

Pengenalan dan Pemanfaatan Tepung Mocaf sebagai Alternatif Pangan Lokal di Desa Kalibening Raya Lampung Utara

Sri Puji Lestari^{1*}, Aji Setiya Bakti², Ungki Prabowo Putra³, Zakiatun Nufus⁴, Yansen Atik⁵
Citra Nurma Yunita⁶, Negrita Rizki Anggraini⁷, Amirah Inas Widiawati⁸, Reza Fahlevi⁹,
Sari Dewi¹⁰, Devi Kusuma Pradana¹¹, Abel Margaretha¹²

^{1,2,3,4,5,12}Fakultas Pertanian dan Peternakan, Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Kotabumi, Kotabumi, Indonesia

^{6,9,10,11}Fakultas Pertanian dan Peternakan, Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak, Universitas Muhammadiyah Kotabumi, Kotabumi, Indonesia

^{7,8}Fakultas Pertanian dan Peternakan, Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Kotabumi, Kotabumi, Indonesia

Email: ¹sri.puji@umko.ac.id, ²setiyabakti95@gmail.com, ³ungki@umko.ac.id, ⁴zakiatonenufus@gmail.com, ⁵yansenatik@gmail.com, ⁶citra.nurma.yunita@umko.ac.id, ⁷negritarizkyanggraini@gmail.com, ⁸amirah.inas@umko.ac.id, ⁹reza.fahlevi@umko.ac.id, ¹⁰sari.dewi@umko.ac.id, ¹¹devi.kesuma.pradana@umko.ac.id, ¹²abelmargareta1@gmail.com

*Email Corresponding Author: sri.puji@umko.ac.id

Abstrak

Terbatasnya pengetahuan masyarakat mengenai tepung mocaf menjadi salah satu kendala dalam pemanfaatan singkong sebagai pangan lokal bernilai tambah di Kabupaten Lampung Utara. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan pengalaman ibu rumah tangga dalam mengenal serta memanfaatkan tepung mocaf sebagai alternatif pangan lokal. Kegiatan dilaksanakan di Desa Kalibening Raya dengan melibatkan 15 anggota PKK, menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) melalui sosialisasi, praktik pengolahan brownies kukus berbahan mocaf dan terigu, serta penilaian penerimaan produk. Evaluasi dilakukan menggunakan pre-test dan post-test serta penilaian personal terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, dan kelembutan. Hasil menunjukkan lebih dari 50% peserta telah memahami definisi, pembuatan, manfaat, keunggulan, dan kontribusi mocaf terhadap pangan lokal. Sebanyak 27% peserta lebih menyukai brownies berbahan mocaf, sedangkan 52% menilai karakteristik kedua produk relatif sama. Kegiatan memberikan pengalaman langsung dalam pemanfaatan mocaf dan menunjukkan peluang penerimaannya sebagai alternatif tepung terigu.

Kata Kunci: tepung mocaf, pangan lokal, ibu rumah tangga, PKK, pemberdayaan masyarakat.

Abstract

Limited community knowledge about mocaf flour is one of the obstacles to utilizing cassava as a value-added local food product in North Lampung. This community service activity aimed to improve the knowledge and experience of housewives in recognizing and utilizing mocaf flour as a local food alternative. The activity was conducted in Kalibening Raya Village involving 15 PKK members, using a Participatory Action Research (PAR) approach through socialization, practical training on steamed brownies made from mocaf and wheat flour, and product acceptance assessment. Evaluation was conducted using pre-tests and post-tests, as well as personal assessments of taste, aroma, color, texture, and softness. The results showed that more than 50% of participants understood the definition, production process, benefits, advantages, and contribution of mocaf to local food development. Meanwhile, 27% of participants preferred mocaf-based brownies, while 52% considered the characteristics of both products relatively similar. The activity provided direct experience in utilizing mocaf and demonstrated its potential as an alternative to wheat flour.

Keywords: mocaf flour, local food, housewives, PKK, community empowerment

1. PENDAHULUAN

Lampung Utara merupakan salah satu produsen utama singkong di Kabupaten Lampung Utara. Mayoritas singkong yang dihasilkan petani di Kabupaten Lampung Utara diolah menjadi tepung tapioka. Selain tapioka singkong dapat diolah menjadi bahan pangan lainnya yang bernilai tambah yaitu tepung mocaf. Tepung mocaf adalah tepung yang berasal dari singkong yang difermentasi, sehingga menghasilkan tepung yang memiliki karakteristik mirip dengan tepung terigu (Rahmaris & Ratnaningsih, 2022; Salim, 2011; Scaria et al., 2024). Namun tidak semua masyarakat Lampung Utara tahu mengenai tepung mocaf. Hal tersebut disebabkan masih terbatasnya industri tepung mocaf di Lampung Utara yang disebabkan minimnya sarana pengolahan modern, dan rantai pasok hilirisasi singkong (Dewi, 2026). Selain itu minimnya pengetahuan masyarakat tentang tepung mocaf turut menjadi penyebab kurang berkembangnya industri mocaf di Kabupaten Lampung Utara (Fikri et al., 2025).

Suatu produk yang dihasilkan dapat berkembang selama produk tersebut memiliki pasar yang stabil. Salah satu tantangan dalam pengembangan industri mocaf adalah target pemasaran tepung mocaf. Tepung mocaf secara umum digunakan untuk membuat berbagai olahan makanan yang berbahan dasar tepung. Sehingga pasar utama tepung mocaf adalah ibu rumah tangga dan industri rumah tangga (Nurdin, 2018), mengingat ibu rumah tangga memiliki peran sebagai penentu jenis pangan keluarga. Oleh karena itu perlu adanya upaya transfer pengetahuan mengenai apa dan manfaat tepung mocaf terutama untuk ibu rumah tangga sebagai target utama pasar tepung mocaf.

Desa Kalibening Raya merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Abung Selatan, Kabupaten Lampung Utara. Desa tersebut memiliki luas wilayah 308 hektar, dan terletak di pinggir jalan lintas Sumatera. Mayoritas penduduk di Desa Kalibening Raya berprofesi sebagai buruh, PNS dan petani. Potensi ekonomi desa tersebut adalah adanya industri pengolahan kayu dan pertanian tradisional. Desa Kalibening Raya dipilih sebagai lokasi kegiatan PKM karena memiliki karakteristik wilayah dan potensi masyarakat yang sesuai dengan tujuan kegiatan pengenalan dan pemanfaatan tepung mocaf sebagai alternatif pangan lokal. Desa ini memiliki jumlah penduduk sebanyak 2.549 jiwa dengan 688 kepala keluarga, sehingga memiliki potensi sasaran yang cukup besar, khususnya ibu rumah tangga yang berperan dalam menentukan jenis pangan yang dikonsumsi keluarga. Selain itu, sebagian masyarakat Desa Kalibening Raya berprofesi sebagai petani, sehingga pengenalan produk olahan berbasis komoditas lokal seperti tepung mocaf memiliki relevansi dengan potensi pertanian setempat.

Pemilihan Desa Kalibening Raya juga mempertimbangkan lokasi desa yang berada di tepi Jalan Lintas Sumatera. Kondisi tersebut memberikan aksesibilitas yang relatif baik bagi pelaksanaan kegiatan sekaligus membuka peluang penyebaran informasi dan pengalaman mengenai pemanfaatan tepung mocaf kepada masyarakat yang lebih luas (Hartanto, 2026). Keberadaan aktivitas ekonomi berupa industri pengolahan kayu dan pertanian tradisional juga menunjukkan adanya aktivitas ekonomi masyarakat yang dapat menjadi konteks pendukung dalam pengembangan pemanfaatan sumber daya lokal.

Selain aspek wilayah, sasaran kegiatan dipilih dari kelompok ibu rumah tangga yang aktif dalam organisasi PKK. Kelompok ini dinilai relevan karena memiliki peran dalam pengelolaan dan pemilihan pangan keluarga serta berpotensi menjadi pengguna maupun calon konsumen tepung mocaf. Melalui kegiatan pengenalan, praktik pengolahan, dan evaluasi penerimaan produk, peserta diharapkan tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai mocaf, tetapi juga memiliki pengalaman langsung dalam memanfaatkannya sebagai bahan pangan (Kusrini et al., 2017). Dengan demikian, Desa Kalibening Raya dipilih karena memiliki kombinasi potensi sasaran, aksesibilitas wilayah, aktivitas ekonomi, serta peluang keberlanjutan pemanfaatan tepung mocaf di tingkat rumah tangga.

