

**Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat**

Vol. 2, No. 1, April 2018, Hal. 159-164

ISSN: 2088 4559; e-ISSN: XXXX-XXXX

DOI:

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KEMIRI,  
TANJUNGSARI, GUNUNGKIDUL : PROGRAM PELATIHAN  
MEMASAK BERBAHAN DASAR *MOCAF***

Sudarmini dan Destra Aulia Azizah

Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta  
sudarmini@pbsi.uad.ac.id

**ABSTRAK**

Desa Kemiri, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu desa yang mempunyai usaha pengolahan tepung *mocaf* yang telah menampakkan hasil dan sudah menjadi usaha pada sektor rumah tangga. Tepung *mocaf* dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif bahan baku utama sebagai pengganti tepung terigu. Maka program KKN UAD difokuskan pada pelatihan mengolah tepung *mocaf* menjadi produk konsumsi yang bernilai ekonomis. Program ini bertujuan memberdayakan masyarakat Desa Kemiri dalam program pelatihan mengolah tepung *mocaf*. Metode pelaksanaan program KKN meliputi: pembekalan masyarakat, pelatihan dasar dan praktik langsung. Dampak dari kegiatan KKN ini adalah : 1) peningkatan pengetahuan masyarakat dalam mengolah makanan berbahan dasar tepung *mocaf*, 2) masyarakat terampil membuat makanan kreatif berbahan dasar tepung *mocaf*, dan 3) tersedianya pengganti bahan baku tepung terigu.

**Kata kunci** : pemberdayaan, masyarakat, desa Kemiri, pelatihan, *mocaf*

**ABSTRACT**

*Kemiri Village, Tanjungsari District, Gunungkidul Regency, Special Region of Yogyakarta is one of the villages that has a mocaf flour processing business that has shown results and has become a business in the household sector. Mocaf flour can be used as an alternative to the main raw material as a substitute for wheat flour. So the UAD KKN program is focused on training to process mocaf flour into economically valuable consumer products. This program aims to empower the Kemiri Village community in a training program to process mocaf flour. The methods for implementing the KKN program include: community debriefing, basic training and direct practice. The impacts of this KKN activity are: 1) increasing community knowledge in processing food made from mocaf flour, 2) the community is skilled at making creative food made from mocaf flour, and 3) the availability of substitutes for raw materials for flour.*

**Keywords:** *empowerment, community, Kemiri village, training, mocaf*

## PENDAHULUAN

Desa Kemiri merupakan salah satu desa di kecamatan Tanjungsari, Gunungkidul. Desa ini terletak di sebelah utara Desa Kemadang, Desa Banjarejo, Desa Ngestirejo dan sebelah barat Desa Hargosari. Desa Kemiri memiliki 11 Padukuhan, 11 Rukun Warga dan 48 Rukun Tetangga. Masyarakat Desa Kemiri yang sebagian besar berprofesi sebagai petani. Salah satu produk pertanian yang paling banyak ditemukan di Desa Kemiri adalah singkong. Beberapa permasalahan yang ditemukan di Desa Kemiri adalah : 1) Kurang dimanfaatkannya singkong sebagai bahan baku pembuatan makanan, 2) Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah tepung *mocaf* menjadi makanan bernilai ekonomis, 3) Kurangnya keterampilan masyarakat dalam mengolah tepung *mocaf* menjadi makanan menarik, 4) Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pemasaran produk dari *mocaf*. Mengingat banyaknya masyarakat yang belum mampu mengolah tepung singkong fermentasi (*mocaf*), maka diperlukan upaya pemberdayaan melalui pelatihan keterampilan agar masyarakat mampu berwirausaha dengan bahan baku tersebut.

Tepung *mocaf* merupakan tepung yang terbuat dari singkong yang difermentasi dengan mikroba. Beberapa mikroba yang sudah digunakan untuk menghasilkan tepung *mocaf* antara lain *Aceptobacter xylinum* (Salim, 2011). Penggunaan *mocaf* sebagai tepung alternatif pengganti terigu dalam membuat berbagai produk pangan telah banyak dilakukan, seperti dalam pembuatan *mie* basah dan *mie* kering (Rosmeri, 2013). Tepung *mocaf* memiliki kandungan nutrisi yang berbeda dengan tepung terigu. Perbedaan kandungan nutrisi yang mendasar adalah tepung *mocaf* tidak mengandung *gluten*. Peluang pemanfaatan tepung *mocaf* sebagai bahan baku berbagai produk olahan seperti halnya tepung terigu mulai terbuka lebar. Tepung *mocaf* dengan bahan baku lokal mempunyai peluang untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan pangan yang mensubstitusi tepung terigu.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka ditetapkan tujuan program KKN ini adalah memberdayakan masyarakat Desa Kemiri dalam mengolah makanan berbahan dasar tepung *mocaf*.

