

Sinergi BUMDes dan Home Industry dalam Pengolahan Singkong Gajah Menjadi Tepung Mocaf: Solusi Inovatif Untuk Kemandirian Ekonomi Desa Sungai Bawang

Synergy Between Village-Owned Enterprises (BUMDes) and Home Industries in Processing Giant Cassava into MOCAF Flour: An Innovative Solution for the Economic Self-Reliance of Sungai Bawang Village

Adnan Putra Pratama^{1*}, Ahmad Zamroni², Andi Lisnawati³

^{1*}Politeknik Pertanian Negeri Samarinda, Samarinda, Indonesia

²Politeknik Pertanian Negeri Samarinda, Samarinda, Indonesia

**Penulis Korespondensi*

^{1*}adnanpratama@politanisamarinda.ac.id, ²zam.ahzami@gmail.com,

³andilisnawatismrd75@gmail.com

Riwayat Artikel: Dikirim 14 Agustus 2025; Diterima 27 November 2025; Diterbitkan 30 November 2025

Abstrak

Desa Sungai Bawang adalah salah satu desa dengan potensi sektor pertanian yang cukup menjanjikan, salah satunya adalah komoditas singkong gajah. Pada saat yang sama BUMDes Sungai Bawang belum memiliki unit usaha pengolahan hasil pertanian, sehingga konsep BUMDes dan *home industry* menjadi salah satu model yang dapat dikembangkan agar meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sungai Bawang dengan mengolah singkong gajah menjadi produk mocaf. Tepung mocaf merupakan salah satu hasil olahan dari komoditas singkong yang melalui proses fermentasi, memiliki manfaat dari aspek kesehatan, serta bernilai jual tinggi secara ekonomi. Metode pada program pemberdayaan kemitraan masyarakat ini dimulai dari observasi dan perencanaan, sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, serta pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan dari program ini adalah peningkatan kapasitas masyarakat dalam aspek pengolahan singkong menjadi tepung mocaf, penggunaan teknologi tepat guna, dan pengetahuan tentang proses pengurusan izin legalitas produk pangan. Masyarakat yang sebelumnya sama sekali belum mengenal terkait potensi pemanfaatan singkong yang dapat diolah menjadi tepung mocaf sekarang menjadi lebih paham terkait proses produksi dan pengolahan tepung mocaf, manfaatnya bagi kesehatan serta peluang pengembangannya secara ekonomi melalui kolaborasi BUMDes dan *home industry*. Dengan hadirnya program ini, diharapkan ke depannya pengetahuan masyarakat semakin meningkat dalam aspek pengolahan hasil pertanian. BUMDes dapat mengambil peranan sesuai dengan fungsinya sebagai salah satu instrumen penguatan ekonomi di desa dengan mengembangkan model *home industry* berbasis masyarakat sebagai salah satu unit usaha untuk menghidupkan aktivitas perekonomian pada BUMDes.

Kata kunci: BUMDes, *Home industry*, Tepung mocaf, Singkong gajah

Abstract

Sungai Bawang Village is one of the villages with promising potential in the agricultural sector, particularly for giant cassava commodities. At the same time, the Sungai Bawang Village-Owned Enterprise (BUMDes) has not yet established an agricultural product processing unit. Therefore, the concept of combining BUMDes with home industry development emerges as a model to enhance the local economy by processing giant cassava into modified cassava flour (MOCAF). MOCAF is a value-added product derived from cassava through a fermentation process, offering health benefits as well as high economic value. The methods employed in this community empowerment partnership program include observation and planning, socialization, training, technology implementation, and ongoing mentoring and evaluation. The program's outcomes include enhanced community capacity in processing cassava into MOCAF, the adoption of suitable technology, and increased knowledge of procedures for obtaining food product legality certifications. Prior to the program, the community had little awareness of the potential of cassava as a raw material for MOCAF production. Now, they possess a better understanding of the production process, the health benefits, and the economic opportunities for development through BUMDes–home industry collaboration. This program is expected to further enhance community knowledge

in agricultural product processing. BUMDes can take an active role, in accordance with its function, as an instrument for strengthening the village economy by developing a community-based home industry model as one of its business units to stimulate economic activities within the village.