Kegiatan pengenalan dan pemanfaatan mocaf diharapkan berpotensi menimbulkan ketertarikan ibu rumah tangga untuk memanfaatkan tepung mocaf pada berbagai olahan berbahan dasar tepung (Fuzani & Kaseka, 2024). Tidak hanya untuk konsumsi rumah tangga namun dimanfaatkan juga sebagai sumber pengasapan rumah tangga dengan memproduksi berbagai jenis makanan berbahan dasar mocaf. Tim telah melakukan penelitian mengenai faktor-faktor

yang memengaruhi penerimaan tepung mocaf di kalangan ibu rumah tangga di Kabupaten Lampung Utara salah satunya adalah pengetahuan dan informasi (Lestari, Handayani, et al., 2026). Hasil penelitian tersebut relevan dengan kegiatan PKM ini. Sehingga tujuan kegiatan PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga di Desa Kalibening Raya serta memberikan pengalaman dalam mengolah mocaf, agar proses pemilihan bahan untuk pangan keluarga lebih objektif dan meningkatkan penerimaan ibu rumah tangga terhadap tepung mocaf.

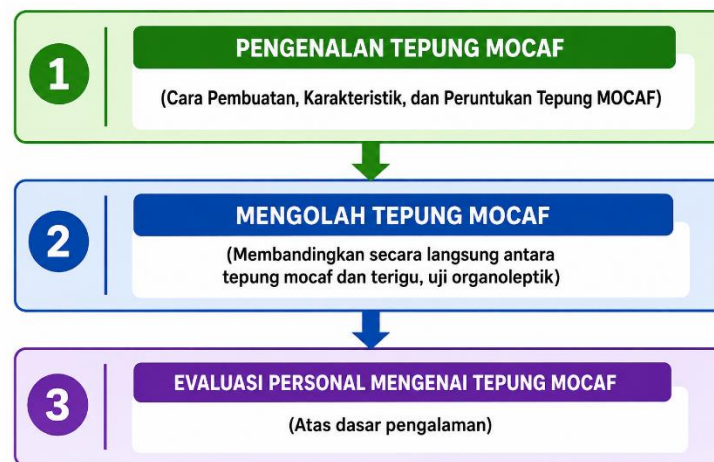
2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Kalibening Raya, Kecamatan Abung Selatan, Kabupaten Lampung Utara pada tanggal 15 Agustus 2026. Sasaran kegiatan ini adalah ibu rumah tangga yang aktif dalam organisasi Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK)(Ardiyanti et al., 2026). Pemilihan lokasi didasarkan pada letak wilayah yang strategis dan mudah diakses, yang memungkinkan penyebaran informasi dan pengalaman dalam memanfaatkan mocaf kepada masyarakat sekitar. Sehingga kegiatan manfaat dari kegiatan PKM akan berkelanjutan, dimana kegiatan pemanfaatan tepung mocaf bermanfaat secara ekonomi dan sosial bagi masyarakat.

Kegiatan PKM ini dihadiri 15 orang perwakilan anggota PKK Desa Kalibening Raya, 3 orang aparat desa, 9 orang mahasiswa serta 9 orang dosen di lingkungan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Kotabumi. Pendekatan yang digunakan dalam menyusun kegiatan ini adalah pendekatan kualitatif dengan menitikberatkan pada keingintahuan masyarakat khususnya ibu rumah tangga terhadap tepung mocaf yang merupakan potensi lokal Lampung Utara, sebagai bagian dari kegiatan PKK desa (Sari et al., 2026) .

Metode yang digunakan dalam PKM ini adalah metode *Participatory Action Research* (PAR), yang merupakan metode yang lebih mengutamakan keterlibatan aktif dari peserta pada setiap tahapan kegiatan. Mulai dari identifikasi masalah, merencanakan dan pelaksanaan program hingga evaluasi (Lestari, Yunita, et al., 2026). Dengan metode tersebut, peserta tidak hanya memahami tentang karakteristik tepung mocaf dan cara pemanfaatannya. Namun keterlibatan peserta mengolah tepung mocaf akan memberikan pengalaman yang memudahkan peserta dalam menentukan bahan pangan terbaik bagi keluarga. Sehingga keterampilan peserta akan meningkat dan dapat memanfaatkan peluang ekonomi dari pemanfaatan tepung mocaf. Tahapan kegiatan PKM ini disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan kegiatan PKM

Tahapan kegiatan awal adalah pengenalan tepung mocaf dengan cara penyampaian presentasi mengenai definisi tepung mocaf, karakteristik tepung mocaf, perbedaan tepung mocaf dengan tepung yang berbahan singkong lainnya, keunggulan tepung mocaf dibandingkan tepung terigu, dan manfaat ekonomi dari tepung mocaf. Tujuan sosialisasi adalah agar peserta memperoleh gambaran secara umum mengenai kegiatan ini dan lebih mengenal objek pada kegiatan pengabdian ini (Lestari et al., 2025; Salas et al., 2025). Mayoritas peserta belum mengenal tepung mocaf secara lebih mendalam, dan masih belum dapat membedakan secara rinci dengan tepung singkong lainnya. Pemaparan materi pengenalan tepung mocaf mampu meningkatkan pengetahuan peserta tentang tepung mocaf.

Setelah pemberian materi pengenalan tepung mocaf. Selanjutnya masing-masing peserta ditugaskan untuk membuat olahan berbahan dasar tepung yaitu brownies kukus. Peserta diberikan bahan-bahan untuk membuat 2 jenis brownies kukus yaitu brownies kukus berbahan tepung mocaf dan brownies kukus berbahan terigu. Kegiatan ini bertujuan agar peserta dapat mengenal tepung mocaf secara langsung, baik tekstur, aroma, dan warna (Aprilia & Sidik, 2024). Peserta dapat membandingkan tepung mocaf dengan tepung terigu. Kemudian dengan mengolah kedua jenis tepung tersebut, peserta dapat membandingkan kedua jenis olahan secara langsung. Hal tersebut akan memudahkan peserta memutuskan apabila tepung mocaf dapat menggantikan tepung terigu dan sesuai dengan selera keluarga.

Selanjutnya dilakukan evaluasi personal dari masing-masing peserta mengenai pengalaman mengolah mocaf. Pada kegiatan ini, peserta akan melakukan penilaian secara langsung setelah membuat dan mencoba mengonsumsi 2 jenis brownies kukus tersebut. Peserta akan mengisi daftar pertanyaan untuk mengetahui jenis brownies kukus yang paling disukai oleh peserta. Sehingga akan diperoleh informasi mengenai penerimaan tepung mocaf oleh para peserta. Pengukuran tingkat keberhasilan pengabdian dengan menggunakan metode pres-test dan post-test (Anisa et al., 2024).

3. HASIL PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengenalan dan pemanfaatan tepung mocaf yang dikemas dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan tentang tepung mocaf dan keterampilan dalam mengolah mocaf. Sesuai dengan metode yang telah disusun yaitu pengenalan tepung mocaf, mengolah tepung mocaf dan penilaian personal terhadap tepung mocaf. Setiap tahapan kegiatan memiliki dampak yang berbeda-beda terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta. Berikut ini penjelasan rincian dari setiap tahapan agar lebih mudah dipahami.

1. Pengenalan Tepung Mocaf

Kegiatan tahap awal berupa pengenalan tepung mocaf. Materi yang disampaikan berupa definisi tepung mocaf, cara membuat tepung mocaf, keunggulan tepung mocaf, perbedaan tepung mocaf dan tepung terigu, dan penggunaan tepung mocaf. Kegiatan ini menunjukkan peningkatan pemahaman peserta. Hal tersebut ditunjukkan dengan antusiasme peserta memanfaatkan kesempatan bertanya, untuk mengetahui lebih jauh tentang tepung mocaf, dan kemudahan dalam memperolehnya.

2. Mengolah Tepung Mocaf

Kegiatan selanjutnya adalah mengolah tepung mocaf secara langsung. Setiap peserta memperoleh bahan untuk membuat brownies kukus yang berbahan tepung mocaf dan berbahan tepung terigu. Dua jenis brownies kukus tersebut dibuat dengan jumlah takaran resep yang sama, namun hanya berbeda jenis tepungnya. Kegiatan ini menunjukkan kemampuan peserta dalam membedakan karakter fisik antara tepung mocaf dan tepung terigu. Selanjutnya peserta memperoleh pengalaman langsung mengolah mocaf menjadi makanan siap konsumsi. Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan pengalaman langsung peserta terkait tepung mocaf. Dimana peserta akan mengetahui tingkat kesulitan dalam mengolah tepung mocaf. Hal tersebut dapat menjawab rasa penasaran peserta mengenai tepung mocaf dan membantu peserta dalam mengambil keputusan di masa yang akan datang mengenai kemungkinan akan menggunakan kembali tepung mocaf.

3. Penilaian Personal Mengenai Tepung Mocaf

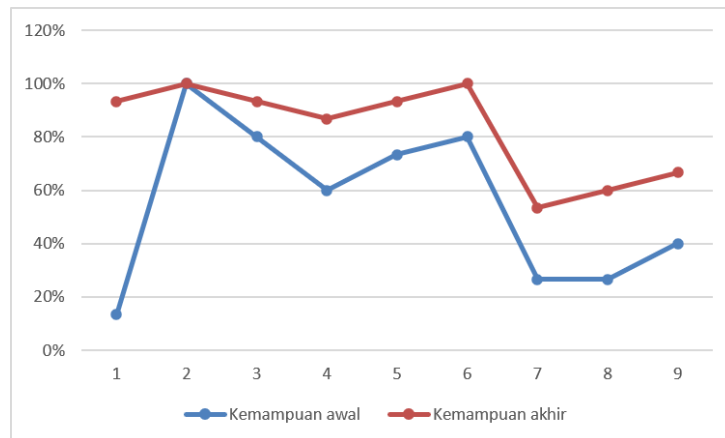
Pada tahap ini peserta akan melakukan penilaian untuk memperoleh informasi mengenai kecenderungan peserta terhadap tepung mocaf. Tujuan tahap ini adalah untuk mengetahui penerimaan peserta terhadap tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu. Penilaian didasarkan pada pengalaman mengenai rasa, aroma, warna, tekstur, dan kelembutan. Hasil penilaian uji organoleptik sederhana menunjukkan bahwa peserta lebih menyukai olahan brownies kukus yang menggunakan tepung mocaf dibanding brownies kukus yang diolah menggunakan tepung terigu yaitu sebanyak 27 % peserta. Selain itu sebanyak 52% peserta menilai bahwa brownies kukus tepung mocaf dan brownies kukus tepung terigu memiliki memiliki rasa, aroma, warna, tekstur, dan kelembutan yang sama. Sehingga secara langsung peserta PKM memiliki pengalaman dalam mengolah dan mengonsumsi tepung mocaf. Hasil penilaian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil penilaian peserta dari hasil percobaan mengolah tepung mocaf dan tepung terigu.

Indikator	Penilaian responden (orang)		
	Brownies kukus tepung mocaf	Brownies kukus tepung terigu	Keduanya memiliki kesamaan
Rasa	4	8	3
Aroma	4	4	7
Warna	0	0	15
Tekstur	5	2	8
Kelembutan	7	2	6
Jumlah	20	16	39
Persentase	27%	21%	52%

Sumber : Data diolah, 2026

Pengukuran keberhasilan dari kegiatan PKM ini dengan menggunakan metode pre-test dan post-test. Pre-test dilakukan sebelum pemberian materi pengenalan tepung mocaf dilakukan. Fungsinya untuk mengukur sejauh mana pengetahuan peserta mengenai tepung mocaf dan kaitannya dengan pengembangan pangan fungsional Kabupaten Lampung Utara. Hasil pre-test dan post-test, disajikan pada Tabel 2.



Gambar 2. Hasil test kemampuan dasar (%) peserta pengenalan dan pemanfaatan tepung mocaf yang diuji pada awal dan akhir kegiatan pengabdian

Berdasarkan Gambar 2, dapat diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dasar peserta mengenai tepung mocaf. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar > 50% responden telah memahami mengenai definisi tepung mocaf, cara pembuatan, manfaat, keunggulannya, serta kontribusinya bagi pengembangan. Hal tersebut menunjukkan keberhasilan dari kegiatan PKM ini. Melalui kegiatan PKM ini diharapkan akan muncul ketertarikan dari peserta untuk menggunakan tepung mocaf dan menjadi agen perubahan bagi masyarakat sekitar.

Kegiatan PKM ini menjadi salah satu upaya dalam pengenalan tepung mocaf kepada masyarakat. Hal tersebut menjadi keunggulan program ini, dimana pengenalan tepung mocaf tidak hanya secara teori namun pengenalan tepung mocaf dilakukan secara langsung, dimana peserta mengolah dan mengonsumsi tepung mocaf. Kegiatan ini masih terbatas pengenalan peserta pada tepung mocaf, sedangkan peserta yang tertarik untuk membeli tepung mocaf hanya bisa difasilitasi dengan memberikan link penjualan atau lokasi toko offline terdekat. Sebab di Kabupaten Lampung Utara sendiri, agroindustri tepung mocaf masih dalam tahap pengembangan. Namun dengan adanya kegiatan ini diharapkan agroindustri tepung mocaf akan berkembang karena tersedianya pasar tepung mocaf di Lampung Utara.

