

Kumawula, Vol.8, No.2, Agustus 2025, 531 – 539

DOI: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v8i2.58932>

ISSN 2620-844X (online)

ISSN 2809-8498 (cetak)

Tersedia online di <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>

PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BERBASIS TEPUNG MOCAF DI SINDANGSUKA, GARUT UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN PENGURANGAN STUNTING

Vita Sarasi^{1*}, Dina Yulianti², Deny Saefulhadjar³

¹ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Padjadjaran

² Program Studi Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Padjadjaran

³ Program Studi Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran

*Korespondensi : vita.sarasi@unpad.ac.id

ABSTRACT

The phenomenon of increasing wheat flour consumption in Indonesia has led to a high dependency on imports, which negatively impacts the country's foreign exchange reserves. To address this challenge, utilizing local food sources has become an essential solution, one of which is developing mocaf (modified cassava flour) as a substitute for wheat flour. Mocaf, made from cassava rich in carbohydrates and nutrients, has significant potential to strengthen food security, reduce stunting, and support creative economies based on local resources. The Community Service Program (PPM) in Sindangsuka Village, Cibatu, Garut, conducted from July 1 to 31, 2024, involved 18 Universitas Padjadjaran (Unpad) students from various disciplines. This program focused on socialization and training in mocaf processing, while also introducing its benefits as a local food source that can enhance the local economy and support child growth. Activities included live demonstrations, production skills training, and assistance in mocaf product marketing. The program results showed an increase in community awareness and skills in mocaf production, followed by small business initiatives to locally market the products. The long-term impacts expected from this program include stronger food security, improved child health, and the development of a local economy based on mocaf products. Further research is recommended to evaluate the effectiveness of mocaf in stunting reduction efforts through clinical trials and to explore market development for mocaf at the national level.

Keywords: *Mocaf flour; food security; stunting; creative economy; wheat flour substitute*

ABSTRAK

Fenomena meningkatnya konsumsi tepung terigu di Indonesia menimbulkan ketergantungan tinggi pada impor, yang berdampak negatif terhadap devisa negara. Untuk menghadapi tantangan ini, pemanfaatan sumber pangan lokal menjadi solusi penting, salah satunya dengan mengembangkan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai pengganti tepung terigu. Mocaf, yang terbuat dari singkong kaya karbohidrat dan nutrisi, memiliki potensi besar untuk memperkuat ketahanan pangan, mengurangi stunting, dan mendukung ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal. Program Pengabdian Masyarakat (PPM) di Desa Sindangsuka, Cibatu, Garut, yang dilakukan pada tanggal 1 hingga 31 Juli 2024, di mana pesertanya terdiri dari 18 orang mahasiswa Unpad

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 10/10/2024

Diterima : 14/11/2024

Dipublikasikan : 01/08/2025

dari berbagai jurusan. Program ini berfokus pada sosialisasi dan pelatihan pengolahan tepung mocaf sekaligus memperkenalkan manfaatnya sebagai bahan pangan lokal yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan mendukung tumbuh kembang balita. Kegiatan ini melibatkan demonstrasi langsung, pelatihan keterampilan produksi, serta pendampingan dalam pemasaran produk mocaf. Hasil program menunjukkan peningkatan kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi mocaf, yang diikuti oleh inisiatif pengembangan usaha kecil untuk memasarkan produk tersebut secara lokal. Dampak jangka panjang yang diharapkan dari program ini mencakup ketahanan pangan yang lebih kuat, kesehatan balita yang lebih baik, dan berkembangnya ekonomi lokal berbasis produk mocaf. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengevaluasi efektivitas mocaf dalam upaya pengurangan stunting melalui uji klinis serta pengembangan pasar mocaf di tingkat nasional.

Kata Kunci: Tepung mocaf; ketahanan pangan; stunting; ekonomi kreatif; pengganti tepung terigu

PENDAHULUAN

Konsumsi tepung terigu di Indonesia terus meningkat seiring dengan perubahan pola makan masyarakat. Pada tahun 2021, konsumsi terigu mencapai 28% dari total pangan pokok dan diprediksi akan meningkat menjadi 50% pada tahun 2045 (Putri & Karmini, 2023). Ketergantungan tinggi pada impor terigu berpotensi merugikan perekonomian nasional (Qoyimah et al., 2022). Oleh karena itu, optimalisasi sumber pangan lokal, seperti singkong, menjadi solusi penting. Indonesia sebagai produsen singkong terbesar kelima di dunia, dengan produksi 18,3 juta ton pada tahun 2020, memiliki potensi besar dalam pengembangan tanaman singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta*) menjadi produk turunan seperti tepung *modified cassava flour* atau umumnya disingkat dengan mocaf (Hadistio & Fitri, 2019; Muslim et al., 2023; Putri et al., 2021).

