



JURNAL ABDI INSANI

Volume 12, Nomor 2, Februari 2025

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK SINGKONG DAN TEPUNG MOCAF DI KAMPUNG BANYUMAS, KALIMANTAN TIMUR

Community Empowerment Through Cassava Chips and Mocaf Flour Making Training in Banyumas Village, East Kalimantan

Supratiwi Amir*, Muh. Ikhsan Alif, Faisal Syamsuddin, Eko Agung Syaputra, Evelyn Elaine Faustine, Mergie Wahyuni, Muhammad Malikul Mulki, Muhammad Rendi, Muhammad Hibrizi Zhalifunnas

Institut Teknologi Kalimantan

Jalan Soekarno Hatta Km. 15 Kelurahan Karang Joang Balikpapan Utara

*Alamat Korespondensi : supratiwi.amir@lecturer.itk.ac.id

(Tanggal Submission: 16 November 2025, Tanggal Accepted : 20 Februari 2025)



Kata Kunci :

*Keripik,
Pemberdayaan,
Mocaf, Singkong*

Abstrak :

Kampung Banyumas merupakan daerah yang memiliki dataran lahan tani yang signifikan dengan jumlah penduduk 184 kepala keluarga dengan mayoritas kepala keluarga berprofesi sebagai petani (75%) dengan komoditas utama singkong. Singkong melimpah namun pemanfaatannya kurang optimal karena pemasaran hasil pertanian masih bergantung kepada tengkulak. Belum ada inovasi produk singkong yang dilakukan, hal ini dikarenakan masih kurangnya pengetahuan masyarakat Kampung Banyumas untuk mengolah singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Sehingga, penulis melaksanakan pelatihan dan pendampingan guna mengoptimalkan pengolahan singkong di Kampung Banyumas. Melakukan pemberdayaan masyarakat, mengolah bahan baku singkong menjadi keripik dan tepung mocaf dengan alat sederhana. Metode yang digunakan adalah melakukan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Sosialisasi adalah proses pemberian informasi kepada masyarakat untuk meningkatkan pemahaman. Sedangkan, pelatihan dan pendampingan merupakan kegiatan kebersamaan masyarakat sasaran untuk melakukan latihan, memberi contoh praktik yang dilakukan secara bersama-sama. Hasil kegiatan ini merupakan wujud pemberdayaan, memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat tentang produk olahan singkong. Mengoptimalkan pemanfaatan singkong serta meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk yang dihasilkan. Dari hasil monitoring menunjukkan bahwa program ini bermanfaat, meningkatkan keterampilan



masyarakat, serta mendapat respons positif dari masyarakat. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu masyarakat Kampung Banyumas menjadi masyarakat produktif, menciptakan peluang ekonomi yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Key word :

*Chips,
Empowerment,
Mocaf, Cassava*

Abstract :

