

PEMBERDAYAAN POTENSI SINGKONG DESA BLIMBING MELALUI PELATIHAN PRODUKSI TEPUNG MOCAF DAN PEMASARAN PADA MASYARAKAT DESA

Ilham Pangestu¹, Abigail Putri Mulyadiana², Flora Annafi Ghazelov³, Aliya Fadhilla Putri⁴,
Weyna Risky Rahmadhani⁵, Farahiya Ajrin Devitamaya⁶, Kayla Zayika Azizah⁷, Christiano
Bryan Budiman⁸, Rismawati⁹, Aqila Putri Ayu Utomo¹⁰, Sunarno^{11*}, Cahya Setya Utama¹²,
Adnan Fauzi¹³

¹Fakultas Psikologi, Universitas Diponegoro

^{2,3,4,7,8,11}Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro

⁵Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro

⁶Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro

⁹Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro

¹⁰Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro

¹³Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro

Jl. Prof. H. Soedarto, S. H. Tembalang, Semarang 50275

*Email: sunarno@lecturer.undip.ac.id

Abstrak

Desa Blimbing, Kecamatan Karangnongko, Klaten memiliki potensi komoditas singkong yang cukup besar, namun pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk umbi segar sehingga nilai tambah ekonomi yang dihasilkan belum optimal. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi Modified Cassava Flour (MOCAF) serta memberikan pemahaman mengenai strategi pengembangan usaha melalui pengendalian mutu, pengemasan, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), dan pemasaran produk. Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Blimbing dengan melibatkan 39 peserta yang berasal dari sekitar 11 RW. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif yang terdiri atas dua tahapan, yaitu sosialisasi dan demonstrasi. Tahap sosialisasi meliputi penyampaian materi mengenai potensi komoditas singkong, flowchart dan SOP produksi tepung MOCAF, pengendalian mutu, strategi pemasaran, serta simulasi perhitungan HPP yang disesuaikan dengan segmentasi pasar di Kabupaten Klaten. Tahap demonstrasi dilakukan secara interaktif dengan memperagakan proses pembuatan tepung MOCAF secara langsung, disertai diskusi dan pembagian sampel produk kepada peserta. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme dan partisipasi aktif masyarakat selama pelaksanaan program serta meningkatnya pemahaman peserta mengenai proses produksi dan peluang pengembangan tepung MOCAF sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal. Program ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong diversifikasi produk singkong, memperkuat kapasitas masyarakat, serta membuka peluang usaha yang berkelanjutan di Desa Blimbing.

Kata kunci: MOCAF, singkong, pemberdayaan masyarakat, pelatihan produksi, pemasaran.

1. PENDAHULUAN

Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Singkong merupakan sumber karbohidrat yang dapat dimanfaatkan secara langsung maupun diolah menjadi berbagai produk pangan, sehingga memiliki potensi dalam mendukung diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal (Pasca *et al.*, 2021). Salah satu bentuk diversifikasi yang potensial adalah *Modified Cassava Flour* (MOCAF), yaitu tepung berbahan dasar singkong yang mengalami proses modifikasi melalui fermentasi. Proses fermentasi tersebut menyebabkan perubahan karakteristik fisik, kimia, dan fungsional tepung singkong sehingga penggunaannya dalam berbagai produk pangan menjadi lebih luas (Putri *et al.*, 2018).

Fermentasi pada pembuatan MOCAF dapat menghasilkan tepung dengan warna yang lebih cerah serta memengaruhi sifat fungsional seperti *water holding capacity*, *swelling power*, viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kelarutan (Jiddan *et al.*, 2024). Selain itu, proses fermentasi dapat mengurangi karakteristik aroma khas singkong sehingga menghasilkan tepung dengan karakteristik sensoris yang lebih sesuai untuk pengembangan berbagai produk pangan (Wulandari & Mustofa, 2017).