Keywords: BUMDes, Home industry, Mocaf, flour, Giant cassava

PENDAHULUAN

Desa Sungai Bawang terletak di Kecamatan Muara Badak, Kabupaten Kutai Kartanegara, berjarak sekitar 5 Km dari Bandara APT Pranoto Samarinda. Desa ini merupakan Desa Budaya yang secara definitif diresmikan pada tanggal 14 Januari 2008. Sebagian besar masyarakat yang tinggal di Desa Sungai Bawang adalah masyarakat suku Dayak Kenyah. Di desa ini, kearifan lokal masih dijaga. Berbagai macam tarian, rumah adat hingga ritual upacara adat masih dilestarikan.

Desa Sungai Bawang memiliki banyak potensi di antaranya adalah potensi pertanian, potensi perkebunan, dan potensi wisata budaya. Potensi Pertanian yang dikembangkan di Desa Sungai Bawang di antaranya adalah pertanian padi, sayur dan hortikultura dengan luasan lahan kurang lebih 430 Ha yang dikelola oleh masyarakat. Selain itu, perkebunan yang ada di wilayah Desa Sungai Bawang adalah kebun sawit dan karet dengan luasan mencapai sekitar 150 Ha.

Desa sungai bawang memiliki potensi budaya yang sudah dikenal oleh masyarakat. Desa Sungai Bawang ditetapkan sebagai Desa Budaya karena di Desa ini masih memelihara tradisi dan adat istiadat suku Dayak. Banyak wisatawan yang datang untuk melihat secara langsung budaya masyarakat di desa ini. Hal ini juga karena Desa Sungai Bawang masih bersebelahan dengan Desa Pampang yang memang sudah lebih dahulu mengembangkan wisata budaya dan sudah lebih dikelola dengan manajemen yang profesional.

Dari segi dukungan potensi lahan pertanian, Desa Sungai Bawang memiliki potensi lahan pertanian yang dapat dikelola untuk menjadi sumber penghasilan masyarakat, salah satunya adalah potensi pertanian dalam budidaya singkong gajah.

Singkong gajah (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan varietas unggul dengan produktivitas tinggi dan kandungan pati yang baik, sehingga sangat potensial untuk diolah menjadi tepung mocaf (*modified cassava flour*) (Helmi & Khasanah, 2020).

Tepung mocaf memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan singkong mentah, serta dapat menjadi bahan baku berbagai produk makanan dan industri (Salim, 2024). Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat. Minimnya teknologi pengolahan dan kurangnya kapasitas manajerial masyarakat menyebabkan produk singkong hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah.

Pada saat yang sama Desa Sungai Bawang juga telah memiliki Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) bernama Bawang Mandiri yang berdiri tahun 2018 dan telah memiliki struktur yang lengkap mulai dari Direktur, Sekretaris, Bendahara, Manajer dan Staf akan tetapi kondisi saat ini dalam keadaan tidak begitu produktif. Kondisi unit usaha yang ada saat ini sebagian besar sudah tidak berjalan lagi meskipun sebelumnya pernah berjalan namun sempat terhenti akibat pandemi covid-19.

Beberapa bidang usaha yang pernah dijalankan adalah budidaya jahe merah, budidaya sayur, budidaya singkong gajah, ternak ayam joper, serta produksi kerajinan tangan atau manik-manik. Sehingga perlu adanya penyusunan dokumen perencanaan bisnis yang realistis, SOP operasional yang jelas, dan sistem bagi hasil yang adil bagi anggota BUMDes agar program menjadi berkesinambungan (Wafik et al., 2024).

BUMDes juga belum memiliki produk olahan pertanian disebabkan karena belum memiliki kemampuan atau pengetahuan tentang cara untuk mengolah bahan mentah menjadi produk olahan. BUMDes Bawang Mandiri Desa Sungai Bawang menghadapi

permasalahan yang umumnya dialami oleh BUMDes, yaitu pengelolaan unit usaha yang mandek baik disebabkan karena keuntungan yang diperoleh rendah, kurangnya inovasi, ataupun kurangnya kapasitas SDM (Prasetya, 2020).