## METODE

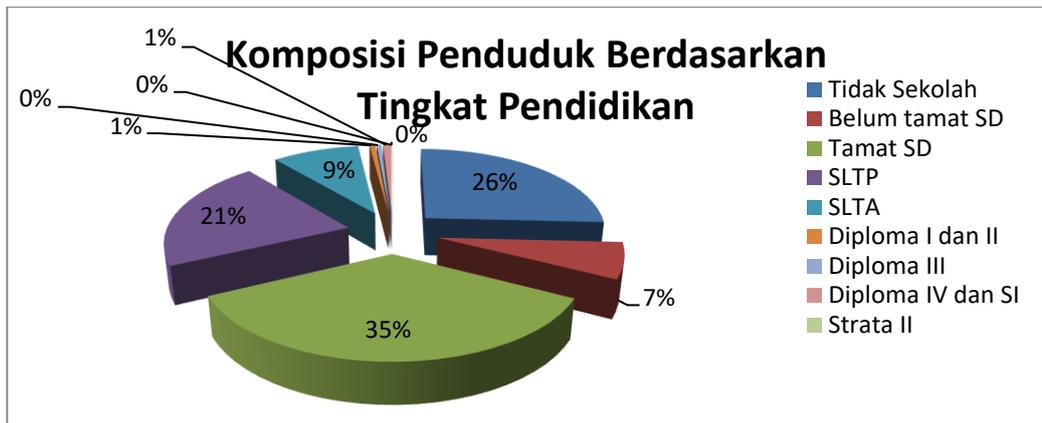
Program Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Tepung *Mocaf* dilaksanakan pada bulan Februari 2018 selama 1 bulan di Desa Kemiri, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Gunungkidul. Metode yang digunakan yaitu melalui pembekalan masyarakat, pelatihan dasar dan praktik langsung. Ringkasan metode pelaksanaan beserta jam kerja efektif mahasiswa (JKEM) tersaji pada tabel 1.

**Tabel 1.** Metode, Kegiatan dan JKEM

No.	Metode	Kegiatan	JKEM
1.	Pembekalan Masyarakat	Menyelenggarakan penyuluhan pengolahan makanan berbahan dasar <i>mocaf</i> dalam tingkat desa	1 x 100 menit
2.	Pelatihan Dasar	Menyelenggarakan Pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar <i>mocaf</i> dalam tingkat desa	1 x 100 menit
3.	Praktik Langsung	Pembuatan <i>Brownis</i>	1 x 100 menit
		Pembuatan Kripik Sayur	1 x 200 menit
		Pembuatan Sup <i>Mocaf</i>	1 x 100 menit
		Pembuatan Stik <i>Mocaf</i>	1 x 100 menit
		Pembuatan Pisang Coklat	1 x 100 menit

## HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

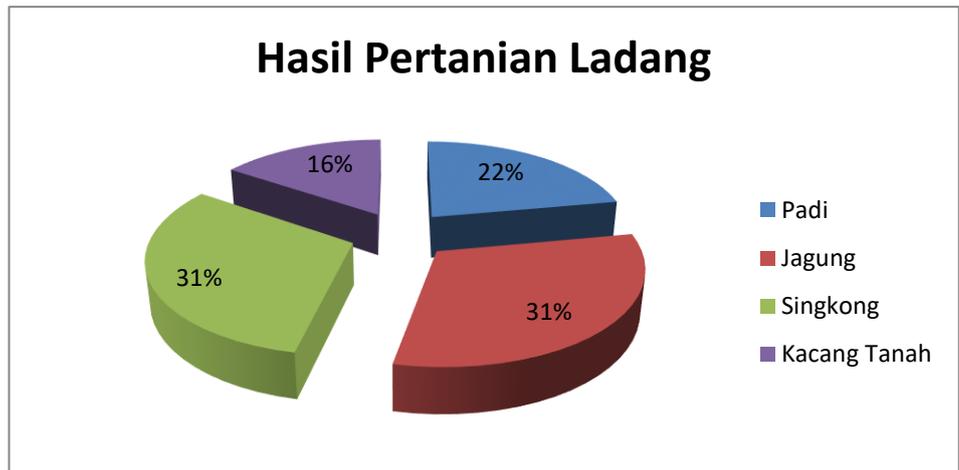
Jumlah penduduk di Desa Kemiri yaitu 4.351 jiwa dengan perbandingan 2.026 laki-laki dan 2.325 perempuan. Tingkat pendidikan di Desa Kemiri masih tergolong rendah, hanya beberapa orang yang melanjutkan pendidikannya kejenjang lebih tinggi. Jumlah penduduk dengan tingkat pendidikan terendah tidak sekolah mencapai angka 1.152 jiwa, belum tamat SD sebanyak 310 jiwa, tamat SD sebanyak 1.578 jiwa, jenjang SLTP sebanyak 941 jiwa, jenjang SLTA sebanyak 404 jiwa, Diploma I dan II sebanyak 28 jiwa, Diploma II sebanyak 21 jiwa, Diploma IV dan Sastra I sebanyak 40 jiwa, Strata II sebanyak 1 jiwa dan Strata III sebanyak 0 jiwa. Komposisi penduduk berdasarkan tingkat pendidikannya dapat dilihat pada gambar 1.