Desa Blimbing, Kecamatan Karangnongko, Kabupaten Klaten, memiliki potensi pertanian singkong yang cukup besar. Berdasarkan identifikasi potensi desa dalam buku panduan kegiatan, singkong selama ini masih banyak dimanfaatkan untuk konsumsi rumah tangga, pakan ternak, atau dijual sebagai umbi segar. Pola pemanfaatan tersebut menyebabkan nilai tambah komoditas belum optimal. Pengolahan singkong menjadi tepung MOCAF dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal sekaligus mendukung diversifikasi pangan. Pengembangan MOCAF dari komoditas singkong lokal juga telah diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat sebagai upaya mendorong inovasi produk, pemilihan kemasan, serta penyusunan strategi pemasaran produk berbasis potensi desa (Aristya *et al.*, 2024).

Pengembangan produk tidak cukup hanya berfokus pada kemampuan produksi. Produk yang akan dikembangkan sebagai usaha masyarakat juga membutuhkan mutu yang konsisten, kemasan yang sesuai, perhitungan biaya yang tepat, serta strategi pemasaran yang relevan dengan calon konsumen. Dalam pengembangan UMKM MOCAF, perbaikan kemasan dan penguatan branding menjadi bagian penting dalam meningkatkan daya tarik dan daya saing produk serta memperluas potensi pasar (Rayesa *et al.*, 2025). Oleh karena itu, program pengabdian dirancang secara multidisiplin dengan mengintegrasikan aspek produksi, *quality control*, higiene dan sanitasi, pengemasan, perhitungan harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, branding, dan pemasaran.

Program ini bertujuan memberdayakan masyarakat Desa Blimbing melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan singkong menjadi tepung MOCAF serta memberikan gambaran awal mengenai pengembangan usaha. Pendekatan sosialisasi dan demonstrasi dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh penjelasan teoritis, tetapi juga dapat mengamati secara langsung tahapan produksi dan mendiskusikan penerapannya sesuai kondisi masyarakat desa. Pendekatan berupa penyuluhan, demonstrasi, dan bimbingan teknis juga telah digunakan dalam pemberdayaan masyarakat berbasis MOCAF dan dilaporkan mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai proses pembuatan, pengemasan, serta perencanaan pemasaran produk (Aristya *et al.*, 2024).

2. METODE PENGABDIAN

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan pada hari Rabu, 29 Juli 2026 di Balai Desa Blimbing, Kecamatan Karangnongko, Kabupaten Klaten. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Blimbing yang terdiri atas pelaku UMKM, kelompok tani, dan warga yang memiliki ketertarikan terhadap pengembangan komoditas singkong. Kegiatan diikuti oleh 39 peserta yang berasal dari kurang lebih 11 RW di Desa Blimbing.

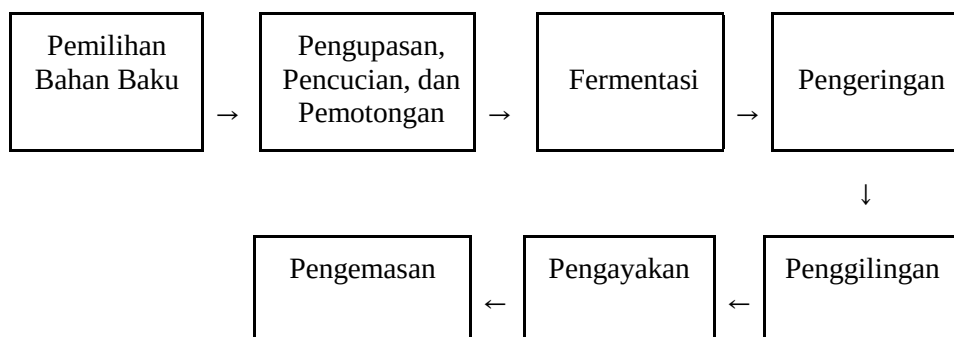
Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif yang mengkombinasikan penyampaian materi, diskusi interaktif, demonstrasi langsung, serta pembagian sampel produk. Pendekatan ini dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pemahaman secara teoritis, tetapi juga memperoleh pengalaman praktik mengenai proses produksi tepung MOCAF sehingga materi yang disampaikan lebih mudah dipahami dan diterapkan.