Pelaksanaan kegiatan PKM ini tidak mengalami kesulitan yang berarti, karena antusiasme peserta dalam mengikuti kegiatan. Peserta PKM hadir tepat waktu, mengikuti kegiatan sosialisasi pengenalan tepung mocaf dengan baik. Rasa penasaran peserta yang tinggi terhadap tepung mocaf menimbulkan rasa penasaran yang tinggi dari peserta untuk mencoba dan mengonsumsi tepung mocaf. Setelah sosialisasi dan uji coba, peserta dengan antusias bertanya lokasi penjualan tepung mocaf, yang menjadi indikator bahwa tepung mocaf dapat diterima dengan baik oleh peserta PKM.



Gambar 1. Kegiatan pengenalan dan pemanfaatan tepung mocaf



Gambar 2. Uji coba tepung mocaf (a) pembuatan brownies kukus (b) hasil uji coba brownies kukus



Gambar 3. Peserta kegiatan PKM

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengenalan dan pemanfaatan tepung mocaf di Desa Kalibening Raya, Kabupaten Lampung Utara, berhasil meningkatkan pengetahuan dan pengalaman ibu rumah tangga dalam mengenal serta mengolah tepung mocaf sebagai alternatif pangan lokal. Kegiatan yang dilaksanakan melalui tahapan pengenalan, praktik pengolahan brownies kukus, dan penilaian personal memberikan pengalaman langsung kepada peserta untuk memahami karakteristik, penggunaan, serta potensi tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah kegiatan, dengan lebih dari 50% peserta telah memahami definisi, proses pembuatan, manfaat, keunggulan, dan kontribusi tepung mocaf bagi pengembangan pangan lokal. Hasil penilaian terhadap brownies kukus menunjukkan bahwa 27% peserta lebih menyukai olahan berbahan tepung mocaf, sedangkan 52% peserta menilai bahwa brownies berbahan tepung mocaf dan tepung terigu memiliki karakteristik yang relatif sama dari aspek rasa, aroma, warna, tekstur, dan kelembutan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa tepung mocaf memiliki peluang untuk diterima sebagai alternatif bahan pangan berbasis sumber

daya lokal. Antusiasme peserta yang ditunjukkan melalui keaktifan selama kegiatan dan ketertarikan untuk mengetahui lokasi pembelian tepung mocaf juga menjadi indikasi positif terhadap penerimaan produk. Dengan demikian, kegiatan PKM ini dapat menjadi langkah awal dalam memperluas pemanfaatan tepung mocaf di tingkat rumah tangga sekaligus mendukung pengembangan pasar dan agroindustri mocaf di Kabupaten Lampung Utara.

