

Sosialisasi Pengembangan Produk Olahan Tepung Ubi Kayu Fermentasi dan Manajemen Pemasaran Pada Kelompok Ibu PKK Desa Rahanggada Kecamatan Tanggetada Kabupaten Kolaka

Fitrah Adelina¹, Abdul Rahim^{2*}, Sudarmin³, Qadaruddin Fajri Adi⁴, Muhamad Stiadi⁵

¹⁻⁴ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

⁵ Program Studi Manajemen, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

email: fitrahadlin@gmail.com, abdulrahimsp340@gmail.com, sudarminstpmsi@gmail.com,
q.fajriadi@gmail.com, muhamad.stiadi@gmail.com

Article History

Received: 19 November 2024

Revised: 21 November 2024

Accepted: 22 November 2024

DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v4i2.1079>

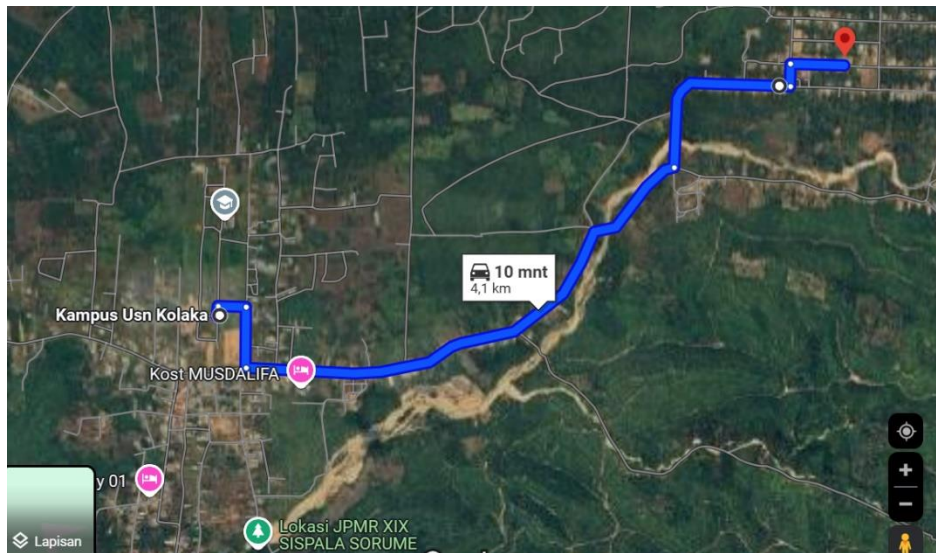
Kata Kunci - Sosialisasi, Produk Olahan Tepung, Ubi Kayu Fermentasi, Manajemen Pemasaran.

Abstract – The socialization program for fermented cassava flour processing products and marketing management was conducted in Rahanggada Village, Tanggetada District, Kolaka Regency. This Community Service activity aims to enhance the skills of the PKK women's group in processing cassava into value-added products and effectively marketing the processed goods. Fermented cassava was chosen due to its economic potential and high nutritional content. The training covers the fermentation process, flour processing, and marketing strategies, including the use of social media. As a result, the participants showed an increase in understanding and skills in both production and marketing. This community service activity is expected to improve the economic welfare of the PKK women's group and open up new business opportunities in Rahanggada Village.

Abstrak – Program sosialisasi produk olahan tepung ubi kayu fermentasi dan manajemen pemasarannya dilaksanakan di Desa Rahanggada, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kelompok ibu-ibu PKK dalam mengolah ubi kayu menjadi produk bernilai tambah serta memasarkan hasil olahan tersebut secara efektif. Ubi kayu fermentasi dipilih karena potensi ekonominya dan kandungan gizinya yang tinggi. Pelatihan mencakup proses fermentasi, pengolahan tepung, serta strategi pemasaran, termasuk penggunaan media sosial. Hasilnya, para peserta menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan dalam produksi dan pemasaran. Kegiatan PKM ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi kelompok ibu-ibu PKK dan membuka peluang usaha baru di lingkungan Desa Rahanggada.