Pelaksanaan program dilakukan melalui dua tahapan utama. Tahap pertama berupa sosialisasi yang diawali dengan pemaparan mengenai potensi komoditas singkong di Desa Blimbing sebagai salah

satu sumber daya lokal yang memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Selanjutnya, peserta diberikan materi mengenai flowchart proses produksi dan Standar Operasional Prosedur (SOP) pembuatan tepung MOCAF, mulai dari pemilihan bahan baku, pengupasan dan pencucian singkong, pengirisan, fermentasi, pencucian pasca fermentasi, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan produk. Selain itu, peserta juga memperoleh materi mengenai pengendalian mutu (*quality control*), higiene dan sanitasi selama proses produksi untuk menjaga kualitas tepung MOCAF yang dihasilkan.

Materi sosialisasi kemudian dilanjutkan dengan pembahasan mengenai aspek pengembangan usaha yang meliputi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), penentuan harga jual, strategi branding, desain kemasan, serta pemasaran produk. Simulasi perhitungan HPP disusun berdasarkan contoh biaya produksi dan disesuaikan dengan kondisi segmentasi pasar di Kabupaten Klaten sehingga peserta memperoleh gambaran mengenai kelayakan usaha dan strategi pemasaran yang dapat diterapkan.

Tahap kedua berupa demonstrasi langsung proses pembuatan tepung MOCAF yang dilakukan secara interaktif di hadapan seluruh peserta. Demonstrasi memperlihatkan setiap tahapan produksi sesuai flowchart dan SOP yang telah dijelaskan pada sesi sosialisasi. Selama demonstrasi berlangsung, peserta diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan berdiskusi mengenai teknik fermentasi, pengeringan, penggilingan, karakteristik tepung MOCAF yang baik, serta kendala yang mungkin dihadapi dalam proses produksi.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Mocaf

Sebagai bentuk penguatan materi, tim KKN juga membagikan leaflet edukatif yang berisi ringkasan alur produksi, SOP, pengendalian mutu, perhitungan HPP, serta strategi pemasaran sebagai panduan praktis bagi masyarakat. Pada akhir kegiatan, peserta memperoleh sampel tepung MOCAF sehingga dapat mengenali secara langsung karakteristik produk yang dihasilkan dari proses pengolahan singkong. Melalui rangkaian kegiatan tersebut, diharapkan masyarakat memiliki pemahaman yang lebih komprehensif mengenai pengembangan tepung MOCAF sebagai produk berbasis potensi lokal yang memiliki nilai tambah dan prospek usaha yang berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat mengenai pemberdayaan potensi singkong melalui pelatihan produksi tepung MOCAF dan strategi pemasaran telah dilaksanakan di Balai Desa Blimbing pada tanggal 29 Juli 2026. Kegiatan diikuti oleh 39 peserta yang berasal dari kurang lebih 11 RW di Desa Blimbing. Tingginya partisipasi masyarakat menunjukkan bahwa pengembangan komoditas singkong menjadi produk bernilai tambah merupakan topik yang relevan dengan kondisi dan potensi desa. Keterlibatan peserta dari berbagai wilayah juga memberikan peluang yang lebih luas dalam penyebaran informasi dan transfer pengetahuan kepada masyarakat.



Gambar 2. Sosialisasi Pembuatan Tepung Mocaf di Balai Desa Blimbing



Gambar 3. Sosialisasi Pembuatan Tepung Mocaf di Balai Desa Blimbing

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi komoditas singkong sebagai salah satu sumber daya lokal yang memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Selama ini singkong masih banyak dipasarkan dalam bentuk umbi segar atau diolah menjadi produk sederhana sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif terbatas. Oleh karena itu, pengenalan tepung *Modified Cassava Flour* (MOCAF) menjadi salah satu alternatif diversifikasi produk yang diharapkan mampu meningkatkan nilai jual komoditas singkong sekaligus membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Pemanfaatan singkong menjadi MOCAF telah diterapkan sebagai salah satu bentuk pengembangan komoditas lokal melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah produk berbasis singkong (Imansyah *et al.*, 2022). Proses modifikasi tepung singkong juga menghasilkan perubahan karakteristik fisikokimia yang dapat memperluas potensi penggunaannya sebagai bahan pangan (Pasca *et al.*, 2021).