Kampung Banyumas is an area that has a significant farmland plain with a population of 184 households with the majority of family heads working as farmers with the main commodity cassava. Cassava is abundant but its utilisation is less than optimal because the marketing of agricultural products still depends on middlemen. No cassava product innovations have been made. This is due to the lack of knowledge of the people of Kampung Banyumas to process cassava into products that have a higher selling value. Therefore, the author conducted training and mentoring to optimise cassava processing in Kampung Banyumas. Performing community empowerment, processing cassava raw materials into chips and mocaf flour with simple tools. The methods used were socialisation, training, and mentoring. Socialisation is the process of providing information to the community to increase understanding. Meanwhile, training and mentoring is an activity of accompanying the target community to carry out exercises, giving examples of practices carried out together. The results of this activity are a form of empowerment, providing knowledge and skills to the community about processed cassava products. The results of this activity represent empowerment by providing knowledge and skills to the community about processed cassava products. It optimizes cassava utilization, enhances production efficiency, and improves product quality. Monitoring results indicate that this program is beneficial, increases community skills, and has received positive responses from the community. Optimising cassava utilisation and increasing production efficiency and the quality of the products produced. This activity is expected to help the people of Kampung Banyumas become a productive community, creating economic opportunities.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Amir, S., Alif, M. I., Syamsuddin, F., Syaputra, E. A., Faustine, E. E., Wahyuni, M., Mulki, M. M., Rendi, M., & Zhalifunnas, M. H. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Dan Tepung Mocaf Di Kampung Banyumas, Kalimantan Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 12(2), 650-658. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i2.2254>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dengan sumber daya alam yang melimpah, termasuk tanaman singkong yang tumbuh subur di berbagai wilayah, salah satunya di Kampung Banyumas, Kelurahan Karang Joang Kalimantan Timur. Singkong merupakan salah satu sumber pangan pokok, memiliki potensi ekonomi yang besar jika diolah menjadi produk. Berdasarkan hasil penelitian pengembangan agroindustri berbasis singkong memiliki potensi yang signifikan dalam meningkatkan kesejahteraan. Penelitian yang dilakukan oleh Adiyoga et al. (2018) di Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah, menemukan bahwa produk olahan seperti keripik singkong dan tepung mocaf memiliki permintaan pasar yang tinggi dan memberikan nilai tambah yang lebih besar daripada penjualan singkong mentah. Keripik singkong dapat dinikmati tidak hanya dengan rasa original tetapi berbagai rasa, seperti rasa manis dan pedas. Adapun mocaf merupakan tepung yang dibuat dari singkong yang



difermentasi dan dikeringkan. Prosesnya meliputi perendaman singkong iris dalam air untuk memfermentasi patinya, pengeringan, dan penggilingan menjadi tepung halus. Tepung mocaf memiliki tekstur halus, warna putih, tahan panas, tidak lengket, harga murah, dan bebas gluten. Cocok untuk membuat kue, roti, mie, dan pastry. Berpotensi sebagai produk pangan bernilai tinggi baik skala rumah tangga atau industri (Nurhasanah & Hidayat, B.2021). Pembuatan keripik singkong bertujuan agar hasil dari kebun singkong dapat dikembangkan sehingga daya jualnya dapat meningkat dengan cara diolah dibandingkan menjual singkong secara langsung. Tepung mocaf sendiri diolah guna alternatif tepung gandum yang bebas gluten, sehingga cocok bagi individu yang sensitif atau alergi terhadap gluten. Tepung mocaf memiliki banyak kegunaan dalam industri makanan, terutama bagi mereka yang membutuhkan alternatif tepung bebas gluten atau ingin meningkatkan nilai gizi dari produk makanan mereka.

Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Purnomo et al. (2019) menunjukkan bahwa pengembangan agroindustri keripik singkong dan tepung mocaf memiliki dampak positif terhadap perekonomian lokal di daerah pedesaan. Dengan menciptakan lapangan kerja baru dan menggerakkan rantai nilai produk olahan singkong, agroindustri ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi di daerah pedesaan.

Badan Pusat Statistik (2022) mencatat bahwa Indonesia memiliki banyak lahan kosong, terutama di daerah Karang Joang. Kampung banyumas terdiri dari 3 RT dengan total 184 kepala keluarga. Sebagian besar mata pencaharian penduduk adalah petani (75%) dengan tanaman utama singkong, kacang panjang, terong, seledri, bengkoang, dan lainnya. Selain itu 20% bekerja sebagai peternak ikan dan sapi, dengan komoditas utama ikan lele, gurame, nila dan arwana. Hasil pertanian dan perikanan tersebut masih bergantung pada tengkulak, dan masih minimnya pengolahan hasil pertanian secara mandiri.