5. REFERENSI

- Anisa, N., Yulinar, R., Aeni, N., & Mahmud, I. (2024). Pelatihan Pembuatan Proposal Usaha Sebagai Upaya Mendorong Mahasiswa Mengikuti PKM-K, P2MW dan PMW. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(4), 3054–3064. <https://doi.org/10.70609/icom.v4i4.5756>
- Aprilia, I., & Sidik, M. (2024). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Gemilang Melalui Program Pembuatan Dan Pengolahan Tepung Mocaf Di Kecamatan Ilir Timur 2 Kota Palembang. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis Societa*, 8(2), 16–22. <https://doi.org/https://doi.org/10.32502/jsct.v13i2.9228>
- Ardiyanti, H. B., Arrahmi, N. Y., & Irnanda, L. G. H. (2026). Program Kreatif Pengolahan Ikan dan Strategi Pemasaran Produk pada Ibu-Ibu PKK Desa Sembunganyar. *Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat (JURIBMAS)*, 5(2), 1294–1300. <https://doi.org/10.62712/juribmas.v5i2.1343>
- Dewi, H. (2026). Strategi Kebijakan Hilirisasi Singkong Berbasis Circular Economy Untuk Kepastian Harga Di Provinsi Lampung. *Inovasi Pembangunan-Jurnal Kelitbangan*, 14(1), 33–59. <https://doi.org/https://doi.org/10.35450/jip.v14i01.1676>
- Fikri, M., Priyana, F. R., Khawarizmi, M. N., Awansah, & Setiawan, R. A. (2025). Pembuatan Tepung Mocaf dari Singkong di Desa Negeri Ratu Kecamatan Sungkai Utara Kabupaten Lampung Utara. *Journal of Community Service Urang Basamo*, 1(1), 30–35.
- Fuzani, S. D. R., & Kaseka, N. D. A. S. (2024). Pemanfaatan Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Bernilai Tinggi Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Dan Produktivitas Wirausaha Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi (Dimastek)*, 03(02), 167–171. <https://doi.org/https://doi.org/10.38156/dimastek.v3i02.105>
- Hartanto, S. (2026). Pemerataan Infrastruktur Telekomunikasi dan Penguatan sebagai Solusi Pengurangan Ketimpangan Digital. *Jurnal Elektro*, 14(2), 69–79. <https://doi.org/https://doi.org/10.61488/jetro.v14i2.913>
- Kusrini, N., Sulistiawati, R., & Hurriyani, Y. (2017). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Sumber Daya Lokal di Desa Jeruju Besar Kecamatan Sungai Kakap. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(2), 139–150. <https://doi.org/https://doi.org/10.21067/jpm.v2i2.2058>
- Lestari, S. P., Ahmal, V. J., Al Ahsyari, M. F., Setiawan, A., Azzam, M. A., & Hidayatullah, B. (2025). Pemanfaatan Limbah Sekam Sebagai Bahan Media Tanam Di Desa Ciamis Kecamatan Sungkai Utara Kabupaten Lampung Utara. *Jurnal Abdimas*, 4(1), 10–15. <https://doi.org/https://doi.org/10.47637/pkmcendekia.v4i1.1812>
- Lestari, S. P., Handayani, S., Putra, U. P., Nufus, Z., Bakti, A. S., & Fadil, M. (2026). Analisis Faktor yang Memengaruhi Penerimaan Ibu Rumah Tangga terhadap Tepung Mocaf di Kabupaten Lampung Utara. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 6(2), 157–169. <https://doi.org/10.47637/agrimals.v6i2.2663>
- Lestari, S. P., Yunita, C. N., Nufus, Z., Lestari, D., & Indriani, A. (2026). Pemberdayaan PDNA Lampung Utara dengan Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam untuk Peningkatan Kemandirian Ekonomi Organisasi dan Keamanan Pangan Lokal. *JURNAL ABDIMAS INDONESIA*, 6(2), 810–821. <https://doi.org/https://doi.org/10.34697/jai.v6i2.3285>
- Nurdin, J. (2018). Strategi Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Industri Pangan Olahan Di Makassar. *Jurnal Ilmiah Metansi "Manajemen Dan Akuntansi"*, 1(2), 59–65. <https://doi.org/https://doi.org/10.57093/metansi.v1i2.66>
- Rahmaris, L. D., & Ratnaningsih, N. (2022). Inovasi Produk Soft Cookies Bebas Gluten Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Porang Sebagai Alternatif Cookies Untuk Penderita Autis. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17, 1–8.
- Salas, H. J., Dinata, M. R. K., Lestari, S. P., Sari, D. P., Y.P., M. A. G., & Saputri, E. (2025). Model Komunikasi Pemasaran Digital Produk Olahan Eceng Gondok Berbasis Kearifan Lokal bagi Penguatan Ekonomi Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(2), 12612–12624. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.4076>
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu* (B. Rini, Ed.). Lily Publisher.

-
- Sari, R. D. P., Nugraheni, I. L., Pramesona, B. A., Komala, R., Yuniato, A. E., Saragih, R. A. F., Musadad, N., Kahar, F., Kesuma, W., Valian, I. F. I., Suryadi, N. Z., Kevina, Fasya, A. D., Arbi, M. A., Maulana, F. R., Adela, T., Kurniawati, M., Zahra, A., & Febri, A. (2026). Pelatihan Dan Praktik Pembuatan Mekanusa Cookies Chewy Berbasis Mocaf Desa Merak Batin, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Buguh)*, 6(1), 59–68.
- Scaria, S. S., Balasubramanian, B., Meyyazhagan, A., Gangwar, J., Jaison, J. P., Kurian, J. T., Pushparaj, K., Pappuswamy, M., Park, S., & Joseph, K. S. (2024). Cassava (*Manihot esculenta* Crantz)—A potential source of phytochemicals, food, and nutrition—An updated review. In *eFood* (Vol. 5, Number 1). John Wiley and Sons Inc. <https://doi.org/10.1002/efd2.127>