASARKAN METODE PENGGILINGAN DAN LAMA FERMENTASI. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 12 No. 01.
- Purwandhani, S. N., Kusumastuti, C. T., & Indropurahasto, S. (2019). Program kemitraan masyarakat bagi kelompok wanita tani Ngupoyo Boga Godean, Sleman, Yogyakarta dalam pengolahan bunga telang. SENADIMAS.