Dari hasil pengamatan di kampung banyumas terdapat lahan yang luas dengan karakteristik tanah yaitu teksturnya yang didominasi tanah liat berpasir, suhu rata-rata tahunan 25-27°C cocok dalam pertumbuhan singkong, curah hujan cukup tinggi berdasarkan Badan Pusat Statistik Kota Balikpapan dengan jumlah rata-rata 2.632 hektar per tahun yang memungkinkan penanaman sepanjang tahun. Lahan merupakan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan agar bernilai ekonomi. Warga desa RT.32 dapat memanfaatkan lahan kosong dengan menanam pohon singkong karena singkong merupakan salah satu sumber tanaman pangan pokok yang memiliki banyak manfaat dan bisa diolah menjadi berbagai macam olahan seperti tepung mocaf, keripik singkong dan lain-lain. Pembuatan keripik singkong bertujuan agar hasil dari kebun singkong dapat dikembangkan sehingga daya jualnya dapat meningkat dengan cara diolah dibandingkan menjual singkong secara langsung. Tepung mocaf sendiri diolah guna alternatif tepung gandum yang bebas gluten, sehingga cocok bagi individu yang sensitif atau alergi terhadap gluten. Tepung mocaf memiliki banyak kegunaan dalam industri makanan, terutama bagi mereka yang membutuhkan alternatif tepung bebas gluten atau ingin meningkatkan nilai gizi dari produk makanan mereka.

Saat ini lahan kosong di Kampung Banyumas telah dimanfaatkan untuk penanaman singkong oleh para petani. Potensi singkong di Balikpapan pada tahun 2017 sebanyak 8.834 ton ubi kayu pada tahun 2017, kemudian meningkat pesat pada tahun 2019 sebesar 12.032 ton (Djafar, A., et al., 2023). Meskipun hasil panen melimpah namun hasil penjualan masih sangat minim. Hasil panen biasanya langsung dibeli oleh para pengepul namun petani mendapatkan harga yang rendah yakni sekitar Rp.50.000,00/ karung atau sekitar Rp.900,00 - Rp.1000,00/ kilogramnya. Pengembangan produk olahan singkong menjadi penting untuk meningkatkan nilai jual yang berdampak pada peningkatan pendapatan petani, khususnya masyarakat Kampung Banyumas. Kurangnya keterampilan dan pengetahuan tentang pengolahan hasil pertanian menjadi salah satu faktor utama yang menyebabkan rendahnya pendapatan mereka. Oleh karena itu, upaya untuk memberdayakan masyarakat melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan sangat diperlukan.

Pemberdayaan merupakan kegiatan memberikan daya atau kemampuan kepada masyarakat. Pemberdayaan melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan memberikan pengalaman yang dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta memberi kebermanfaat dan kemudahan dalam pengaplikasian/ pembuatan produk (Amir, S., et al., 2023). Pelaksanaan program pengabdian masyarakat dapat memberikan kontribusi besar bagi peningkatan wawasan dan *life skills* (Hijriah, et al, 2023). Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong dan Tepung Mocaf di Kampung Banyumas, Kalimantan Timur merupakan bentuk pemberdayaan dari program pengabdian kepada masyarakat (Pkm) yang diharapkan dapat membantu masyarakat Kampung Banyumas menjadi produsen lokal keripik dan tepung mocaf, meningkatkan output dan kualitas produknya, sekaligus menciptakan peluang ekonomi yang dapat berdampak pada kesejahteraan masyarakat setempat.

METODE KEGIATAN

Kegiatan Pkm dilaksanakan pada bulan Februari hingga April di Balai Desa RT 32 Kampung Banyumas, Provinsi Kalimantan Timur. Dari total 64 kepala keluarga (KK) di Desa RT.32, kegiatan ini diharapkan dapat melibatkan sekitar 30% hingga 40% dari total KK sebagai anggota mitra dalam survei ini, dengan perkiraan 20 hingga 30 anggota mitra yang terlibat langsung. Namun pada pelaksanaannya kegiatan hanya dihadiri 12 peserta yang merupakan para ibu rumah tangga. Kegiatan dilakukan dalam beberapa tahapan, yakni tahap pra pelaksanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap pasca pelaksanaan.

Tahap pra pelaksanaan

Pra pelaksanaan dilakukan survei untuk mengetahui potensi sumber daya dan mengidentifikasi permasalahan yang ada di RT 32 Kampung Banyumas, Kalimantan Timur. Survei dilakukan dengan pengamatan langsung dan wawancara. Pengamatan merupakan teknik dasar pengumpulan data dalam bentuk perilaku Sedangkan, wawancara merupakan upaya untuk mengetahui hal atau pikiran/ persepsi masyarakat setempat tentang potensi dan tantangan dalam pemanfaatan sumber daya (Ratna, 2012).

Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat (Pkm) yang terdiri atas kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik singkong dan tepung mocaf. Sosialisasi dilakukan dengan cara memberikan informasi potensi sumber daya dan edukasi proses pengolahan singkong untuk meningkatkan value. Sedangkan pelatihan dilakukan dengan mendemostrasikan proses pengolahan singkong dan memberikan pengalaman praktik kepada peserta tentang pengolahan singkong.

Tahap pasca pelaksanaan

Pasca pelaksanaan Pkm dilakukan evaluasi pelaksanaan program untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta kebermanfaat program bagi masyarakat kampung Banyumas dengan memberikan kuesioner melalui pengisian google form kepada para peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan survei lapangan telah dilakukan pada bulan Agustus 2023 di Desa RT.32, Kampung Banyumas, Kelurahan Karang Joang, Kecamatan Balikpapan Utara, Provinsi Kalimantan Timur. Diadakan survei lapangan untuk mengidentifikasi potensi dan tantangan pengembangan SDM serta menetapkan program yang sesuai dengan kondisi lokasi pelaksanaan Pkm.

Tahap Pra Pelaksanaan

Berdasarkan hasil survei lapangan di RT. 32 Kampung Banyumas, ditemukan potensi sumber daya manusia dan sumber daya alam. Kampung banyumas terdiri dari 3 RT dengan total 184 kepala



keluarga. Sebagian besar mata pencaharian penduduk adalah petani (75%) dengan tanaman utama singkong, kacang panjang, terong, seledri, bengkoang, dan lainnya. Selain itu 20% bekerja sebagai peternak. Pemasaran hasil pertanian dan perikanan tersebut masih bergantung pada tengkulak, dan masih minimnya pengolahan hasil pertanian secara mandiri.

Di kampung Banyumas terdapat lahan yang luas dengan karakteristik tanah yang didominasi tanah liat berpasir, suhu rata-rata tahunan 25-27°C cocok dalam pertumbuhan singkong, curah hujan cukup tinggi berdasarkan Badan Pusat Statistik Kota Balikpapan dengan jumlah rata-rata 2.632 hektar per tahun yang memungkinkan penanaman sepanjang tahun. Lahan kosong merupakan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan agar bernilai ekonomi sehingga tim Pkm mendorong masyarakat setempat memanfaatkan lahan kosong, menanam pohon singkong karena singkong merupakan salah satu sumber tanaman pangan pokok yang memiliki banyak manfaat dan bisa diolah menjadi berbagai macam olahan seperti tepung mocaf, keripik singkong dan lain-lain

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan melalui beberapa program, sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pengembangan singkong.

1. Sosialisasi Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Singkong

Kegiatan sosialisasi diawali dengan kegiatan pembukaan yang bertujuan memperkenalkan tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) ITK kepada masyarakat dan menyampaikan program yang akan dilaksanakan di Kampung Banyumas RT 32 selama 2024. Kegiatan dihadiri oleh ketua RT 32 yakni Bapak Sukardi, serta masyarakat Kampung Banyumas yang didominasi oleh para ibu rumah tangga dan remaja perempuan. Kegiatan foto bersama mitra saat pembukaan kegiatan Pkm tersaji pada gambar 1.



Gambar 1. Foto bersama peserta kegiatan Pkm, Dokumentasi Tim Pkm 2024.

Pada kegiatan sosialisasi Tim PkM menjelaskan dan mengedukasi masyarakat tentang pengolahan singkong menjadi produk inovasi yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, seperti keripik singkong dan tepung mocaf. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terkait potensi singkong.