**Gambar 1.** Komposisi Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.

Tenaga kerja yang terdapat di Desa Kemiri bervariasi, dengan beragam mata pencaharian diantaranya Pegawai Negeri Sipil (PNS), wiraswasta, peternak dan lain sebagainya. Akan tetapi sebagian besar penduduk bermatapencaharian sebagai petani ladang.

Hasil pertanian di Desa Kemiri menurut data pada tahun 2016 yaitu lahan seluas 300 hektar untuk produksi padi pertahun sekitar 1.410 ton, luas lahan 424 hektar untuk produksi jagung pertahun sekitar 15.600 ton, luas lahan 424 hektar untuk produksi singkong pertahun sekitar 9.031,6 ton, luas lahan 210 hektar untuk produksi kacang tanah pertahun sekitar 2.255 ton. Hasil pertanian di Desa Kemiri dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Hasil pertanian di Desa Kemiri

Gambaran Pelaksanaan

Berikut beberapa aktivitas mahasiswa KKN UAD dan masyarakat Desa Kemiri dalam program pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar *mocaf* tersaji pada gambar 3. Produk olahan pada gambar 3 yaitu brownis dibuat dari bahan baku tepung mocaf, teksturnya hampir sama dengan tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Sedangkan untuk karakteristiknya, tepung mocaf berbeda dengan tepung yang terbuat dari umbi-umbian yang lain, karena dibuat melalui fermentasi yang menghasilkan tepung cassava yang memiliki tekstur lebih halus dan lebih mekar untuk diolah menjadi makanan (Suismono *et al*, 2007 dalam Misgiyarta *et al*, 2010).



**Gambar 3.** Aktivitas mahasiswa KKN UAD dan masyarakat Desa Kemiri dalam program pelatihan memasak berbahan dasar *mocaf*.

Berdasarkan gambar 3 terlihat program KKN di Desa Kemiri dapat terlaksana karena partisipasi masyarakat yang tinggi dengan kata lain dapat memperdayakan masyarakat dalam program-program yang telah direncanakan. Dampak dari

kegiatan KKN ini adalah : 1) meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah makanan berbahan dasar tepung mocaf, 2) masyarakat terampil membuat makanan kreatif berbahan dasar tepung mocaf, 3) tersedianya pengganti bahan baaaku tepung terigu.

## SIMPULAN

KKN merupakan salah satu bentuk pengabdian yang melibatkan antara mahasiswa dan masyarakat. Dalam hal ini, KKN Reguler UAD periode 65 memiliki tujuan untuk memberdayakan masyarakat salah satunya di Desa Kemiri dalam bentuk pelatihan. Program tersebut berupa kegiatan pengolahan makanan berbahan dasar *mocaf*. Adapun produk yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan berbahan dasar *mocaf* antara lain: *brownis*, keripik sayur, sup *mocaf*, stik *mocaf*, pisang coklat, dan lain-lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Misgiyanto, Suismono, Nur Richana, Suyanti, 2010. Penelitian dan Pengembangan Produk Berbasis Ubikayu. *Kumpulan Makalah Seminar, Pengembangan Industri Pengolahan Singkong Terpadu*. Semarang, 21 Juli 2010. ISBN: 978-602-973-22-3-6.
- Rosmeri, Iv. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Desnnst*) dan Tepung *MOCAF (Modified Cassava Flour)* Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol.2, No. 2: 246: 256.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta. Lily Publisher. Hal. 4-55.

## UCAPAN TERIMA KASIH

1. Pemerintah Desa Kemiri, Tanjungsari GK
2. Masyarakat Desa Kemiri, Tanjungsari GK
3. LPPM Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta