

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI GEMILANG MELALUI PROGRAM PEMBUATAN DAN PENGOLAHAN TEPUNG MOCAF DI KECAMATAN ILIR TIMUR 2 KOTA PALEMBANG**EMPOWERMENT OF GEMILANG WOMEN FARMERS' GROUP THROUGH MOCAF FLOUR MANUFACTURING AND PROCESSING PROGRAM IN ILIR TIMUR 2 DISTRICT, PALEMBANG CITY****Isnaini Aprilia¹⁾, Muhamad Sidik^{1*)}**

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang
Jalan Jendral A. Yani 13 Ulu Palembang
*e-mail Korespondensi: muhammadsidik08031983@gmail.com

ABSTRACT

This research was carried out to determine the process of making and processing mocaf flour and to determine the process of empowering members of the Gemilang Women's Farmers group through a program for making and processing mocaf flour. The research was carried out in Ilir Timur 2 District in February - April 2024. The research method was a qualitative descriptive method. Meanwhile, the sampling method used was purposive sampling and saturated sampling. Data collection methods in this research are observation, interviews and documentation. The data processing method used is data condensation, data presentation, describing and drawing conclusions, and the data analysis used is qualitative descriptive analysis. The research results show that the process of making mocaf flour begins with preparing tools and materials, peeling, washing, slicing, fermenting, rinsing, drying, drying, flouring/milling, sieving, and packing. mocaf flour processing process, prepare tools and ingredients, mix the ingredients provided, stir until smooth and flatten the filling, bake in the oven, the dry cake is finished and ready to be bought and sold. The research results show that the process of empowering the Gemilang farmer group in making and processing mocaf flour starts from the awareness process, understanding process, utilization process, and use process..

Key word : KWT, Empowerment, Making and Processing Mocaf Flour

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui proses pembuatan dan pengolahan tepung mocaf serta untuk mengetahui proses pemberdayaan anggota kelompok wanita tani gemilang melalui program pembuatan dan pengolahan tepung mocaf. Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Ilir Timur 2 bulan februari - April 2024. Metode penelitian adalah metode deskriptif kualitatif. Sedangkan metode penarikan contoh yang digunakan adalah *purposive sampling dan sampling jenuh*. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode pengolahan data yang digunakan adalah kondensasi data, penyajian data, menggambarkan dan menarik kesimpulan, serta analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan tepung mocaf meliputi pencucian, pengirisan, fermentasi, pembilasan, pengeringan, penjemuran, penepungan, pengayakan, dan packing. Proses pengolahan tepung mocaf persiapan alat dan bahan campurkan bahan yang telah disediakan, aduk hingga rata dan pipihkan beri isian, panggang menggunakan oven, selanjutnya kue kering sudah selsai dan siap diperjual belikan. Hasil penelitian juga menunjuka bahwa Proses pemberdayaan kelompok tani Gemilang dalam pembuatan dan pengolahan tepung mocaf dimulai dari proses penyadaran, proses pemahaman, proses pemnfaatan, dan proses menggunakan

Kata Kunci: KWT, Pemberdayaan, Pembuatan Dan Pengolahan Tepung Mocaf

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi alam yang sangat berlimpah, yang terkandung mulai dari dalam tanah yaitu potensi tambang seperti emas, tembaga, minyak bumi, batu bara, dan potensi pertambangan lainnya. Kemudian ada potensi yang ada di atas tanah yaitu berupa tumbuhan, hewan dan masih banyak lagi. Indonesia juga negara yang mengandalkan sektor pertanian baik sebagai sumber mata pencaharian maupun sebagai penopang pembangunan. Sektor pertanian meliputi subsektor tanaman bahan makanan, subsektor hortikultura, subsektor perikanan, subsektor peternakan, dan subsektor kehutanan. Pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat dominan dalam pendapatan masyarakat di Indonesia karena mayoritas penduduk Indonesia bekerja sebagai petani. Pertanian adalah kegiatan pemanfaatan sumber daya hayati yang dilakukan manusia untuk menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri, atau sumber energi, serta untuk mengelola lingkungan hidupnya. Kegiatan pemanfaatan sumber daya hayati yang termasuk dalam pertanian biasa dipahami orang sebagai budidaya tanaman atau bercocok tanam (*crop cultivation*) serta pembesaran hewan ternak (*raising*).

Tanaman pangan adalah jenis tanaman yang di dalamnya terdapat karbohidrat dan protein sebagai sumber energi manusia. Tanaman pangan memiliki berbagai jenis antara lain: (1) sereal, merupakan sekelompok tanaman yang bijinya sebagai sumber karbohidrat, termasuk dalam anggota suku padi. Tanaman sereal yang banyak dikonsumsi manusia diantaranya padi, jagung, gandum, gandum hitam. (2) Biji – bijian merupakan segala penghasil biji – bijian yang di dalamnya terkandung karbohidrat dan protein, yang sering kita konsumsi diantaranya kedelai, kacang tanah, dan kacang hijau. (3) Tanaman yang di panen umbinya karena di dalamnya terdapat kandungan karbohidrat untuk sumber nutrisi bagi tubuh diantaranya ubi kayu atau singkong, ubi jalar, talas, wortel, kentang, ganyong dan sebagainya. (4) Jenis tanaman lainnya yaitu tanaman pangan seperti sagu yang di ambil batangnya dan sukun yang di ambil buahnya (A.Romadhon, 2016).

Salah satu komoditas yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat substitusi yaitu singkong yang memiliki peluang besar bukan hanya dari jumlahnya tetapi juga kandungan gizinya. Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan komoditas tanaman pangan yang penting selain beras, sebagai penghasil sumber bahan pangan, bahan baku makanan,

kimia, dan pakan ternak. Indonesia memiliki potensi umbi sebagai sumber karbohidrat sebagai bahan baku tepung lokal yang tidak kalah dengan terigu yaitu ganyong, gembil, ubi jalar, garut, singkong dan lain sebagainya (Kurniati et al.2012). Tanaman singkong di Indonesia merupakan tanaman pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Kandungan kimia dan zat gizi pada singkong adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin (B1, C), mineral (Fe, F, Ca), dan zat non gizi, air (Soenarso,2004). Singkong atau ketela pohon sebagai sumber pangan, tidak hanya digunakan sebagai makanan tambahan pengganti beras, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk industri. Beberapa macam produk olahan dari singkong dapat berupa tepung tapioka, keripik singkong, dan tepung mocaf.

Kota Palembang merupakan salah satu daerah penghasil tanaman singkong, dan juga terdapat pengawasan dan pemeriksaan hasil pertanian. Singkong sering dianggap bahan baku yang bermutu rendah karena rendahnya protein mineral dan vitamin. Pada varietas tertentu singkong mengandung banyak *Cyanogenic* glikosida yang dapat dihidrolisis menjadi asam sianida oleh enzim endogen ketika jaringan tanaman rusak selama pemanenan, pengolahan atau proses mekanis lainnya. terdapat produksi Pengolahan tepung mocaf yang ada di Kota Palembang yaitu berada di daerah Ilir Timur 2 yaitu mengelola singkong sebagai tepung mocaf yang akan di laksanakan oleh Kelompok Wanita Tani Gemilang.

Kelompok Wanita Tani merupakan wadah bagi masyarakat, khususnya kaum wanita untuk mengelola serta mengekspresikan berbagai pemikiran dibidang pertanian serta sebagai sarana memperoleh ilmu pengetahuan dan wawasan bagi anggota kelompok, sehingga kegiatan kelompok yang diharapkan dapat kreatif dan mengikuti perkembangan zaman. Tumbuhnya kelompok Wanita Tani merupakan kelompok swadaya yang tumbuh dari, oleh, dan untuk masyarakat. Kelompok Wanita Tani ini wilayah kerjanya tidak melampaui batas administrasi desa. Untuk meningkatkan, mengembangkan, dan memberdayakan SDA dan SDM yang ada guna mengoptimalkan potensi pertanian setempat. Peran wanita dalam pertanian termasuk dalam ketahanan pangan dan gizi keluarga. Ketahanan pangan dapat mengembangkan kelembagaan dan pengelolaan usaha pangan bagi wanita tani, sehingga wanita harus pandai mengatur, mengelola penghasilan yang relatif rendah agar mencukupi kebutuhan keluarga terutama sandang pangan agar mampu