2. Pelatihan pengolahan singkong menjadi produk inovasi

a. Pengolahan Keripik Singkong

Pengolahan keripik singkong diawali kegiatan demonstrasi secara langsung kepada warga sekitar sehingga masyarakat yang turut berpartisipasi dapat memahami teknik pengolahan singkong menjadi keripik singkong. Rincian kegiatan pengolahan singkong menjadi keripik (1) Singkong yang dipilih tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua. Singkong yang telah dipilih selanjutnya dikupas dan dibersihkan lendirnya dengan air bersih. (2) Setelah itu

dilakukan pengirisan menggunakan alat pengiris singkong yang telah disediakan. Singkong yang telah diiris akan direndam di air kapur sirih sekitar 15 menit. Perendaman bertujuan untuk menghilangkan getah, bau dan rasa pahit, serta membuat singkong lebih renyah. (3) Setelah proses perendaman dilanjutkan penggorengan singkong selama kurang lebih 20 menit menjadi produk keripik singkong. (4) Setelah itu dilakukan pemberian penyedap rasa/bumbu seperti garam dan bubuk cabe pada keripik singkong. Tahapan pembuatan keripik singkong tersaji pada gambar 2.



Gambar 2. Proses pembuatan keripik singkong (pencucian singkong; pengirisan singkong; penggorengan singkong; pemberian bumbu singkong), Dokumentasi tim Pkm 2024.

b. Pengolahan Tepung Mocaf

Tepung mocaf memiliki tekstur halus, warna putih, tahan panas, tidak lengket, harga murah, dan bebas gluten. Cocok untuk membuat kue, roti, mie, dan pastry. Berpotensi sebagai produk pangan bernilai tinggi baik skala rumah tangga atau industri (Nurhasanah & Hidayat, B.2021). Pengolahan singkong menjadi tepung Mocaf dimulai dari proses mencuci singkong dan mengiris singkong, selanjutnya proses perendaman air garam selama 6 jam lalu dibilas dan dilakukan kembali perendaman dengan ragi selama 6 jam dan dibilas lagi. Setelah dibilas dilakukan pengeringan singkong kurang lebih selama 2 hari dibawah sinar matahari hingga kadar air turun 8%-12%, kadar ini Ideal untuk penyimpanan dan pemakaian, menghasilkan tepung dengan daya rehidrasi yang baik. Jika kadar air >12%, tepung cenderung menggumpal, mudah berjamur, dan tidak tahan lama saat disimpan. Sedangkan kadar air <8% Tepung terlalu kering, bisa menyebabkan tekstur kasar dan kurang elastis saat digunakan dalam produk pangan. Setelah proses pengeringan, singkong dicacah menggunakan mesin pencacah yang telah disediakan oleh mahasiswa tim PkM untuk menghaluskan singkong menjadi tepung mocaf. Selanjutnya dilakukan pengayakan terhadap singkong yang telah dihaluskan. Tahapan pengolahan singkong menjadi tepung mocaf dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Proses pembuatan tepung mocaf (Pencucian Singkong; Pengirisan Singkong; Perendaman Singkong; Pengeringan Singkong; Pencacahan Singkong; Pengayakan Singkong; Pengemasan Produk Keripik Singkong dan tepung Mocaf), Dokumentasi Tim Pkm 2024.

Pada kegiatan ini tim Pkm memberikan edukasi branding dan pelatihan terkait teknik pengemasan produk yang telah dihasilkan kepada warga kampung Banyumas. *Branding* bertujuan untuk meningkatkan penjual produk (Amir, S., et al., 2022). Tim Pkm menjelaskan secara verbal tentang pentingnya pemberian merek/ penamaan dan mempraktikkan cara pengemasan produk olah singkong. Pemberian merek dan pengemasan merupakan salah satu upaya dalam mempromosikan produk dan memberi value yang dapat menarik para calon konsumen. Proses edukasi branding dan hasil pengemasan dapat dilihat pada gambar 4 berikut.