Penyebab lainnya kurang pendampingan dari pemerintah setempat maupun akademisi setempat untuk memberdayakan potensi masyarakat dan potensi ekonomi yang ada di desa tersebut. Dari potensi yang tergambar, BUMDes seharusnya menjadi penggerak ekonomi desa melalui pengelolaan usaha produktif berbasis potensi lokal (Pradani, 2020).

Home industry di Desa Sungai Bawang masih bersifat tradisional dan skala kecil, sehingga belum mampu menciptakan nilai tambah yang signifikan. Industri rumah tangga khususnya produksi mocaf dapat memberikan manfaat ekonomi yang signifikan dengan menciptakan lapangan kerja dan mendukung perekonomian lokal, terutama di daerah pedesaan (Sundari et al., 2022).

Pencapaian tujuan BUMDes seharusnya dapat dilaksanakan melalui pengembangan fungsi BUMDes, meliputi (Kushartono et al., 2023):

- a. Pemantapan barang dan/atau jasa masyarakat Desa
- b. Produksi barang dan/atau jasa
- c. Penerima, pembeli, pemasaran hasil produksi masyarakat Desa
- d. Inkubasi usaha masyarakat Desa
- e. Stimulasi dan dinamika usaha ekonomi masyarakat Desa
- f. Pelayanan kebutuhan pokok dan umum bagi masyarakat Desa
- g. Peningkatan daya guna dan nilai ekonomi kekayaan budaya, religi, dan sumber daya alam
- h. Peningkatan nilai tambah aset Desa dan pendapatan asli Desa

Dari aspek sosial ekonomi, sebagian masyarakat Desa Sungai Bawang berprofesi sebagai petani singkong dengan pendapatan yang belum stabil. Ketergantungan pada tengkulak dan fluktuasi harga komoditas

mentah membuat petani rentan terhadap kemiskinan. Salah satu masalah utama adalah minimnya nilai tambah produk pertanian, seperti singkong, yang selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah dengan margin keuntungan rendah (Rasoki et al., 2021). Selain itu, keterbatasan pengetahuan tentang pengolahan pascapanen dan pemasaran menjadi kendala utama dalam meningkatkan pendapatan. Hal ini mencakup pelatihan pembuatan kemasan menarik, pendaftaran merek dagang, serta pemanfaatan platform *e-commerce* dan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar (Ananda & Fadli, 2024).

Tidak adanya unit pengolahan tepung mocaf yang modern dan memadai menyebabkan masyarakat kesulitan mengembangkan usaha berbasis singkong. Di sisi lain, permintaan tepung mocaf di pasar nasional terus meningkat seiring dengan tren produk pangan bebas gluten dan berbahan baku lokal. Persoalan ini dapat dielaborasi dalam program pemberdayaan dengan melibatkan kelompok rentan, seperti ibu-ibu PKK dan pemuda desa, melalui pelatihan kewirausahaan dan teknik produksi mocaf (Yonika, 2024).

Berdasarkan gambaran di atas, kegiatan ini berfokus pada mengaktifkan kembali kegiatan BUMDes Bawang Mandiri melalui pembinaan dan kolaborasi *home industry* dalam pengolahan singkong gajah menjadi tepung mocaf. Selain itu kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam teknologi pengolahan mocaf, manajemen usaha, dan pemasaran produk sehingga dapat menciptakan mata rantai ekonomi berkelanjutan dari hulu (budidaya singkong) hingga hilir (pengolahan dan pemasaran mocaf).

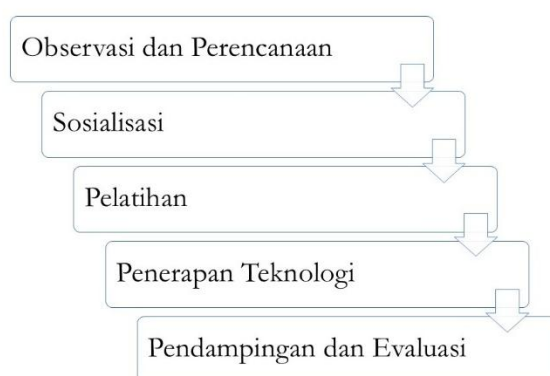
Program pengabdian pada masyarakat ini juga menggandeng isu strategis tentang penguatan pangan lokal dan ketahanan pangan. Seperti yang diprogramkan dalam Asta Cita pemerintah pada poin 3 tentang Penciptaan Lapangan Kerja Berkualitas dan Pengembangan Kewirausahaan, kemudian

poin 5 tentang Hilirisasi dan Industrialisasi untuk Nilai Tambah Ekonomi, dan terakhir poin 6 tentang Pembangunan dari Desa untuk Pemerataan Ekonomi. Salah satu potensi yang diupayakan adalah mencakup penguatan BUMDes dan pengembangan ekonomi lokal dan Bidang Fokus Rencana Induk Riset Nasional (RIRN), khususnya pada pangan dan ketahanan ekonomi desa.

METODE

Metode pada program pengabdian masyarakat untuk merevitalisasi unit usaha pada BUMDes Desa Sungai Bawang berbasis kolaborasi *home industry* akan dirancang secara sistematis melalui lima tahap utama yang saling terkait mulai dari perencanaan berbasis data hingga mekanisme keberlanjutan pasca-program. Konsep berbasis *home industry* dipilih karena menyesuaikan pada kapasitas produksi maupun kapasitas sumber daya manusia yang akan terlibat dalam kegiatan produksi nantinya. Tahapan metode yang ditempuh dalam program ini meliputi:

Gambar 1.
Alur Pelaksanaan Program



Observasi dan Perencanaan

Tahap pertama berupa observasi lapangan dan perencanaan partisipatif. Pada fase ini, tim pengabdian masyarakat melakukan analisis mendalam melalui diskusi terfokus dengan pengurus BUMDes, survei kebutuhan terhadap calon target kelompok usaha binaan, serta pemetaan

potensi bahan baku singkong di wilayah setempat. Hasil observasi awal diharapkan mampu mendeskripsikan kondisi petani setempat dalam hal budidaya singkong gajah, pemasaran singkong gajah, dan margin keuntungan yang didapatkan. Kondisi anggota BUMDes berkaitan dengan keterampilan pengolahan produk lokal, apakah sudah pernah memperoleh pelatihan atau belum.

Sosialisasi

Tahap sosialisasi dilaksanakan dengan pendekatan dua arah untuk memastikan dan membangun komitmen bersama untuk suksesnya program ini. Tidak sekadar penyampaian informasi satu arah, forum grup diskusi yang melibatkan peserta dari berbagai unsur (pengurus BUMDes, perwakilan kelompok tani, ibu-ibu PKK, dan pemuda karang taruna) bertujuan untuk menghasilkan kesepakatan tentang pembagian peran dalam program ke depan.

Pelatihan

Pelatihan terdiri dari pelatihan teknis proses produksi dan legalitas produk. Dalam pelatihan produksi, peserta tidak hanya diajarkan teknik fermentasi yang baik, tetapi juga melakukan uji coba dengan berbagai variabel (waktu fermentasi, jenis ragi, dan ketebalan irisan) untuk menemukan formula terbaik sesuai kondisi lokal. Sementara itu, pelatihan legalitas produk membahas tentang strategi *branding* produk dan sertifikasi pada produk yang dihasilkan guna meningkatkan daya saing dan membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan dengan sekurang-kurangnya mempunyai sertifikat halal dan PIRT sebagai strategi awal.

Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi tepat guna memperkenalkan tiga jenis inovasi: alat pencacah singkong semi-mekanis sehingga proses pencacahan dapat lebih praktis dan menghemat waktu. *Cabinet dryer* dengan kapasitas 10 kg/*batch* dengan tujuan

mengoptimalkan waktu pengeringan berkisar 6-7 jam dengan suhu pengeringan pada angkat 80 derajat celcius. Setelah proses pengeringan, potongan kering *chips* singkong kemudian dihaluskan dengan menggunakan *disk mill* penepung agar proses lebih efektif dan efisien serta menghasilkan keseragaman pada tingkat kehalusan tepung yang dihasilkan. Terakhir adalah penggunaan kemasan vakum sederhana untuk memperpanjang masa simpan sebelum dikemas dalam kemasan *standing pouch* dengan ukuran 500 gr sampai 1 kg.

Pendampingan dan Evaluasi

Mekanisme pendampingan dirancang secara berjenjang untuk memastikan transisi pengetahuan berjalan baik. Evaluasi program menggunakan *mixed-method* yang menggabungkan data kuantitatif dan kualitatif. Parameter utama meliputi aspek produksi (peningkatan kapasitas, standar mutu), kelembagaan (kemandirian pengelolaan), dan dampak ekonomi (penambahan pendapatan).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pemberdayaan kemitraan masyarakat dirangkum dalam kegiatan sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi dan pendampingan yang dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 02 Agustus 2025 bertempat di Lamin Adat Desa Sungai Bawang. Kegiatan pertama yang dilakukan pada program ini ada memberi sosialisasi kepada masyarakat mitra tentang singkong dan potensinya, manfaat singkong secara umum, jenis-jenis tepung yang dapat dihasilkan dari singkong dan yang paling utama adalah memperkenalkan tepung mocaf kepada masyarakat.

Hal menarik dari kegiatan ini adalah, meskipun tepung mocaf ini sudah cukup lama sejak awal ditemukan dan dikembangkan pada tahun 2004 oleh Pofesor Achmad Subagio dari Universitas Jember, masyarakat mitra sama sekali belum

pernah mendengar dan mengetahui tentang tepung ini. Kondisi ini menjadi bukti nyata bahwa masih banyak edukasi yang belum tersampaikan kepada masyarakat terkait komoditas lokal hasil pertanian yang dapat diolah menjadi suatu produk untuk menghasilkan peluang secara ekonomi dan juga bermanfaat dari segi kesehatan.

Gambar 2.
Sosialisasi Pengenalan Tepung Mocaf



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pada sesi ini masyarakat juga dijelaskan tentang proses atau tahapan produksi tepung mocaf secara sederhana dalam skala *home industry* yang dapat dikerjakan di rumah oleh ibu-ibu rumah tangga. Proses pertama yaitu mulai dari persiapan alat dan bahan, pengupasan dan pencucian singkong, proses perajangan singkong menjadi *chips*, proses fermentasi dengan asam laktat atau bimo cf, proses pengeringan menggunakan *cabinet dryer*, proses penepungan dengan *disk mill*, pengayakan dengan ayakan 80 atau 100 *mesh* dan terakhir adalah pengemasan dan pemberian label kemasan (Sanda et al., 2023).

Setelah mensosialisasikan tentang tepung mocaf dan proses pembuatannya, masyarakat kemudian dilatih untuk mempraktikkan proses pembuatannya sesuai dengan tahapan yang sudah dijelaskan sebelumnya. Pertama singkong dikupas dan dicuci bersih untuk memudahkan proses perajangan menjadi *chips* singkong.

Gambar 3.
Proses Pengupasan dan Pencucian Singkong



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Setelah proses pengupasan dan pencucian singkong, selanjutnya proses perajangan dengan menggunakan mesin perajang untuk mempercepat dan mempermudah proses perajangan. Estimasi kapasitas dari mesin perajang yang digunakan mampu merajang singkong menjadi *chips* singkong sebanyak 60 kg/jam.

Gambar 4.
Proses Perajangan Singkong



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Setelah singkong dirajang dan berbentuk chips singkong dengan ketebalan yang seragam, selanjutnya dilakukan proses fermentasi pada chips singkong dengan menggunakan bakteri asal laktat dalam hal ini ada bimo cf. Perbandingan bahan yang digunakan adalah untuk 1 kg bimo cf dapat digunakan pada 1000 liter air, sehingga untuk kapasitas 10 liter hanya hanya membutuhkan 10 gr bimo cf.

Gambar 5.
Proses Fermentasi Singkong dengan bimo cf



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Proses fermentasi menjadi faktor kunci dan penentu dalam keberhasilan proses pembuatan tepung mocaf. Diperlukan waktu kurang lebih 12-24 jam untuk proses fermentasi agar reaksi dari bakteri asam laktat pada singkong mampu menurunkan kadar HCN (hidrogen sianida) pada singkong (Widodo, 2023).

