

Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan
23 Oktober 2021, Hal. 1344-1349
e-ISSN: 2686-2964

Olahan pangan berbahan *mocaf*: peningkatan ekonomi di era pandemi

Sudarmini¹, Marsudi Endang Sri Rejeki²
Universitas Ahmad Dahlan, Jln. Ahmad Yani, Tamanan, Banguntapan, Bantul
sudarmini@pbsi.uad.ac.id

ABSTRAK

Program ini dilatarbelakangi oleh kondisi turunnya geliat ekonomi dan UMKM yang semakin turun karena pandemi *Covid* 19, termasuk UMKM produk makanan turun drastis. Di lain pihak produk hasil pertanian yang juga mengalami penurunan, petani singkong dan pengrajin *mocaf* salah satunya. Tujuan program ini adalah memberi pengetahuan pemanfaatan *mocaf* bahan pangan alternatif (1); melatih pengolahan pangan berbahan *mocaf* yang terdiri dari kue kering (*cokies*) kue basah (*brownies*), pisang coklat dan selat solo (2); melatih pengemasan dan pemasaran (*online*) sebagai alternatif. Metode yang digunakan dalam program ini adalah pelatihan yang terdiri dari pemberian teori, praktek langsung, dan pendampingan. Program ini dibantu oleh 5 orang mahasiswa. Hasil program ini terlatih sepuluh anggota PRA Muja-Muju pada praktek hari pertama, dan sepuluh anggota PRA Muja-Muju pada pelatihan hari kedua. Selain itu juga terbangun komitmen untuk mengaktifkan kelompok dan melayani kebutuhan kelompok, masjid, kampung, dan TK ABA dan Paud sebagai jaringan pemasaran. Dampak yang dapat terukur adalah tambahnya pengetahuan, keterampilan untuk pengolahan pangan dengan alternatif bahan yang lebih sehat secara tidak langsung menyerap pasar petani *mocaf*.

Kata kunci: pengolahan, pangan, *mocaf*

ABSTRACT

This program is motivated by the condition of the decline in economic activity and the decline in UMKM due to the COVID-19 pandemic, including UMKM in food products which have fallen drastically. On the other hand, agricultural products are also experiencing a decline, cassava farmers and mocaf craftsmen are one of them. The purpose of this program is to provide knowledge on the use of alternative food ingredients (1); training on food processing in mocaf, consisting of cookies (cokies), kue basah (brownies), pisang coklat and selat solo (2); train packaging and marketing (online) as an alternative. The method used in this program is training which consists of providing theory, hands-on practice, and mentoring. This program is assisted by 5 students. The result of this program was that ten members of PRA Muja-Muju were trained on the first day of practice, and ten members of PRA Muja-Muju were trained on the second day of training. In addition, a commitment was also built to activate groups and serve the needs of groups, mosques, villages, and TK ABA dan PAUD as a marketing network. The measurable impact is the addition of knowledge, skills for food processing with healthier alternative ingredients that indirectly absorb the mocaf farmers market.

Keywords: processing, food, *mocaf*

PENDAHULUAN

Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) atau PPKM karena pandemi *covid-19* ini sudah memasuki tahun kedua, tidak tahu akan berakhir kapan waktunya. Beberapa permasalahan yang muncul yang menjadi dampak tentu tidak hanya masalah kesehatan. Masalah kesehatan memang menajai masalah besar yang pertama. Dampak berikutnya yang paling dirasakan yaitu masalah ekonomi. Walaupun secara tidak langsung pembatasan aktivitas ekonomi tidak secara langsung di DIY. Walaupun demikian dampak ini sangat terasa, apalagi setelah keluar aturan pemerintah untuk pembatasan jam beraktivitas di luar rumah termasuk pembatasan berkegiatan ekonomi.

Kajian yang dibuat oleh Kementerian Keuangan menunjukkan bahwa pandemi *covid-19* memberikan implikasi negatif bagi perekonomian domestik seperti penurunan konsumsi dan daya beli masyarakat, penurunan kinerja perusahaan, ancaman pada sektor perbankan, dan keuangan, serta eksistensi UMKM (Pakpahan, 2020). Hal tersebut berlaku secara nasional, termasuk di kota Yogyakarta. Terutama UMKM makanan yang serapannya menjadi turun drastis karena daya beli masyarakat yang turun drastis.