Gambar 4. Sosialisasi pengemasan dan *branding*

Tahap Pasca Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan program terakhir yang dilaksanakan oleh tim Pkm. Kegiatan ini bertujuan untuk memonitoring produksi keripik singkong dan tepung mocaf sebagai tanda bahwa masyarakat melanjutkan program secara mandiri. Setelah program telah selesai, maka dilakukan kegiatan penutupan dan proses evaluasi dari warga kampung Banyumas terkait kegiatan serta program yang telah diberikan. Adapun hasil evaluasi dari warga melalui pengisian kuesioner dapat dilihat pada tabel berikut:

	Apakah program kerja ini telah memberikan manfaat tangung kepada masyarakat setempat ?	Apakah masyarakat setempat merasa bahwa program ini memberikan pelatihan dan pendidikan yang relevan dan bermanfaat bagi bapak/ibu/saudara/i?	Apakah Bapak/Ibu/Saudara/i terbantu dalam pengembangan keahlian teknis dan praktis yang dapat digunakan dalam pekerjaan atau usaha?	Apakah Bapak/Ibu/Saudara/i merasa bahwa program kegiatan ini memberikan dorongan motivasi dan keyakinan diri dalam pengembangan keahlian dan keterampilan?	Apakah program kerja ini memberikan pemahaman tentang pengolahan singkong menjadi produk yang bernilai tambah di lingkungan tempat tinggal Bapak/Ibu/Saudara/i?	Apakah program kerja ini memberikan kesempatan untuk berbagi pengalaman dan belajar dari praktisi dalam pengembangan sumber daya singkong di lingkungan tempat tinggal Bapak/Ibu/Saudara/i	Apakah pengembangan sumber daya singkong yang dihasilkan dari bahan singkong dapat diterima oleh warga?	Apakah pengembangan sumber daya singkong ini dapat berguna bagi warga sekitar?	Apakah pengembangan sumber daya singkong yang dihasilkan dapat diterapkan oleh warga?
SS	57,14%	57,14%	71,42%	57,14%	71,42%	71,42%	42,85%	85,71%	57,14%
S	42,85%	42,85%	28,57%	42,85%	28,57%	28,57%	57,14%	14,28%	42,85%
TS	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
STS	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Dengan Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

Berdasarkan hasil rekapitulasi kuesioner yang telah dilakukan, disimpulkan beberapa hal mengenai program kerja yang diusulkan, khususnya dalam pengembangan sumber daya singkong dan dampaknya terhadap masyarakat setempat:

1. Manfaat Program Kerja :

Sebagian besar responden (50% sangat setuju dan 50% setuju) menyatakan bahwa program kerja yang diusulkan dan dijalankan dapat memberikan manfaat khususnya bagi warga sekitar, sementara 64.29% setuju dan 35.71% sangat setuju yakin bahwa program ini dapat mengatasi masalah yang terdapat di masyarakat saat ini serta memberikan efek yang berkelanjutan..

2. Interaksi Sosial dan Penerimaan Program :

Interaksi sosial mahasiswa dengan masyarakat dinilai sangat baik oleh mayoritas responden 50% sangat setuju dan 50% setuju. Program kerja ini diterima dengan baik di lingkungan tempat tinggal responden, dengan 64.29% setuju dan 35.71% sangat setuju.

3. Penyebaran Pengetahuan dan Penerimaan Produk Singkong :

Pengetahuan tentang pengembangan sumber daya singkong telah tersebar dengan baik di masyarakat, dengan 64.29% setuju dan 35.71% sangat setuju. Produk yang dihasilkan dari pengembangan singkong diterima oleh warga, dengan 64.29% setuju dan 35.71% sangat setuju. Mayoritas responden 71.42% sangat setuju percaya bahwa pengembangan sumber daya singkong ini berguna bagi warga sekitar, dan produk yang dihasilkan dapat diterapkan oleh warga 57.14% sangat setuju.

4. Manfaat Langsung dan Pengembangan Keahlian :

Program kerja ini dinilai memberikan manfaat langsung kepada masyarakat setempat dengan 57.14% sangat setuju dan 42.85% setuju. Masyarakat merasa bahwa program ini memberikan pelatihan dan pendidikan yang relevan dan bermanfaat, dengan 57.14% sangat setuju dan 42.85% setuju. Pengembangan keahlian teknis dan praktis juga terbantu oleh program ini 71.42% sangat setuju.