Gambar 6.
Proses Pengeringan *Chips* Singkong



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Setelah melalui proses fermentasi, *chips* singkong kemudian dicuci dan dibilas terlebih dahulu sampai bersih untuk menghilangkan sisa-sisa endapan dan lendir yang menempel selama proses fermentasi. Setelah bersih, singkong kemudian dikeringkan dengan menggunakan *cabinet dryer* selama kurang lebih 6-7 jam pada suhu 70 derajat celcius untuk menurunkan kadar air dan memudahkan untuk pada proses penepungan. Selain dikeringkan dengan menggunakan mesin *cabinet dryer*, pengeringan juga dapat dilakukan di bawah

sinar matahari langsung jika produksi dilakukan dalam skala besar, akan tetapi waktu yang dibutuhkan akan jauh lebih lama mencapai 3 hari atau lebih dalam kondisi matahari normal.

Gambar 7.
Proses Penepungan dengan *Disc Mill*



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Setelah melewati proses pengeringan, *chips* singkong yang sudah benar-benar kering kemudian diproses atau digiling dengan menggunakan alat penepung atau mesin *disc mill* sampai teksturnya berbentuk bubuk atau tepung. Hasil tekstur tepung dari proses penepungan awal masih dalam kondisi tepung kasar, sehingga perlu dilakukan proses pengayakan untuk memperoleh tepung dengan tekstur yang halus dengan hasil akhir menyerupai tekstur tepung terigu.

Gambar 8.
Proses Pengayakan Tepung Mocaf



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Selanjutnya proses pengayakan dilakukan dengan menggunakan ayakan mesh 80 atau mesh 100 untuk mendapatkan tepung mocaf dengan tekstur yang lebih

halus. Setelah dihasilkan tepung halus, kemudian dilakukan proses pengemasan dengan menggunakan kemasan kedap udara atau *standing pouch* dan diberikan label pada tiap kemasan.

Gambar 9.
Proses Pengemasan dan Pemberian Label



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Berikut adalah hasil akhir setelah melewati seluruh tahapan proses produksi diperoleh hasil tepung mocaf skala produksi *home industry* yang dapat dijadikan salah satu peluang usaha atau menjadi unit usaha dari BUMDES Desa Sungai Bawang.

Gambar 10.
Produk Tepung Mocaf yang Telah Dikemas

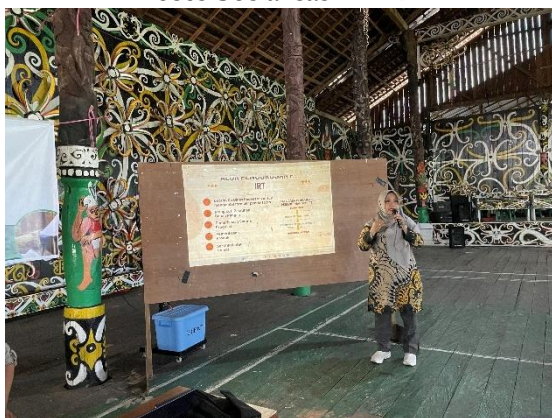


Sumber: Dokumentasi Pribadi

Setelah melalui seluruh rangkaian proses mulai sosialisasi, penerapan teknologi penggunaan alat produksi, proses produksi pembuatan tepung mocaf, proses

pengemasan dan pemberian label *branding*, terakhir sampai pada pelatihan untuk peningkatan pemahaman tentang P-IRT sebagai salah satu syarat izin edar bagi suatu produk pangan yang diproduksi oleh industri dengan skala kecil.

Gambar 11.
Proses Sosialisasi P-IRT



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Proses ini merupakan hal yang sangat penting agar produk pangan yang ingin masuk ke pasaran memperoleh izin edar yang menjadi garansi bahwa produk tersebut telah terjamin kualitas dan keamanannya untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Pada sesi ini masyarakat dijelaskan tentang alur pengurusan perizinan P-IRT, syarat-syarat yang harus dipenuhi, biaya yang harus dibayarkan serta aspek teknis lainnya menyangkut perizinan. Dengan memiliki legalitas atau perizinan yang lengkap, maka produk akan lebih berpeluang untuk dipasarkan baik melalui media *offline* ataupun dapat melalui platform *online* digital nantinya. Meningkatnya kepercayaan konsumen juga menjadi aspek penting agar produk dapat bersaing dengan produk serupa di pasaran.