Implikasi negatif bagi perekonomian domestik terutama adalah jasa kuliner yang merupakan pemenuhan kebutuhan pokok manusia. Dampak yang kelihatan dari hal tersebut adalah turunnya daya beli masyarakat. Hal ini disebabkan juga karena perputaran uang yang semakin terbatas. Dampak berikutnya yaitu penurunan kinerja perusahaan. Hal ini disebabkan dampak berantai dari kegiatan perekonomian global maupun nasional. Dari kedua dampak di atas bermuara pada menurunnya eksistensi UMKM termasuk UMKM makanan (kuliner).

Dalam situasi pandemi ini, menurut Kemenkop UKM ada sekitar 37.000 UMKM yang memberikan laporan bahwa mereka terdampak sangat serius dengan adanya pandemi ini ditandai dengan: sekitar 56 persen melaporkan terjadi penurunan penjualan, 22 persen melaporkan permasalahan pada aspek pembiayaan, 15 persen melaporkan pada masalah distribusi barang, dan 4 persen melaporkan kesulitan mendapatkan bahan baku mentah. Persentase terbesar penurunan penjualan juga disebabkan pembatasan kegiatan masyarakat, pembelajaran di sekolah dan kampus dilaksanakan secara daring, sehingga menyebabkan penurunan penjualan. Selain itu juga pembatasan kegiatan masyarakat, misalnya pengajian dan lainnya.

Selain masalah secara ekonomi akibat pandemi ini, pandemi ini juga berdampak pada penyerapan hasil pertanian, baik pertanian langsung maupun hasil pertanian olahan. Salah satunya adalah petani pengrajin mocaf (*modified cassava flour*), tepung modifikasi dari singkong yang multi fungsi. Mocaf merupakan alternatif tepung yang lebih sehat karena tidak mengandung gluten. Tepung yang mengandung gluten, gandum misalnya, merupakan salah satu yang dihindari selain, gula, minyak, santan, untuk orang diet.

Beberapa kajian pengalihan penggunaan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu/gandum dilakukan oleh Rasyid, dkk. (2020). Penelitian tersebut menguatkan bahwa mocaf sebagai tepung alternatif dipilih sebagai upaya dalam mengurangi konsumsi terigu. Hal ini diharapkan akan meningkatkan serapan produksi lokal, karena mocaf merupakan olahan modifikasi dari singkong.

Terkait Pandemi *covid-19*, dikeluarkanlah PP Nomor 21 tahun 2020 tentang Pembatasan Sosial Berskala Besar dengan maksud membatasi pergerakan orang dan barang dan mengharuskan masyarakat jika tidak ada keperluan mendesak diharapkan untuk berdiam diri di rumah. Hal ini juga berdampak terhadap terbatasnya operasional UMKM dan berkurangnya konsumen yang berbelanja secara langsung dibandingkan hari biasa (Hardilawati, 2020)

Tujuan yang akan dicapai dalam program ini dipaparkan berikut ini: (1)

Memberikan pemahaman tentang UMKM, Tepung mocaf, olahan sehat, dan beberapa resep snack; (2) memberikan praktek dan pendampingan kepada UMKM anggota PCA Umbulharjo; (3) memberikan pendampingan untuk pemasaran online.

METODE

Metode yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan dan mencapai tujuan dalam program pengabdian ini adalah dengan penyuluhan, praktek, dan pendampingan. Semua itu dikemas dalam tiga tahapan pelaksanaan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan Rencana Tindak Lanjut (RTL).

Tabel 1. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan	Waktu	Metode	Uraian kegiatan	PIC
Sosialisasi	Rabu, 16 Juni 2021	Diskusi (daring)	a. sosialisasi program, penjelasan tentang target-target yang akan dicapai yang disampaikan Tim kepada pihak mitra. b. Penjaringan terhadap peserta yang berpotensi	Tim PkM: 1. Dra. Sudarmini, M.Pd. 2. M.Endang S.R., M.M. 3. Mitra
Persiapan Pelatihan	Sabtu, 19 Juni 2021	FGD	a. Penyusunan angket prapelatihan b. Penyusunan modul pelatihan: materi mocaf, materi pengolahan, materi pengemasan, dan pemasaran c. Diskusi waktu, tempat, dan tata cara pelaksanaan.	Tim PkM: 1. Dra. Sudarmini, M.Pd. 2. M.Endang S.R., M.M. 3. Mahasiswa: Dini Ferdianti Annisa Septiani
Pelatihan I	Sabtu, 4 September 2021	FGD dan Praktik (Luring)	a. Pelatihan I materi UMKM, Tepung Mocaf, olahan kue berbahan mocaf dilanjutkan dengan FGD. b. Praktik olahan : Bronis dan cookies	Tim PkM: 1. Dra. Sudarmini, M.Pd. 2. M.Endang S.R., M.M. 3. Mahasiswa: a. Dini Ferdianti b. Bektiarni Arum Ning. c. Elvita Intan Cahaya d. Nabila Fadhila Rahma e. Shinta Nurrohmah
Kegiatan	Waktu	Metode	Uraian kegiatan	PIC
Pelatihan II	Sabtu, 11 September 2021	Praktik dilanjutkan FGD	a. Praktik olahan : Dargul piscok motif dan selat solo b. FGD tentang pengemasan dan pemasaran digital	Tim PkM: 1. Dra. Sudarmini, M.Pd. 2. M.Endang S.R., M.M. 3. Mahasiswa: a. Dini Ferdianti b. Bektiarni Arum Ning.
Praktek dan Pendampingan	Sabtu, 18 September 2021	Praktik & FGD (daring)	a. Praktek pengemasan Produk dalam beberapa alternatif b. FGD Pemasaran	Tim PkM: 1. Dra. Sudarmini, M.Pd. 2. M.Endang S.R., M.M. 3. Mahasiswa: a. Dini Ferdianti b. Bektiarni Arum Ning.
Pendampingan	Sabtu, 25 September 2021	FGD dan praktik (daring)	Pendampingan untuk materi pemasaran online.	Tim PkM: 1. Dra. Sudarmini, M.Pd. 2. M.Endang S.R., M.M. 3. Mahasiswa: a. Dini Ferdianti b. Bektiarni Arum Ning.

Pelatihan sebagai bentuk nyata dari penyelesaian masalah hulu-hilir dalam rangka peningkatan ekonomi ini adalah dengan pelatihan yang dikemas dalam tiga tahapan, (1) Persiapan, tahapan ini dilakukan dengan mengadakan koordinasi dengan PCA Umbulharjo diwakili oleh Majelis Ekonomi dan diputuskan tempat dan waktu pelaksanaan. Selain itu Tim melakukan persiapan materi, uji coba resep, dan penyusunan angket.

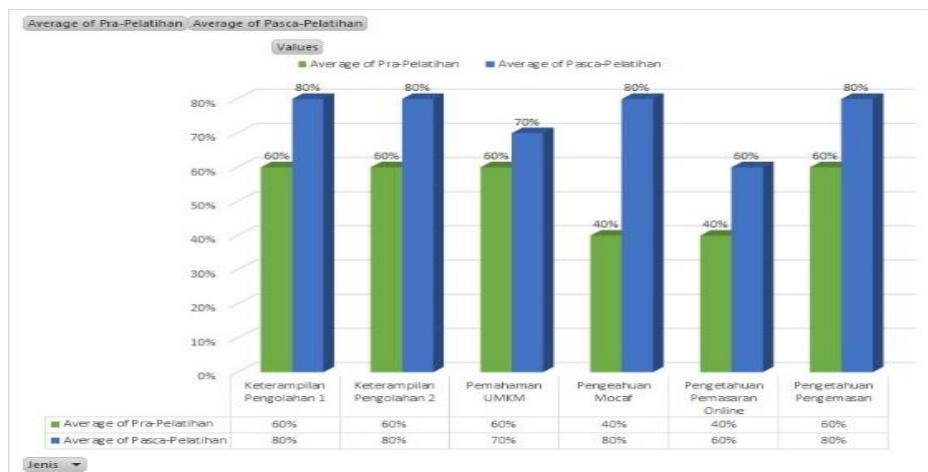
Tahap Pelaksanaan dilakukan tahapan praktek I Sabtu, 4 September 2021 dan Sabtu 11 September 2021. Materi teori *mocaf* diberikan sebelum praktek hari pertama dan materi pengemasan dan pemasaran online diberikan pada akhir pertemuan hari kedua. Jumlah mahasiswa yang terlibat sebanyak 5 mahasiswa, tiga mahasiswa prodi Bisma dan dua mahasiswa PBSI. Mahasiswa Bisma bertugas mendampingi praktek dan mahasiswa PBSI bertugas menyiapkan baner, berita dan dokumentasi (video dan foto). Tahapan pelaksanaan (Tabel 1).

Keterlibatan mitra dalam berpartisipasi dalam pelatihan ini sebanyak 20 orang anggota 'Aisyiyah Ranting Muja-Muju. Selain partisipasi sebagai peserta, mitra juga menyiapkan alat, tempat, dan semua keperluan alat praktek. Pengukuran peningkatan keberdayaan mitra dilakukan dengan pemberian angket dan wawancara.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Tabel 2 Peningkatan Keberdayaan Mitra

Nmr.	Jenis	Pra-pelatihan	Pasca-pelatihan	Peningkatan
1	Pemahaman UMKM	60 %	70%	10%
2	Pengetahuan Mocaf	40%	80%	40%
3	Keterampilan Olahan 1	60%	90%	30%
4	Keterampilan Olahan 2	60%	90%	30%
5	Pengetahuan Pengemasan	60%	80%	20%
6	Pengetahuan pemasaran online	40%	60%	20%
	Rata-rata	53,3%	78,3%	25%



Gambar 1. Peningkatan Keberdayaan Mitra

Hasil program pengabdian masyarakat “Pelatihan Pengolahan Pangan Berbahan Mocaf: Peningkatan Ekonomi di Era Pandemi” ini dapat ditunjukkan dari beberapa bukti. Pertama, peningkatan pengetahuan atau pemahaman terkait dengan UMKM, tepung mocaf, olahan 1, olahan 2, pengemasan, dan pemasaran online dapat ditunjukkan dalam paparan

berikut ini. Kenaikan rata-rata pemahaman peserta mencapai 25%. Pemahaman tentang UMKM menempati kenaikan terendah yaitu 10%, kenaikan tertinggi pada pengetahuan tentang mocaf mencapai 40%, disusul keterampilan olahan 30% (Tabel 2).

Hasil pelatihan kepada mitra yang diberikan pada sepuluh orang pada pelatihan pertama dan sepuluh pada pertemuan kedua dengan hasil seperti tampak pada Tabel 1 dan Gambar 1. Mengapa demikian? Rata-rata capaian peningkatan 25%, terendah 10%, tertinggi 40%, dan di atas rata-rata 30% untuk peningkatan keterampilan olahan 1 dan 2. Ketertarikan pada produk petani yaitu mocaf yang menyebabkan mitra sangat tertarik untuk memanfaatkan/ mengolah dengan bahan mocaf. Materi UMKM kemungkinan tidak terlalu menarik untuk pelatihan ini. Sementara respon kegiatan praktek di atas rata-rata artinya perhatian atau atensi mitra cukup besar.

Dampak ekonomi dan dampak sosial pelatihan ini belum menampakkan hasil yang besar. Hal tersebut disebabkan jumlah sasaran/ mitra yang kurang banyak. Walaupun demikian dampak secara ekonomi dapat terukur dengan kemanfaatan yang dapat diperoleh karena mitra ini hamper 50% yang sudah terlibat pada kegiatan kemasyarakatan (aktivis 'Aisyiyah) yang mengelola masjid dan kegiatan pengajian, TK ABA dan PAUD, juga aktivis lansia. Selain itu yang 50% tersebut ada yang punya catering, warung, jualan kue/ terima pesanan untuk kebutuhan lingkungan.

Kontribusi mitra terhadap kegiatan ini cukup banyak. Penyediaan tempat, alat, fasilitas pelatihan yang lain sebelum bantuan diberikan. Antusiasme untuk berpartisipasi penyediaan alat ditunjukkan dengan pada tahap awal peserta menyediakan alat sendiri. Pemanfaatan hasil PkM ini dapat dimanfaatkan bagi mahasiswa program studi Bisnis Jasa Makanan (Bisma).

Faktor penghambat program PkM ini adalah pengaturan waktu kegiatan yang mundur berkali-kali karena PPKM. Waktu yang dibutuhkan kurang leluasa. Pendampingan pada saat ini masih dilakukan karena serapan dari kegiatan dalam bentuk aktivitas karena sekolah dan pengajian belum sepenuhnya jalan walaupun PPKM sudah level 2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah partisipasi dari peserta dan mitra PRA Muja Muju yang memberi kesempatan dan dukungan penuh kegiatan dan berharap kegiatan ini lanjut untuk PRA lainnya di PCA Umbulharjo. Rencana Tindak Lanjut (RTL) ini dilanjutkan dengan pendampingan dengan menu yang lain untuk peserta bereksplorasi dengan menu baru.

Gambar 1



Gambar 2. Serah terima alat ke Mitra



Gambar 3. Membuat Cokies



Gambar 4. Membuat selat solo

SIMPULAN

Kegiatan PkM dengan judul di atas dapat memberikan tambahan pengetahuan tentang UMKM, pengetahuan tentang mocaf, praktek pengolahan bronis, cokies, dargul pisang coklat motif, dan selat solo. Resep pengembangan cheese cake, sop ayam mocaf, dan penambahan pengetahuan tentang pengemasan dan pemasaran online. Dampak secara ekonomi dapat dicapai minimal untuk kebutuhan lingkungan, jamaah masjid/pengajian, kampung, TK ABA dan PAUD.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada

- 1) Rektor Universitas Ahmad Dahlan melalui anggaran LPPM
- 2) Pimpinan Ranting Muja Muju Pimpinan, Cabang 'Aisyiyah Umbulharjo
- 3) Peserta Pelatihan

DAFTAR PUSTAKA

- Pakpahan, Aknold Kristian. "Covid-19 dan Implikasi bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah" dan Jurnal Ilmiah Hubungan Internasional *PACIS (Parahyangan Center for International Studies)*. (p-ISSN: 2614-2562, e-ISSN: 2406-8748) diunduh: <http://103.36.68.33/index.php/JurnalIlmiahHubunganInternasiona/article/view/3870>.
- Hardilawati, Wan Laura. 2020. "Strategi Bertahan UMKM di Tengah Pandemi Covid-2019" dalam *Jurnal Akuntansi dan Ekonomika*, Vol. 10, No. 1, Juni 2020
- Oktaviana, Anik Sholehah, dkk. "Kadar Protein, Daya kembang, Organoleptik Cookeis dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok" dalam *Jurnal Pangan dan Gizi* 7 (2): 72-81, November 2017.
- Putri, Agustina Edma Volla, Winarni Pratjojo, dan Eko Budi Susatyo. "Uji Proksimat dan Argonoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). dalam *Indonesian Journal Of Chemical Science (Indo. J.Chem. Sci. 4(3) (2015)*
- Rasyid, Maya Indra, dkk. 2020. "Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan substitusi Tepung Labu Kuning" dalam *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2 (1) 2020, hlm. 1-7. ISSN: 2723-5157.
- Rosmeri, Vinsensia Iva dan Bella Nina Monica. "Pemanfaatan Tepung Ubi Gadung (Dioscorea Hispida Modified Casaennst) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitutasi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan" *Jurnal Kimia dan Industri*, Vol 2, No. 2 Tahun 2013, Hlm. 246-256.