1. PENDAHULUAN

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu komoditas pangan penting di Indonesia yang banyak dibudidayakan karena ketahanannya terhadap kondisi tanah yang kurang subur dan iklim yang bervariasi. Ubi kayu sering kali diolah menjadi berbagai jenis produk pangan seperti tepung tapioka, singkong goreng, dan produk fermentasi. Namun, potensi besar ubi kayu ini belum dimaksimalkan di berbagai daerah, khususnya dalam hal diversifikasi produk dan strategi pemasaran. Fermentasi ubi kayu, merupakan metode pengolahan yang dapat meningkatkan nilai gizi dan daya tahan produk, serta membuka peluang untuk inovasi produk olahan berbasis tepung yang lebih variatif dan bernilai jual tinggi [1], [2], [3].



Gambar 1. Jarak kampus Universitas Sembilanbelas November Kolaka Dengan Mitra Sasaran Desa Rahanggada

Desa Rahanggada, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka, merupakan Desa mitra sasaran kegiatan PKM kami dengan jarak tempuh kampus USN Kolaka yaitu 4,1 km dan waktu 10 menit. Desa Rahanggada merupakan salah satu desa penghasil ubi kayu menjadi tanaman pangan utama dan sangat melimpah. Namun, keterbatasan pengetahuan dalam mengolah ubi kayu serta keterampilan pemasaran menjadi hambatan dalam mengembangkan potensi ekonomi dari komoditas ini. Oleh karena itu, diperlukan intervensi melalui program pelatihan dan sosialisasi pengembangan produk olahan tepung ubi kayu fermentasi yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kelompok ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan ubi kayu menjadi produk yang lebih bernilai, salah satunya melalui pembuatan tepung ubi kayu fermentasi. Tepung fermentasi ini dapat digunakan sebagai bahan baku produk olahan pangan seperti brownies, saus cabai, dan produk lainnya yang memiliki nilai jual lebih tinggi di pasar. [4]

Selain pengolahan, strategi pemasaran produk juga menjadi kunci keberhasilan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat [5], [6]. Pengenalan manajemen pemasaran, termasuk pemanfaatan media sosial, *branding*, serta akses ke pasar lokal dan regional, sangat penting untuk mendukung keberlanjutan usaha berbasis produk olahan ubi kayu [7]. Dengan pelatihan yang tepat, ibu-ibu PKK diharapkan tidak hanya mampu memproduksi tepung ubi kayu fermentasi secara efektif, tetapi juga memahami strategi pemasaran yang tepat untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan pendapatan kelompok ibu PKK [8].

Program PKM ini bertujuan untuk memberikan pelatihan komprehensif dalam dua aspek: pengolahan produk dan pemasaran. Diharapkan, melalui program sosialisasi ini, ibu-ibu PKK dapat berperan aktif dalam meningkatkan perekonomian keluarga dan desa dengan mengembangkan produk olahan ubi kayu yang berdaya saing tinggi [9].

2. METODE PENGABDIAN

Program sosialisasi ini dilaksanakan melalui beberapa tahap. Pertama, dilakukan identifikasi kebutuhan pelatihan melalui diskusi dengan kelompok ibu-ibu PKK Desa Rahanggada. Setelah itu, diadakan sesi pelatihan yang melibatkan penyuluh dan ahli dalam pengolahan tepung ubi kayu fermentasi. Pelatihan mencakup teknik fermentasi, pengolahan tepung, hingga penggunaan alat produksi sederhana. Selanjutnya, dilakukan pelatihan manajemen pemasaran, yang mencakup strategi pemasaran, *branding*, dan penggunaan media sosial. Setiap peserta diajarkan cara memanfaatkan platform digital untuk mempromosikan produk olahan mereka.

Terakhir, diadakan sesi praktek langsung dan evaluasi, di mana peserta menerapkan ilmu yang telah didapatkan, baik dalam pengolahan produk maupun pemasaran. Evaluasi dilakukan untuk mengukur pemahaman dan keterampilan yang telah diperoleh selama kegiatan. Berikut kegiatan sosialisasi dilakukan dengan rincian kegiatan sebagai berikut:

Tabel 1. Kegiatan Sosialisasi

No	Uraian Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Waktu Kegiatan	Target Capaian
1	Identifikasi Kebutuhan Pelatihan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Membuka diskusi dengan pertanyaan terbuka untuk menggali pengalaman dan kebutuhan mereka. ✓ Mengidentifikasi masalah utama yang dihadapi peserta dalam pengolahan dan pemasaran produk. ✓ Menyimpulkan hasil diskusi yang dapat menjadi dasar materi pelatihan. 	1 Hari	Dapat menyusun materi pelatihan yang tepat dan sesuai kebutuhan peserta..
2	Pelatihan Pengolahan Tepung Ubi Kayu Fermentasi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dosen ahli memberikan presentasi teori dan praktek. ✓ Melakukan demonstrasi langkah demi langkah dalam pengolahan tepung ubi kayu fermentasi. ✓ Peserta melakukan praktek langsung untuk memahami seluruh proses. 	1 Hari	Peserta dapat mengolah tepung ubi kayu fermentasi secara mandiri dan memahami teknik-teknik yang baik dan benar.
3	Pelatihan Manajemen Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dosen ahli memberikan materi tentang konsep dasar pemasaran dan branding produk. ✓ Menggunakan metode ceramah yang interaktif dengan tanya jawab agar peserta dapat aktif bertanya dan berpartisipasi. ✓ Membahas studi kasus produk yang sukses dalam pemasaran untuk memberikan inspirasi. ✓ Memberikan pelatihan tentang pembuatan konten pemasaran, seperti foto produk yang menarik dan caption yang efektif. 	1 Hari	Peserta memahami konsep pemasaran dan dapat memasarkan produk mereka menggunakan platform media sosial.
4	Sesi Praktek Langsung dan Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Peserta melakukan praktek langsung pengolahan tepung ubi kayu fermentasi dengan bimbingan penyuluh. ✓ Peserta membuat rencana pemasaran produk mereka, termasuk strategi branding dan pembuatan konten media sosial. ✓ Instruktur dan peserta melakukan evaluasi bersama mengenai hasil praktek. ✓ Diskusi kelompok untuk menganalisis proses dan hasil, serta memberikan masukan untuk perbaikan. 	1 Hari	Peserta mampu memproduksi tepung ubi kayu fermentasi yang berkualitas dan memasarkan produk mereka dengan baik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program sosialisasi produk olahan tepung ubi kayu fermentasi dan manajemen pemasarannya yang dilaksanakan pada kelompok ibu-ibu PKK Desa Rahanggada, Kecamatan Tangetada, Kabupaten Kolaka, telah memberikan hasil yang signifikan. Program ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu PKK dalam meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah ubi kayu menjadi produk bernilai tambah dan meningkatkan pemahaman mereka dalam memasarkan produk tersebut. Kegiatan ini mencakup dua aspek utama: pengolahan produk dan strategi pemasaran. Berikut adalah hasil dan pembahasan dari pelaksanaan kegiatan tersebut:

1) Peningkatan Keterampilan Pengolahan Ubi Kayu Fermentasi

Salah satu tujuan utama dari program ini adalah memperkenalkan teknologi fermentasi ubi kayu sebagai metode untuk meningkatkan kualitas produk olahan. Proses fermentasi dipilih karena memiliki beberapa keunggulan, termasuk meningkatkan daya tahan produk, memperbaiki nilai gizi, dan memberikan tekstur yang lebih baik untuk dijadikan berbagai produk olahan. Sebelum pelatihan, sebagian besar ibu-ibu PKK di Desa Rahanggada hanya mengetahui pengolahan ubi kayu secara tradisional, seperti pengolahan menjadi singkong goreng atau keripik singkong. Melalui program ini, mereka diperkenalkan dengan cara baru dalam mengolah ubi kayu menjadi tepung fermentasi yang dapat digunakan untuk membuat berbagai produk pangan seperti kue, roti, dan mie.

Pelatihan dimulai dengan memberikan pemahaman tentang konsep dasar fermentasi, jenis mikroorganisme yang terlibat, serta teknik yang benar untuk fermentasi ubi kayu. Peserta diajarkan langkah-langkah fermentasi mulai dari pemilihan bahan baku, proses perendaman ubi kayu dengan kultur mikroorganisme, hingga pengeringan dan penggilingan menjadi tepung. Semua tahapan ini diperkenalkan dengan menggunakan peralatan sederhana yang dapat diakses oleh masyarakat pedesaan, sehingga peserta dapat dengan mudah mengadopsi metode tersebut di rumah mereka masing-masing.



Gambar 2. Proses Pengolahan dan Fermentasi Ubi Kayu

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa para peserta dapat menguasai teknik fermentasi dengan baik. Pada akhir pelatihan, ibu-ibu PKK mampu menghasilkan tepung ubi kayu fermentasi dengan kualitas yang baik. Selain itu, mereka juga menunjukkan kreativitas dalam menciptakan produk-produk baru berbasis tepung fermentasi ini, seperti aneka kue basah dan kue kering yang berbahan dasar tepung ubi kayu fermentasi. Produk-produk ini mendapat respon positif dari masyarakat sekitar karena rasanya yang enak dan teksturnya yang lembut. Pengolahan tepung fermentasi ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memberikan peluang bagi ibu-ibu PKK untuk membuat inovasi produk pangan lokal.

2) Penerapan Strategi Pemasaran Yang Efektif

Selain pelatihan teknis pengolahan, sosialisasi ini juga fokus pada aspek manajemen pemasaran. Sebelum kegiatan ini, banyak peserta belum memahami bagaimana cara memasarkan produk mereka secara efektif. Banyak dari mereka masih bergantung pada pemasaran dari mulut ke mulut di sekitar lingkungan desa. Oleh karena itu, pelatihan pemasaran ini dirancang untuk membantu peserta memperluas jangkauan pasar, baik di tingkat lokal maupun regional.

Materi pelatihan mencakup beberapa strategi pemasaran penting. Pertama, peserta diajarkan tentang pentingnya *branding* dan pengemasan produk. *Branding* mencakup pemberian nama, logo, dan identitas produk yang menarik agar mudah dikenali konsumen. Para ibu-ibu PKK didorong untuk memberikan nama dan desain kemasan yang unik pada produk olahan tepung fermentasi mereka agar lebih menarik di mata konsumen. Pengemasan yang baik dan higienis tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga meningkatkan nilai jualnya.



Gambar 3. Sosialisasi Penerapan Strategi Pemasaran Yang Efektif

Kedua, peserta diperkenalkan dengan konsep pemasaran digital. Penggunaan media sosial seperti Facebook dan Instagram menjadi salah satu topik utama dalam pelatihan ini. Melalui media sosial, ibu-ibu PKK dapat mempromosikan produk mereka dengan lebih luas dan efisien. Mereka belajar cara membuat akun bisnis di media sosial, membuat konten promosi, serta memanfaatkan foto dan video untuk menampilkan produk mereka secara menarik. Pelatihan juga mencakup penggunaan aplikasi e-commerce lokal untuk menjual produk secara daring, sehingga jangkauan pasar menjadi lebih luas, tidak terbatas pada wilayah desa saja.

Setelah pelatihan, beberapa peserta berhasil memasarkan produk olahan mereka melalui platform digital, dengan jangkauan pembeli yang lebih luas hingga ke luar wilayah Kolaka. Produk olahan seperti kue dan roti dari tepung ubi kayu fermentasi berhasil mendapatkan pesanan dari konsumen di kota-kota terdekat. Ini menunjukkan bahwa pelatihan pemasaran digital memberikan dampak positif dalam meningkatkan akses pasar bagi ibu-ibu PKK.

3) Tantangan dan Solusi dalam Implementasi Program Pengembangan Usaha

Meskipun program ini berjalan dengan baik dan menunjukkan hasil yang positif, beberapa tantangan dihadapi selama pelaksanaannya. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan akses terhadap bahan baku berkualitas untuk proses fermentasi. Beberapa peserta mengalami kesulitan dalam mendapatkan ubi kayu dengan kualitas yang sesuai untuk fermentasi. Untuk mengatasi masalah ini, penyuluh memberikan informasi mengenai sumber-sumber bahan baku yang lebih baik serta cara untuk memelihara kualitas bahan baku secara mandiri melalui 176erjas pertanian yang lebih baik. Tantangan lain adalah kurangnya pengalaman 176erjas besar peserta dalam menggunakan teknologi digital untuk pemasaran. Beberapa ibu-ibu PKK belum terbiasa menggunakan smartphone atau internet untuk keperluan bisnis. Untuk mengatasi hal ini, pelatihan pemasaran digital dilakukan secara bertahap dengan pendekatan yang lebih praktis. Peserta diberikan panduan sederhana dan praktek langsung agar lebih mudah memahami cara memanfaatkan media 176erjas untuk berjualan. Selain itu, kendala transportasi juga menjadi isu dalam pendistribusian produk ke luar wilayah desa. Dalam diskusi yang dilakukan selama program, ibu-ibu PKK menyarankan adanya 176erjasama dengan koperasi lokal atau penyedia jasa pengiriman untuk membantu memfasilitasi distribusi produk secara lebih efisien. Gambar kegiatan sosialisasi tantangan dan solusi dalam implementasi program dapat dilihat pada Gambar 3.3



Gambar 4. Sosialisasi Tentang Tantangan dan Solusi dalam Implementasi Program Usaha

4) Manfaat Jangka Panjang dan Tindak Lanjut Pada Pengembangan Produk Olahan Tepung Ubi Kayu Fermentasi

Program sosialisasi ini memberikan manfaat jangka panjang bagi ibu-ibu PKK di Desa Rahanggada. Selain meningkatkan keterampilan teknis dalam pengolahan ubi kayu fermentasi, peserta juga mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang manajemen pemasaran. Program ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan ekonomi keluarga dan komunitas desa secara keseluruhan. Produk olahan tepung ubi kayu fermentasi memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa, yang tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan lokal, tetapi juga memiliki peluang untuk dipasarkan di luar wilayah desa.

Untuk memastikan keberlanjutan program, beberapa rencana tindak lanjut telah disusun. Pertama, akan dibentuk kelompok usaha bersama (KUB) yang terdiri dari anggota PKK untuk memfasilitasi produksi dan pemasaran produk secara kolektif. Kedua, kerjasama dengan pemerintah desa dan dinas terkait akan terus diupayakan untuk mendukung pengembangan usaha ini, baik dalam hal bantuan modal maupun akses pasar. Terakhir, pelatihan lanjutan terkait inovasi produk dan pemasaran digital akan terus dilakukan untuk memperkuat kemampuan ibu-ibu PKK dalam menghadapi persaingan di pasar yang lebih luas.



Gambar 5. Pratek Pembuatan Produk Saus Cabai dan Bronies Berbahan Baku

Dengan adanya program ini, diharapkan ibu-ibu PKK Desa Rahanggada mampu mandiri dalam mengembangkan usaha berbasis olahan tepung ubi kayu fermentasi, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga serta menjadi model pemberdayaan ekonomi bagi desa-desa lain di wilayah Kecamatan Tanggetada.

5). Uji Pengetahuan Peserta Sosialisasi Produk Olahan Tepung Ubi Kayu Fermentasi Dan Manajemen Pemasaran Pada Kelompok Ibu PKK

Uji Pengetahuan ini, memperoleh data dari hasil *pre-tes* dan *post-tes* yang dilakukan oleh peserta sebelum dan sesudah menerima materi sosialisasi produk olahan tepung ubi kayu fermentasi dan manajemen pemasarannya kemudian mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan tepung ubi kayu fermentasi. Peserta akan mengisi kuesioner *pre-tes* berupa beberapa pertanyaan yang diberikan dari narasumber dan setelah mengikuti kegiatan pelatihan tersebut, peserta akan kembali mengisi kuesioner *post-tes*. Tujuan pengisian kuesioner *pre-tes* dan *post-tes* adalah untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta tentang tepung ubi kayu fermentasi selama mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan tepung ubi kayu fermentasi beserta produk turunannya. Data dari hasil *pre-tes* dan *post-tes* yang di isi oleh peserta pelatihan pembuatan tepung ubi fermentasi dan mendapatkan hasil perhitungan menggunakan analisis SPSS versi 23 dapat dilihat pada tabel dibawah.

Tabel 2. Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pre-tes	1.7143	35	.45835	.07748
	Post-tes	4.8286	35	.38239	.06463

Sumber: Data Primer SPSS diolah

Pada Tabel 2 menunjukkan hasil uji t dengan nilai rata-rata *pre-tes* yaitu 1.7143 dan rata-rata nilai *post-tes* yaitu 4.8286, maka dengan nilai rata-rata sudah menunjukkan bahwa dengan adanya materi sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung ubi kayu fermentasi peserta sudah mengetahui strategi manajemen pemasaran di bandingkan sebelum menerima materi tersebut.

Tabel 3. Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pre-tes & post-tes	35	.048	.000

Sumber: Data Primer SPSS diolah

Pada Tabel 3 diatas menunjukkan hasil uji *paired samples correlations* dengan nilai signifikansi sebesar 0.000, dimana nilai sig>dari 0.05, hal ini berarti antara *pre-tes* dan *post-tes* memiliki hubungan yang signifikan.

4. SIMPULAN

Program sosialisasi pengolahan tepung ubi kayu fermentasi dan manajemen pemasaran bagi ibu-ibu PKK Desa Rahanggada berhasil meningkatkan keterampilan dalam pengolahan dan pemasaran produk. Kegiatan ini membantu ibu-ibu PKK memanfaatkan teknologi fermentasi dan memperkenalkan strategi pemasaran digital, seperti branding dan penggunaan media sosial. Tantangan terkait bahan baku dan pemasaran diatasi dengan solusi praktis. Program ini diharapkan memberikan dampak jangka panjang pada peningkatan ekonomi kelompok Ibu-ibu PKK Rahanggada dan keberlanjutan usaha berbasis pangan lokal di wilayah tersebut.

5. SARAN

Untuk pengembangan kegiatan Sosialisasi Pengembangan Produk Olahan Tepung Ubi Kayu Fermentasi dan Manajemen Pemasaran, sangat baik di lakukan pelatihan ke desa-desa lain, penguatan kolaborasi dengan lembaga pemerintah atau swasta, serta peningkatan pemasaran melalui teknologi digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada DRPTM KEMENDIKBUD-RISTEK, yang telah memberikan hibah PKM. Terima kasih juga kepada USN Kolaka, LPPM, FPPP USN Kolaka dan Pemerintah Desa Rahanggada atas dukungan yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adelina F, Rahim A, Erning Indrastuti Y, Nurkhalisah. Karakteristik Sensori Dan Mikrobiologi Saus Cabai Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu Fermentasi. *J Sains dan Teknol Pangan*. 9(1), 7046-54, 2024,
- [2] Aristya, G. R., Fahrezi, H. Z., & Fukusalam, H. Pemanfaatan Komoditas Singkong Sebagai Potensi Produk Unggulan Lokal Masyarakat Di Kulon Progo Yogyakarta. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(4), 3878-3886, 2024.
- [3] Dina, R. A., Kamila, R. R., Wassalwa, U. S., Kurniawati, N., Yuniar, R., Dewi, T., dan Yudha, E. P. Pemanfaatan Potensi Hasil Pertanian Singkong Sebagai Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Abdimas Galuh*, 5(1), 841-851, 2023
- [4] Stiadi, M., Herlinudinkhaji, D., Ariyanti, Y. D. P., dan Erwanti, N. Pelatihan Pemanfaatan Digital Marketing Dalam Pengembangan Pemasaran Bagi Pelaku UMKM. *Bakti Banua: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 8-11, 2021
- [5] Purwandani, U., et al. Pengaruh fermentasi pada nilai gizi dan sifat fisikokimia tepung ubi kayu. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 5(2), 12-18, 2016
- [6] Rahim A, Santoso I, Astuti R, Sucipto S. Analisis Teknoekonomi Implementasi Radio Frequency Identification (RFID) dalam Distribusi Daging Ayam. *J Edukasi dan Penelit Inform.*;6. (1):79, 2020
- [7] Suparno, dan Subandi. Strategi pemasaran produk pertanian berbasis kearifan lokal. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 7(1), 45-53, 2019
- [8] Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. S. K. Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 106-114, 2019
- [9] Asmoro, N. W. Program Kemitraan Masyarakat Melalui Produksi Tepung Mocaf Kelompok Tani Desa Gedong Kec. Ngadirojo Wonogiri. *SENADIMAS*, 2018