Materi selanjutnya difokuskan pada penyampaian *flowchart* proses produksi dan Standar Operasional Prosedur (SOP) pembuatan tepung MOCAF. Penyajian alur produksi secara sistematis membantu peserta memahami bahwa kualitas produk dipengaruhi oleh setiap tahapan proses yang saling berkaitan. Tahapan tersebut meliputi pemilihan bahan baku, pengupasan dan pencucian singkong, pengirisan, fermentasi, pencucian pascafermentasi, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan. Metode penggilingan dan lama fermentasi merupakan faktor yang dapat memengaruhi karakteristik MOCAF yang dihasilkan (Putri *et al.*, 2018). Waktu fermentasi juga berpengaruh terhadap karakteristik warna dan losses selama proses pengolahan MOCAF (Jiddan *et al.*, 2024), sedangkan penggunaan *starter culture* dan kondisi fermentasi dapat memengaruhi karakteristik kimiawi tepung MOCAF (Wulandari & Mustofa, 2016). Penjelasan mengenai SOP juga disertai dengan aspek higiene dan sanitasi serta pengendalian mutu (*quality control*) agar masyarakat memahami pentingnya menjaga kebersihan bahan, peralatan, dan lingkungan produksi guna menghasilkan tepung MOCAF yang memiliki mutu baik dan aman dikonsumsi. Pengendalian mutu menjadi bagian penting dalam produksi MOCAF karena ketidaksesuaian mutu produk dapat berkaitan dengan parameter seperti aroma, warna, dan kadar air (Sidqi & Kumalasari, 2022).

Selain aspek teknis produksi, peserta juga memperoleh materi mengenai pengembangan usaha yang meliputi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), penentuan harga jual, serta strategi pemasaran produk. Simulasi HPP disusun berdasarkan komponen biaya yang meliputi bahan baku, bahan pendukung, starter fermentasi, tenaga kerja, penyusutan peralatan, kemasan, dan biaya operasional lainnya sehingga peserta memperoleh gambaran mengenai biaya produksi yang sebenarnya. Pemahaman mengenai HPP menjadi dasar bagi masyarakat dalam menentukan harga jual secara lebih rasional sehingga produk yang dihasilkan tetap kompetitif dan memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Pengelolaan usaha berbasis MOCAF perlu memperhatikan aspek keuangan dan biaya produksi sebagai dasar dalam menentukan harga produk dan mengembangkan pemasaran usaha (Riani *et al.*, 2024). Analisis ekonomi juga dapat digunakan untuk menilai kelayakan dan potensi keuntungan usaha pengolahan MOCAF sehingga pengembangan produk tidak hanya berorientasi pada kemampuan produksi, tetapi juga pada keberlanjutan usaha (Zulfa *et al.*, 2023).

Pada aspek pemasaran, masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya membangun identitas produk melalui branding, desain kemasan yang menarik, serta strategi promosi yang sesuai dengan karakteristik pasar di Kabupaten Klaten. Segmentasi pemasaran diarahkan kepada rumah tangga, pelaku UMKM pangan, toko bahan kue, reseller, hingga pemasaran berbasis media digital seperti *WhatsApp Business* dan media sosial. Pengembangan usaha MOCAF tidak hanya membutuhkan kemampuan produksi, tetapi juga penguatan pada aspek kemasan, identitas produk, dan pemasaran. Pendampingan melalui pengembangan desain kemasan dan logo serta promosi melalui media sosial telah diterapkan dalam pengembangan usaha MOCAF berbasis kelompok masyarakat (Rusdijati *et al.*, 2022). Hal tersebut sejalan dengan Rayesa *et al.* (2025) yang menunjukkan bahwa pendampingan terhadap merek, sertifikasi halal, dan re-packaging produk dapat menjadi bagian dari upaya meningkatkan daya saing UMKM MOCAF. Materi pemasaran tersebut diberikan agar masyarakat tidak hanya mampu memproduksi tepung MOCAF, tetapi juga memiliki kemampuan untuk memasarkan produk secara lebih efektif sehingga peluang keberhasilan usaha menjadi lebih besar.

Untuk memperkuat pemahaman peserta, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung proses pembuatan tepung MOCAF. Demonstrasi dilakukan secara interaktif dengan memperagakan setiap tahapan produksi sesuai *flowchart* dan SOP yang telah dijelaskan sebelumnya. Selama demonstrasi berlangsung, peserta aktif mengajukan pertanyaan mengenai proses fermentasi, teknik pengeringan, karakteristik tepung yang baik, serta kendala yang mungkin dihadapi apabila produksi dilakukan pada skala rumah tangga. Pendekatan berupa pelatihan dan pendampingan produksi MOCAF juga telah diterapkan sebagai upaya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan singkong sekaligus mendorong terbentuknya usaha berbasis MOCAF (Alang *et al.*, 2024). Tahap

fermentasi menjadi salah satu bagian penting yang diperagakan karena lama fermentasi dapat memengaruhi karakteristik MOCAF yang dihasilkan (Jiddan *et al.*, 2024). Interaksi selama demonstrasi menunjukkan tingginya antusiasme masyarakat dalam memahami teknologi pengolahan singkong serta memberikan pengalaman belajar yang lebih aplikatif dibandingkan penyampaian materi secara teoritis.

Sebagai bentuk penguatan hasil kegiatan, setiap peserta memperoleh sampel tepung MOCAF yang telah diproduksi oleh tim KKN. Pembagian sampel memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mengamati secara langsung karakteristik fisik tepung yang dihasilkan, mulai dari warna, tekstur, hingga aroma produk. Karakteristik MOCAF dapat dipengaruhi oleh metode pengolahan yang digunakan. Metode penggilingan dan lama fermentasi diketahui berpengaruh terhadap karakteristik tepung MOCAF (Putri *et al.*, 2018), sedangkan waktu fermentasi juga memengaruhi karakteristik warna produk yang dihasilkan (Jiddan *et al.*, 2024). Selain karakteristik fisik, kondisi fermentasi juga dapat menyebabkan perubahan karakteristik kimiawi tepung MOCAF (Wulandari & Mustofa, 2016). Melalui pengalaman tersebut, peserta diharapkan memiliki gambaran mengenai karakteristik produk apabila akan memproduksi tepung MOCAF secara mandiri.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat mengenai potensi pengembangan singkong menjadi tepung MOCAF, mulai dari aspek teknis produksi, penerapan SOP, pengendalian mutu, perhitungan HPP, hingga strategi pemasaran. Hasil kegiatan ini sejalan dengan kegiatan pemberdayaan sebelumnya yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan singkong menjadi MOCAF dapat digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta mendorong pengembangan usaha berbasis komoditas lokal (Alang *et al.*, 2024). Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan ini masih merupakan tahap awal pemberdayaan masyarakat. Agar manfaat program dapat berkelanjutan, diperlukan pendampingan lanjutan berupa praktik produksi secara mandiri, pembentukan kelompok usaha, evaluasi mutu produk, pengembangan desain kemasan, pendampingan legalitas usaha seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), serta perluasan jaringan pemasaran. Pendampingan pada aspek produksi, pengemasan, identitas produk, pemasaran, dan pengelolaan usaha merupakan bagian penting dalam pengembangan usaha MOCAF berbasis masyarakat (Rusdijati *et al.*, 2022). Penguatan aspek merek, legalitas, sertifikasi, dan *re-packaging* juga diperlukan untuk mendukung peningkatan daya saing UMKM MOCAF (Rayesa *et al.*, 2025). Dengan adanya pendampingan berkelanjutan, tepung MOCAF diharapkan dapat berkembang menjadi salah satu produk unggulan Desa Blimbing yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas singkong sekaligus memperkuat perekonomian masyarakat berbasis potensi lokal.

4. SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat mengenai pengembangan singkong menjadi tepung MOCAF di Desa Blimbing telah terlaksana dengan baik dan diikuti oleh 39 peserta dari kurang lebih 11 RW. Kegiatan melalui sosialisasi, diskusi, dan demonstrasi mampu memberikan pemahaman mengenai proses produksi MOCAF, pengendalian mutu, perhitungan HPP, pengemasan, serta strategi pemasaran. Pengembangan MOCAF berpotensi meningkatkan nilai tambah singkong sekaligus membuka peluang usaha berbasis potensi lokal. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan dalam produksi mandiri, legalitas usaha, pengembangan kemasan, dan perluasan pemasaran agar MOCAF dapat berkembang menjadi produk unggulan Desa Blimbing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Blimbing, perangkat desa, dan seluruh masyarakat Desa Blimbing yang telah berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Diponegoro melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) atas dukungan pelaksanaan Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berdasarkan Surat Perjanjian Kerja (SPK) Nomor 307-114/UN7.D2/PM/V/2026. Apresiasi turut disampaikan kepada seluruh anggota tim KKN dan pihak-pihak yang telah mendukung proses persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan sehingga program pemberdayaan potensi singkong melalui pelatihan produksi tepung MOCAF dan strategi pemasaran di Desa Blimbing dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alang, H., Syamsuri, Khairillah, Y. N., Triwahyuni, A., & Fahira, A. N. (2024). Healthy food education and training on making Mocaf flour for women in transmigrant farmer groups in Rasau Jaya Village. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(6): 1741–1748. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v8i6.21970>
- Aristya, G. R., Fahrezi, H. Z., Fukusalam, H., & Aptarafi S., I. (2024). Pemanfaatan Komoditas Singkong Sebagai Potensi Produk Unggulan Lokal Masyarakat di Kulon Progo Yogyakarta. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(4): 3878-3887.
- Imansyah, H. A., Gunawan, R., & Pratama, R. A. (2022). Pelatihan pembuatan produk tepung Mocaf berbasis singkong Jalak Towo di Desa Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 1(5): 76–83. <https://doi.org/10.55542/jppmi.v1i5.379>
- Jiddan, A. R., Kurniawan, A., Ulinna'mah, L. I., & Sulistiadi, S. (2024). Pengaruh Waktu Fermentasi MOCAF (*Modified Cassava Flour*) terhadap Karakteristik Warna dan Losses. *J-ABET (Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research)*, 3(2): 51–59.
- Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2021). Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 8(2): 97–104. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.97>
- Putri, N. A., Herlina, & Subagio, A. (2018). Karakteristik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 79–89. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>
- Rayesa, N. F., Ali, D. Y., Fahriyah, Meitasari, D., Dewi, H. E., & DP, D. A. (2025). Pendampingan Hak Cipta Merk, Sertifikasi Halal, dan Re-Packaging Tepung *Modified Cassava Flour* Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Kabupaten Malang. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(2): 1982–1991. <https://doi.org/10.31764/jmm.v9i2.29646>
- Riani, N. Z., Nelonda, S., Marta, J., Fitra, H., & Cheisviyanny, C. (2024). Pelatihan Keuangan dan Pemasaran Produk Berbahan Baku Tepung Mocaf: Pemberdayaan Masyarakat. *Menara Pengabdian*, 4(2): 91-99.
- Rusdijjati, R., Ghany, M. R., Sativanto, A., Akhsan, R. M., Saputra, Z. D., & Purfita, R. R. R. (2022). Pioneering of Mocaf Flour Business in Tempursari Village, Candimulyo, Magelang Regency. *Community Empowerment*, 7(8): 1444–1448. <https://doi.org/10.31603/ce.6847>
- Sidqi, A. A., & Kumalasari, I. D. (2022). Pengendalian mutu *Modified Cassava Flour* (Mocaf) di PT Rumah Mocaf Indonesia, Banjarnegara, Jawa Tengah. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3): 413–421. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.11747>

- Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2016). Karakteristik Kimiawi Tepung MOCAF dengan Variasi Fermentasi Spontan Menggunakan Youghurt Sebagai Starter Culture. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(1). <https://doi.org/10.33061/jitipari.v1i1.1511>
- Zulfa, F., Rochmah, A. N., Kudhori, A., Latifah, L. F., Ardana, J. A., Astama, A. P. D., Mi'raj, H. S., & Manahisa, H. A. (2022). Peningkatan Pendapatan Pasca Produksi *Modified Cassava Flour* Kelompok Tani Hutan Sekar Cempoko Mulyo Madiun. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4): 1984–1991. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.11938>