memenuhi kebutuhan hidup spiritual dan materiil yang layak, memiliki hubungan yang serasi, selaras dan seimbang antar anggota dan antara keluarga dengan masyarakat dan lingkungan. Secara operasional keluarga sejahtera adalah keluarga yang dapat melaksanakan fungsi - fungsi keluarga, sehingga dalam rangka mewujudkan keluarga sejahtera perlu upaya untuk menghidupkan dan menumbuhkembangkan fungsi - fungsi keluarga tersebut. Para anggota KWT memiliki peran yang cukup besar di dalam kegiatan KWT. Tidak hanya sekedar menjadi anggota, melainkan juga sebagai fasilitator yang ikut menyumbangkan inovasi untuk kegiatan KWT. Kegiatan KWT para anggota juga didorong agar aktif menyampaikan pendapat dan berbagi ilmu yang berorientasi pada kegiatan KWT. Anggota KWT juga menjalin hubungan kerjasama yang erat dengan anggota lainnya dalam kegiatan KWT.

KWT Gemilang inisiasi oleh PT. Pusri Palembang pada tahun 2015 dengan bantuan yang diberikan PT Pusri berupa tanaman cabai merah keriting, cabai rawit, cabai burung, dan terong beserta dengan pupuknya. "Hingga kini dari bibit itu dikembangkan semakin banyak, serta menciptakan kampung yang hijau. Kegiatan yang dilakukan oleh kwt gemilang adalah menanam tanaman cabai, jahe, kunyit, laos, kencur serta memproduksi tepung mocaf, kue kering, dan pempek mocaf.

UPTD (Unit Pelaksanaan Teknik Dinas) BPP (Balai Penyuluhan Pertanian) Sekojo adalah unit pelaksanaan teknik dinas yang memiliki salah satu wilayah binaan yaitu KWT Gemilang oleh Dinas Pertanian Dan Pertahanan kota Palembang. Berdiri pada tahun 1980 terletak di daerah Sumatera Selatan, terdiri dari wilayah binaan yaitu Ilir Timur 2, Ilir Timur 3, Sematang borang, Sako Dan juga Kalidoni. UPTD Sekojo merupakan unsur pelaksanaan tugas teknis operasional dan atau kegiatan teknis penunjang tertentu di bidang pertanian, pembibitan tanaman pangan serta bidang pembibitan dan pengembangan tanaman hortikultura. Tanaman Hortikultura adalah tanaman sayur – sayuran dan buah – buah.

Salah satu kegiatan KWT Gemilang adalah pembuatan tepung mocaf yang berbahan dasar dari singkong. Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan hasil modifikasi dari tepung singkong yang proses pembuatannya dilakukan dengan metode fermentasi. Prinsip fermentasi yang dilakukan adalah menggunakan prinsip modifikasi sel singkong oleh bakteri asam laktat. Mocaf memiliki tampilan warna yang lebih putih jika dibandingkan dengan tepung singkong biasa

karena kandungan protein dalam mocaf lebih sedikit jika dibandingkan dengan protein tepung singkong biasa. Pengembangan tepung mocaf dapat memberikan harapan baru dari ketergantungan kepada tepung terigu. Selain dapat diproduksi dari hasil pertanian lokal, penggunaan tepung mocaf juga memiliki banyak keunggulan dengan tepung terigu. Pemanfaatan singkong yang ada di Ilir Timur 2 selain menjadi tepung mocaf yaitu juga dengan mengolah tepung mocaf menjadi bahan dasar utama berbagai turunan makanan dengan bahan utama tepung mocaf seperti kue kering, dan pempek mocaf ini merupakan salah satu program pemberdayaan yang ada pada Kelompok Wanita Tani Gemilang. Kegiatan KWT masih aktif sampai saat ini terdapat di KWT Gemilang yang mempunyai potensi pembuatan tepung mocaf.

Proses pemberdayaan KWT Gemilang adalah upaya untuk membangun kemampuan anggotanya, dengan mendorong, memotivasi, membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki dan berupaya untuk mengembangkan potensi itu menjadi tindakan nyata, serta untuk meningkatkan pemanfaatan pertanian yang telah ada. Pada tahun 2015 KWT Gemilang masih melakukan penanaman tanaman dimana tanaman yang ditanam berupa cabai merah, jahe, kunyit, laos dan kencur tetapi tidak bertahan lama, sehingga dapat memunculkan ide melalui program pemberdayaan KWT Gemilang diawali dengan adanya program UPH (Unit Pengolahan Hasil), dimana terdapat peleburan antara kwt 5 dan kwt 6 yang mengelola singkong menjadi tepung mocaf, dengan memanfaatkan hasil sumber daya yang tersedia serta dapat meningkatkan nilai tambah pada singkong.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kecamatan Ilir Timur 2 Kota Palembang dengan adanya pertimbangan terdapat KWT Gemilang yang melakukan kegiatan pengolahan tepung mocaf. Adapun penelitian ini dilaksanakan pada bulan februari – April 2024.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Menurut Moleong (2005), pendekatan deskriptif kualitatif yaitu pendekatan penelitian dimana data-data yang dikumpulkan berupa katakata, gambar-gambar dan bukan angka. Data-data tersebut dapat diperoleh dari hasil

wawancara, catatan lapangan, foto, video tape, dokumentasi pribadi, catatan, atau memo dan dokumentasi lainnya. Pendekatan yang bercirikan deskriptif kualitatif ini bertujuan mengkaji dan mengklarifikasi mengenai adanya suatu fenomena yang terjadi di dalam masyarakat. Suatu fenomena atau kenyataan di masyarakat yang mengungkapkan jika dengan adanya metode deskriptif kualitatif bisa dijadikan prosedur untuk memecahkan masalah yang sedang diteliti. Dimana respondennya adalah ketua kelompok wanita tani, anggota kelompok wanita tani, dan penyuluh yang berada di Kecamatan Ilir Timur 2 Kota Palembang.

Metode Penarikan Contoh

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Purposive Sampling* dan *Sampling Jenuh*. *Purposive Sampling* adalah salah satu teknik dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara sengaja dengan pertimbangan sampel dapat memberikan informasi tentang permasalahan penelitian. Menurut Sugiyono (2010) pengertiannya adalah teknik untuk menentukan sampel penelitian dengan beberapa pertimbangan tertentu yang bertujuan agar data yang diperoleh nantinya bisa lebih representatif. *Sampling Jenuh* Menurut Sugiyono (2019) Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Berdasarkan penelitian yang dilakukan terdapat kelompok yang dijadikan sebagai responden, yang pertama yaitu penyuluh yang menggunakan *purposive sampling* dengan syarat bahwa penyuluh dapat bertanggung jawab, memberikan arahan yang berbasis pengetahuan dan pengalaman serta menjadi pendamping saat terjadinya proses pemberdayaan. Yang kedua adalah Kelompok Wanita Tani Gemilang dari jumlah semua anggota populasi sebanyak 20 orang yang akan diambil menjadi sampel ialah semua anggota sehingga metode yang digunakan adalah metode *sampling jenuh*.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Kualitas pengumpulan data berkenaan ketepatan cara-cara yang digunakan dalam mengumpulkan data (Sugiyono 2016). Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

- 1) Pengamatan Lapangan (*Observasi*)
Dalam kegiatan penelitian ini

menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan peneliti secara langsung dengan kegiatan yang dilakukan oleh Kelompok Wanita Tani Gemilang.

- 2) Wawancara (*Interview*)
Menurut sugiyono (2016), wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan study pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal hal dari Informan lebih mendalam. Bila peneliti mampu menghindari respon bias dalam proses wawancara langsung, data yang dihasilkan dari wawancara langsung biasanya lebih akurat dibandingkan wawancara melalui alat komunikasi. Oleh karena dalam wawancara sebaiknya menggunakan alat bantu berupa kuesioner .
- 3) Dokumentasi
Metode dokumentasi adalah data mengenai hal – hal berupa catatan buku, gambar dan dokumentasi lainnya. Metode ini digunakan untuk melengkapi dan memperoleh data dengan cara mencatat dengan hal – hal yang dibutuhkan.

Metode Pengolahan Dan Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah model interaktif, yang menerapkan dalam tiga tahapan, yakni kondensasi data, penyajian data, menggambarkan dan menarik kesimpulan.

Selanjutnya metode analisis data yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah pertama bagaimana proses pembuatan dan pengolahan tepung mocaf di Kelompok Wanita Tani Gemilang Kecamatan Ilir Timur dengan menggunakan deskriptif kualitatif.

Selanjutnya pada rumusan masalah yang kedua bagaimana proses pemberdayaan anggota kelompok wanita tani gemilang melalui program pembuatan dan pengolahan tepung mocaf di kecamatan ilir timur 2 menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

Selanjutnya untuk menjawab rumusan masalah satu dan rumusan masalah dua akan di uraikan secara deskriptif kualitatif.

Analisis yang digunakan untuk mengetahui pertanyaan dari rumusan masalah penelitian 1 dan 2 adalah dengan menggunakan metode deskripsi kualitatif. Menurut Sugiyono (2016:9) metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai

lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu, suatu kelompok atau suatu kejadian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Singkong adalah komoditas pertanian yang sangat penting di Indonesia, dan memiliki banyak keunggulan sebagai tanaman pangan, salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan harga jual komoditas singkong adalah dengan cara mengelola menjadi tepung Mocaf. Dengan mengolah singkong menjadi tepung mocaf, produk dapat disimpan lebih lama tanpa cepat membusuk.

Tepung mocaf merupakan tepung berbahan baku singkong yang dimodifikasi dengan teknik fermentasi, tepung mocaf memiliki karakteristik yang cukup baik untuk mensubstitusikan atau sebagai pengganti tepung terigu. Ada beberapa proses yang harus dilakukan dalam pembuatan tepung mocaf.

Berdasarkan dari hasil penelitian yang berjudul Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Gemilang Melalui Program Pembuatan Dan Pengolahan Tepung Mocaf Di Kecamatan Ilir Timur 2 sebagai berikut

Proses Pembuatan Tepung Mocaf Di Kelompok Wanita Tani Gemilang

Modified Cassava Flour (MOCAF) merupakan produk turunan dari tepung singkong menggunakan prinsip modifikasi sel singkong oleh fermentasi, di mana peran enzim mikroba mendominasi selama fermentasi berlangsung. Singkong merupakan tanaman tropis, produktif, dan mudah di budidayakan sehingga sangat cocok dijadikan solusi untuk mengembangkan teknologi proses produksi tepung MOCAF. Tepung MOCAF merupakan tepung yang dibuat dari singkong yang difermentasi dengan mikroba. MOCAF dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan antara lain mie, snack, kue dan jenis makanan lain yang umumnya dibuat dari terigu maupun tepung beras. MOCAF memiliki keunggulan dibandingkan tepung umbi yang lain karena karakteristik mirip dengan terigu sehingga berpotensi sebagai substituen terigu. Selain itu, tepung MOCAF memiliki aroma dan rasa yang lebih baik dari pada tepung singkong.

Berdasarkan hasil penelitian di Kecamatan Ilir Timur 2 bahwa proses pembuatan singkong menjadi tepung mocaf diantaranya adalah persiapan alat dan bahan, pengupasan, pencucian, pengirisan, fermentasi, pembilasan, pengeringan, penjemuran, penggilingan/penepungan, pengayakan dan pengemasan. Dari proses tersebut bahan pokok yang digunakan ialah singkong di fermentasikan selama 72 jam agar menjadi tepung mocaf yang baik, dalam memproduksi tepung mocaf kelompok wanita tani membutuhkan singkong sebanyak 35 kg per satu kali produksi sehingga tepung yang dihasilkan sebanyak 9 kg.

Berdasarkan penelitian yang sejenis yang di lakukan oleh Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. Proses pembuatan tepung mocaf hampir sama dengan penelitian ini hanya saja bahan tambahannya yang berbeda, pada penelitian ini menggunakan bahan tambahan untuk fermentasi berupa ragi atau mauripan selama 72 jam. sedangkan pada penelitian Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S menggunakan larutan starter BIMO-CF selama 12 jam.

Kelebihan menggunakan ragi mendapat Kadar protein yang paling tinggi di dapatkan pada perlakuan fermentasi, di duga karena ragi yang terdapat pada tape memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, sehingga juga didapatkan tepung mocaf yang memiliki kandungan protein yang tinggi. warna yang lebih putih karena Proses fermentasi yang dilakukan dipercaya dapat melepaskan komponen yang telah ada salah satunya komponen warna. Semakin banyak komponen warna yang dilepaskan maka semakin putih tepung mocaf yang dihasilkan. Tekstur tepung mocaf yang diperoleh ialah tepung mocaf yang halus setelah di ayak.

Proses Pengolahan Tepung Mocaf Di Kelompok Wanita Tani Gemilang

Mengolah bahan pangan tidak hanya meningkatkan cita rasa dan kualitas, tetapi juga memastikan keamanan dan keberlanjutan produk pangan. Proses ini melibatkan berbagai metode bahan mentah menjadi produk yang lebih bergizi, aman, dan mudah digunakan. Pengolahan makanan adalah proses yang kompleks bertujuan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan yang siap di konsumsi. Metode yang digunakan dapat melibatkan teknik kimia, mekanis, dan bioteknologi, masing-masing dengan tujuan spesifik untuk meningkatkan rasa, keamanan, nilai gizi, dan umur simpan makanan.

Pengolahan yang efektif tidak hanya membuat makanan lebih enak dan bergizi tetapi juga memastikan keamanan dan ketersediaan produk pangan untuk konsumen.

Selain memproduksi tepung mocaf kelompok wanita tani juga memproduksi produk turunan berupa pempek mocaf, dan juga kue kering mocaf. Produk turunan yang diolah dapat meminimalkan resiko diabetes, obesitas dan gangguan pencernaan serta aman dikonsumsi bagi penderita intoleran gluten. Adapun bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk turunan ini ialah tepung mocaf, tapioka, telur, garam, margarine, butter, susu bubuk, gula halus, tepung maizena dan air. Proses pengolahan produk turunan ini dapat dilakukan dengan pencampuran semua bahan yang telah disediakan sehingga menjadi produk makanan yang siap di perjual belikan.

Penelitian terkait pemanfaatan tepung mocaf sebagai produk olahan pangan telah banyak dilakukan. Pemanfaatan tepung mocaf terutama pada produk substitusi untuk menggantikan atau mengurangi penggunaan tepung terigu. Beberapa produk olahan dari tepung mocaf yang telah dibuat kelompok wanita tani antara lain: pempek, nastar dan cookies dan Substitusi tepung mocaf terhadap berbagai produk pangan. Penggunaan substitusi tepung mocaf semakin banyak proporsi tepung mocaf dalam adonan menyebabkan penurunan kadar protein rasa manis.

Proses Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Gemilang Melalui Program Pembuatan Dan Pengolahan Tepung Mocaf

Proses pemberdayaan kelompok wanita tani gemilang pada pembuatan dan pengolahan tepung mocaf Dillir Timur 2 Menurut Wilson pemberdayaan sebagai suatu proses memuat 4 tahapan. Tahapan yang ditemukan di lapangan oleh peneliti berdasarkan hasil observasi, wawancara dan studi dokumen yang telah dilakukan oleh peneliti sehingga hal tersebut dapat digunakan untuk alat analisis dalam penelitian ini. Berdasarkan proses pemberdayaan menurut Wilson adapun proses pemberdayaan harus melewati beberapa tahapan diantaranya proses penyadaran, proses pemahaman, proses pemanfaatan, dan proses menggunakan.

Pemberdayaan kelompok wanita tani dalam pengembangan olahan hasil pertanian, khususnya singkong dilakukan KWT Gemilang di Kecamatan ilir Timur 2. Pemberdayaan ini dilakukan kepada para anggota untuk mendorong dan meningkatkan nilai tambah secara ekonomi untuk kesejahteraan anggotanya. Proses pemberdayaan ini

dilakukan dengan mendorong produk olahan dengan mengalihkan atau memproduksi singkong menjadi *Modified Cassava Flour (Mocaf)*. Komoditas yang dominan dan menjadi pilihan utama bagi kelompok wanita tani gemilang dalam memanfaatkan Kehadiran singkong yang melimpah memberikan landasan yang kokoh bagi inisiatif pemberdayaan anggota dalam mengembangkan tepung mocaf. Selain itu, keberadaan tanaman singkong yang melimpah tersebut juga menandakan bahwa terdapat kesadaran dan pemahaman anggota akan potensi lokal yang dimiliki.