Desa Sindangsuka, Cibatu, Garut, dengan luas panen singkong sebesar 462 hektar, menawarkan peluang besar untuk mengembangkan tepung mocaf sebagai pengganti terigu. Tepung mocaf lebih disukai konsumen karena sifat fisikokimianya yang lebih baik dan dapat digunakan dalam berbagai produk seperti roti, mie, dan *cookies* (Gunawan et al., 2015; Hadistio & Fitri, 2019). Meskipun pengadaan starter Bakteri Asam Laktat (BAL) sulit di tingkat petani, inovasi penggunaan nira aren sebagai starter fermentasi, yang dikembangkan oleh tim peneliti Unpad dan

ITB, membantu dalam proses pembuatan mocaf di Desa Sindangsuka, yang memiliki kebun nira aren seluas 10 hektar (Diniyah et al., 2018; Kamsina et al., 2019).

Penelitian menunjukkan bahwa varietas singkong Indonesia memiliki potensi nutrisi yang cukup untuk mengatasi *stunting*, dan pengembangannya menjadi tepung mocaf berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal serta membantu mengentaskan *stunting* (Jayantini et al., 2024; Julita et al., 2023; Muslim et al., 2023; Putri et al., 2021). Mocaf juga digunakan sebagai bahan baku pembuatan kue dan mie, memberikan solusi dalam meningkatkan asupan gizi balita *stunting* (Jayantini et al., 2024; Putri et al., 2021). Selain itu, pengembangan tepung mocaf selama pandemi COVID-19 juga menunjukkan potensi ekonomi signifikan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Nahwan et al., 2023; Oktini et al., 2022).

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) di Desa Sindangsuka, yang dilaksanakan oleh 18 mahasiswa D4 dan S1 dari berbagai fakultas di Universitas Padjadjaran seperti Ekonomi dan Bisnis, Keperawatan, Hukum, Ilmu Budaya, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, serta Ilmu Komunikasi, bertujuan untuk memperkuat ketahanan pangan, mengurangi *stunting*, dan meningkatkan ekonomi kreatif berbasis produk mocaf. Meskipun Fakultas Agrokomples tidak terlibat secara langsung dalam program ini karena mahasiswa bebas memilih tema yang mereka sukai, namun kolaborasi lintas fakultas memungkinkan pendekatan yang holistik dalam

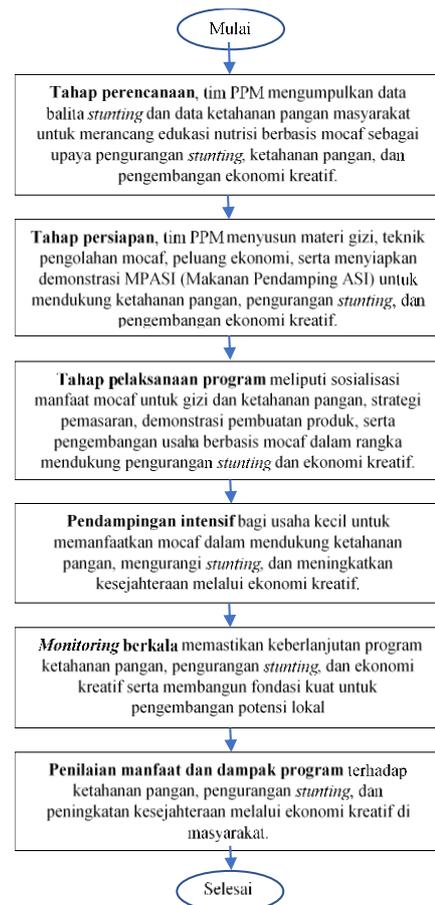
memperkuat ketahanan pangan, mengurangi *stunting*, dan meningkatkan ekonomi kreatif berbasis produk mocaf. Kegiatan ini juga terbuka terhadap masukan dan peluang kolaborasi dengan Fakultas Agrokompleks di masa mendatang.

Penelitian sebelumnya tentang ekspor mocaf ke Inggris oleh Qoyimah et al. (2022), serta studi oleh Oktini et al. (2022) dan Nahwan et al. (2023) mengenai peran mocaf dalam peningkatan ekonomi selama pandemi, menjadi landasan penting bagi pengembangan program ini. Selain itu, evaluasi pelatihan UMKM berbasis digital menunjukkan pentingnya transformasi digital dalam pengembangan usaha kecil berbasis mocaf (Joeliaty et al., 2023). Studi lain terkait *gluten-free flour* menunjukkan potensi pengembangan mocaf sebagai alternatif *gluten-free* yang aman bagi penderita *autisme* (Sayuningsih et al., 2019; Simón et al., 2023). Hal ini relevan dengan tren pangan sehat berbasis lokal yang dapat memperluas pasar mocaf sebagai produk bebas *gluten*.