5. Motivasi dan Pemahaman Pengolahan Singkong :

Program kegiatan ini memberikan dorongan motivasi dan keyakinan diri dalam pengembangan keahlian dan keterampilan, dengan 57.14% sangat setuju dan 42.85% setuju. Pemahaman tentang pengolahan singkong menjadi produk bernilai tambah juga dirasakan oleh mayoritas responden 71.42% sangat setuju.

6. Kesempatan Belajar dari Praktisi :

Program ini memberikan kesempatan untuk berbagi pengalaman dan belajar dari praktisi dalam pengembangan sumber daya singkong, dengan 71.42% sangat setuju dan 28.57% setuju.

Secara keseluruhan, program kerja yang telah dilaksanakan oleh tim PkM ITK mendapatkan tanggapan positif dari masyarakat dan dinilai bermanfaat dalam banyak aspek, baik dari segi manfaat langsung, peningkatan pengetahuan, dan pengembangan keahlian.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Institut Teknologi Kalimantan selaku pemberi dana hibah dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat 2024 skema Program Mahasiswa Mengabdikan Desa, Pemerintahan setempat yaitu Kelurahan Karang Joang dan ketua RT. 32, serta kelompok ibu rumah tangga dan semua yang terlibat dalam kegiatan PkM ITK 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, W., Nurmalina, R., & Sarianti, T. (2018). Peluang pengembangan agroindustri berbasis singkong di Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 6(1), 1-16.
- Amir, S., Hijriah, H., & Putri, H. R. D. (2023). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pembuatan kemasan dan foto produk fashion sebagai upaya di Karang Joang Balikpapan Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2459–2468. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1097>
- Amir, S., Syaputra, E. A., Syamsuddin, F., & Putri, H. R. D. (2022). Branding produk sebagai upaya optimalisasi pemasaran produk kerajinan khas Kalimantan di Pasar Inpres Kebun Sayur. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), SNPPM2022EK-88 - SNPPM2022EK-94. Retrieved from <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm/article/view/33364>
- Asmawit, A., Hidayat, C., & Zulkifli, L. (2017). Pemanfaatan singkong menjadi keripik singkong sebagai upaya peningkatan nilai tambah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 220-225.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik lahan kosong Indonesia 2022*.
- Djafar, A., Alfian, & et al. (2023). Pengembangan usaha pertanian melalui pelatihan pemasaran dan produksi olahan hasil panen menjadi stik. *AMMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(11), 1386-1392.
- Hijriah, H., Putri, H. R. D., & Amir, S. A. (2023). Pemberdayaan perempuan: Menjahit, membuat kemasan dan foto produk sebagai upaya peningkatan keterampilan di Kelurahan Karang Joang Balikpapan Utara. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1. <https://doi.org/10.61142/psnpm.v1.96>
- Kusnandar, F. (2010). Kajian formulasi pembuatan keripik simulasi dengan bahan baku tepung mocaf dan tepung singkong. *Jurnal Pangan*, 19(4), 293-306.
- Purnomo, D., Zulkieflimansyah, & Indrawan, B. (2019). Dampak pengembangan agroindustri keripik singkong dan tepung mocaf terhadap perekonomian desa di Jawa Barat. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(4), 731-745.
- Nurdyastuti, I. (2006). Teknologi proses pembuatan mocaf dan produk-produk olahannya untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 25(2), 54-64.
- Nurhasanah, & Hidayat, B. (2021). Pembuatan tepung mocaf (Modified Cassava Flour) dari umbi singkong. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(1), 2740-2746.
- Setyawan, A. D., & Waluyo, T. K. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan singkong menjadi keripik singkong di Desa Pandeyan, Kecamatan Bandongan, Kabupaten Magelang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 28-35.
- Suismono, S., & Nugrahani, I. (2018). Pemanfaatan singkong menjadi tepung mocaf sebagai bahan baku industri pangan di Kabupaten Bondowoso. *Journal of Community Dedication*, 1(2), 32-38.