Inisiatif untuk mengolah singkong menjadi tepung mocaf merupakan langkah inovatif yang muncul sebagai respon terhadap potensi besar yang ditawarkan oleh komoditas singkong dalam mendukung pemberdayaan ekonomi lokal. Dengan demikian, pengembangan tepung mocaf sebagai produk bernilai tambah dari singkong tidak hanya menggambarkan potensi sumber daya alam yang ada, tetapi juga menunjukkan kegigihan serta semangat anggota dalam memanfaatkan potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan dan memajukan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

Kegiatan yang dilakukan dalam pemanfaatan olahan singkong yaitu tersalurnya ide kreatif dan inovatif. Dalam pemanfaatan SDA yang dimiliki salah

satunya singkong dalam pengolahan tepung mocaf dapat menjadikan kue kering dan pempek mocaf. Para anggota dapat menjadikan program yang dapat meningkatkan keterampilan, kualitas produk serta kemajuan kelompok dalam proses pengolahan tepung mocaf. Kebenarannya dan telah diyakini memberikan manfaat untuk perbaikan kesejahteraan.

Penelitian ini dapat dihubungkan dengan teori dari pemberdayaan oleh Mardikanto (2013) diartikan sebagai : Proses perubahan sosial, ekonomi, dan politik untuk memberdayakan dan memperkuat kemampuan masyarakat melalui proses belajar bersama yang partisipatif agar terjadi perubahan perilaku pada diri semua stake holders (individu, kelompok, kelembagaan) yang terlibat dalam proses pembangunan, demi terwujudnya kehidupan yang semakin berdaya, mandiri, dan partisipatif yang semakin sejatara secara berkelanjutan. Merujuk dari kutipan tersebut, maka filosofi pemberdayaan dapat digali dengan menggunakan konsep-konsep filosofi penyuluhan.

KESIMPULAN

1. Proses pembuatan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) dari singkong dengan menggunakan fermentasi dan penambahan ragi umumnya dimulai dengan beberapa langkah yaitu pengupasan, pencucian, pemotongan, fermentasi/perendaman, pembilasan, pengeringan, penjemuran, penepungan/penggilingan, pengayakan, dan pengemasan. Adapun proses pengolahan kue kering diawali dengan persiapan alat dan bahan kemudian campurkan bahan yang telah disediakan, aduk dengan spatula hingga rata dan pipihkan beri isian, panggang menggunakan oven, selanjutnya kue kering sudah selsai dan siap diperjual belikan. Sedangkan proses pengolahan pempek mocaf diawali dengan persiapan alat dan bahan, campurkan tepung mocaf dan garam aduk hingga rata kemudian campurkan air sedikit demi sedikit sampai adonan lengket lalu masukkan telur dan tepung tapioca aduk hingga rata, kemudian bentuk pempek sesuai selera lalu rebus pempek hingga mengapung selanjutnya pempek mocaf siap dikonsumsi dan diperjual belikan.
2. Proses pemberdayaan dalam program kelompok tani Gemilang melalui pembuatan dan pengolahan tepung mocaf dimulai dari proses penyadaran, proses pemahaman, proses pemanfaatan, dan proses menggunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, R. 2003. Social Work and Empowerment Third Edition SOCIAL WORK'
- Andiarief Ramadhan, 2016. Pengertian Dan Jenis-Jenis Tanaman pangan Dan Holtikultura Terlengkap
- Adry, N. 2013. Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan. <http://distan.riau.go.id/index.php/component/content/article/54-teknologi/329-tepung-MOCAF-produk-ketahanan-pangan-masa-depan>. Diakses pada 15 Juni 2018.
- Darmalaksana, W. 2020. Metode penelitian kualitatif studi pustaka dan studi lapangan. *Pre-Print Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung*.
- Haris, A. 2014. Memahami Pendekatan Pemberdayaan Masyarakat. *Jupiter*
- Kurniastuti, T. Pitaloka, D. Puspitorini, P. 2016. Uji Daya Hasil Singkong (*Manihot esculenta crantz*) Varietas UJ-5 Pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Viabel Pertanian*. Vol 10 (1):63-70.

- Mardikanto, 2013, Pemberdayaan Masyarakat Dalam Prespektif Kebijakan Publik
- Moleong Lexy J. 2005. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono . 2016. metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat
- Tuksno, T. 2013. Evaluasi Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Pedesaan (PNPM-MPd) Melalui Proses Pengembangan Kapasitas (Studi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur).
- Wilson, T. (1996). *The Empowerment Manual*. London: Grower Publishing Ltd.
- Widyastuti, E. 2012. Karakteristik Umbi-Umbian. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.