Setelah seluruh rangkaian proses sosialisasi, pelatihan, dan penerapan teknologi tepat guna selesai dilaksanakan, dilakukan evaluasi kepada peserta dan foto bersama sekaligus mendengarkan testimoni dan penilaian dari masyarakat mitra terkait kegiatan pelatihan dan pendampingan yang telah dilakukan.

Gambar 11.
Foto Bersama



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pengurus BUMDES dan masyarakat, ibu-ibu rumah tangga yang menjadi peserta sangat mengapresiasi dari kegiatan pembedayaan masyarakat yang telah dilakukan ini, dan berharap terus dilakukan tindak lanjut dari pendampingan ini dalam bentuk pengembangan produk agar dapat diproduksi dalam skala yang lebih besar, memperoleh izin edar, dan produk mocaf yang dihasilkan dapat dipasarkan secara meluas.

KESIMPULAN

Program pemberdayaan kemitraan masyarakat di Desa Sungai Bawang berhasil meningkatkan kapasitas dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong gajah menjadi tepung mocaf melalui penerapan teknologi tepat guna dan pendampingan berkelanjutan. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pemahaman baru mengenai proses produksi, manfaat kesehatan, dan potensi ekonomi tepung mocaf, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha melalui sinergi antara BUMDes dan model *home industry*. Dengan adanya program ini, BUMDes berpotensi mengambil peran strategis sebagai motor penggerak ekonomi desa melalui unit usaha berbasis masyarakat yang mampu meningkatkan nilai tambah produk pertanian sekaligus mendorong kemandirian ekonomi lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan ucapan terima kasih setinggi-tingginya kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi RI atas segala dukungan sehingga program pemberdayaan kemitraan masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, C. F., & Fadli, F. (2024). Bimbingan Pembuatan Brand Identity UMKM di Kecamatan Wonosari Desa Sumbertempur Kabupaten Malang Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 128–147.
- Helmi, R. L., & Khasanah, Y. (2020). *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. Penerbit BRIN.
- Kushartono, T., Septiansyah, B., & Munawaroh, S. (2023). Strategy For Developing Village Owned Business Entities (Bumdes) In Improving The Village Economy In Kertajaya Village, Padalarang District, West Bandung. *Caraka Prabhu: Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 7(1), 1–15.
- Pradani, R. F. E. (2020). Pengembangan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Berbasis Potensi Lokal Sebagai Penggerak Ekonomi Desa. *Juornal of Economics and Policy Studies*, 1(1), 23–33.
- Prasetya, E. (2020). *Inspirasi Sektor Usaha BUMDes*. Hijaz Pustaka Mandiri.
- Rasoki, T., Asnamawati, L., & Nurmalia, A. (2021). Pengenalan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Dan Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Singkong. *Surya Abdimas*, 5(4), 542–548.
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit Andi.
- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Pratama, A. P., & Yamin, M. (2023). Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Buletin Loupe*, 19(2), 214–219.
- Sundari, S., Subagiyo, A., & Abdurrahman, A. (2022). Penerapan Teknologi Tepat Guna dalam Meningkatkan Kualitas dan Daya Saing Camilan Berbahan Baku Mocaf: Utilization of Appropriate Technology in Improving the Quality and Competitiveness of Mocaf Based Snacks. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(3), 489–495.
- Wafik, A. Z., Wardiningsih, R., Yusnirmala, R., Rois, I., & Sutanto, H. (2024). Pelatihan Standar Operasional Prosedur Dalam Rangka Penguatan Komitmen Dan Peningkatan Kualitas Layanan (BUMDes Lumbung Kreatif Desa Lepak Kecamatan Sakra Timur Kabupaten Lombok Timur). *Jurnal Abdimas Independen*, 5(2), 105–111.
- Widodo, A. (2023). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*, 6(1), 1–21. <https://doi.org/10.47266/bwp.v6i1.198>
- Yonika, L. (2024). *Kepemimpinan Transformatif Lurah Perempuan dalam Pemberdayaan Kelompok Preneur Mie Mocaf di Kalurahan Sriharjo. Sekolah Tinggi Pembangunan Masyarakat Desa STPMD" APMD"*.