Penelitian terkait peningkatan kreatifitas dan inovasi produk lokal melalui pengembangan produk turunan mocaf di Desa Pamulihan juga mendukung keberlanjutan program di Desa Sindangsuka (Sarasi et al., 2021). Terakhir, penelitian Verawati et al. (2023) tentang pengembangan bahan pangan lokal berbasis mocaf semakin memperkuat potensi mocaf sebagai solusi ketahanan pangan. Program ini tidak hanya berkontribusi pada ketahanan pangan (Bainus et al., 2023; Bainus & Yulianti, 2018) dan pengurangan *stunting*, tetapi juga mendorong pengembangan usaha kecil berbasis mocaf, yang berdampak positif terhadap kesejahteraan masyarakat Desa Sindangsuka (Latumahina et al., 2021; Sarasi et al., 2021). Melalui pemanfaatan tepung mocaf sebagai produk lokal yang bernilai ekonomi, masyarakat memiliki peluang untuk meningkatkan taraf hidup secara berkelanjutan.

METODE

Metode yang digunakan dalam program ini melibatkan beberapa pendekatan. Tim PPM mengadakan *Forum Group Discussion* (FGD) dengan pemangku kepentingan seperti petani, ketua BUMDes, dan Penyuluh Pertanian Lapangan. FGD ini bertujuan untuk menggali peluang dalam memanfaatkan singkong sebagai bahan pangan yang bergizi dan ekonomis. Pada Gambar 1 dapat dilihat skema kegiatan.



Gambar 1. Skema Kegiatan
(Sumber: Diolah Penulis, 2024)

Pada Gambar 1 dapat dilihat tahap perencanaan yang dilaksanakan pada minggu pertama dan kedua bulan Juli 2024. Pada tahap ini, tim PPM melakukan pengumpulan data terkait balita yang mengalami *stunting* di Desa Sindangsuka (Gambar 2). Data ini diperoleh melalui pertemuan dengan Kader Desa dan Koordinator Penanganan Masalah (KPM) *stunting*, serta koordinasi dengan Unit Pelaksana Teknis (UPT) Puskesmas Cibatu. Selain itu, pengumpulan data ketahanan pangan

dilakukan dengan cara survei terhadap keluarga-keluarga yang memiliki anak balita dan partisipasi dari kader posyandu. Survei ini mencakup akses masyarakat terhadap bahan pangan pokok, variasi konsumsi pangan, serta kesulitan yang dialami dalam memenuhi kebutuhan pangan yang bergizi.



Gambar 2. Mendata Balita Stunting di Posyandu RW 03 Sindangsuka

(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Tahap persiapan berlangsung pada minggu kedua dan ketiga bulan Juli 2024. Pada tahap ini, mahasiswa bersama dosen pembimbing lapangan (DPL) bekerja sama untuk menentukan materi yang akan disampaikan selama sosialisasi dan jenis olahan tepung mocaaf yang akan diperkenalkan. Materi mencakup manfaat gizi tepung mocaaf dalam mendukung ketahanan pangan dan mengurangi risiko stunting pada balita, cara pengolahan singkong menjadi tepung mocaaf, serta peluang pengembangan ekonomi kreatif melalui produk mocaaf. Program ini tidak hanya berfokus pada peningkatan gizi dan ketahanan pangan masyarakat, tetapi juga pada pemberdayaan ekonomi lokal dengan menciptakan produk berbasis mocaaf yang memiliki nilai jual tinggi dan berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, mahasiswa menyiapkan demonstrasi langsung cara pembuatan makanan yang diformulasikan sebagai MPASI bergizi untuk balita guna mendukung ketahanan pangan dan mengurangi risiko *stunting* (Gambar 3).



Gambar 3. Mahasiswa dan DPL menyiapkan berbagai jenis olahan mocaaf
(Sumber: Dokumentasi penulis, 2024)

Pelaksanaan program dilakukan pada hari Jumat, 19 Juli 2024, di Desa Sindangsuka. Kegiatan ini mencakup sosialisasi terkait tepung mocaaf, manfaatnya dalam mendukung ketahanan pangan dan mengatasi stunting, serta strategi pemasaran untuk mengembangkan produk mocaaf sebagai bagian dari ekonomi kreatif desa. Selain sosialisasi, diadakan juga demonstrasi lengkap proses pembuatan tepung mocaaf (Gambar 4), mulai dari pengolahan singkong hingga menjadi produk akhir siap jual yang bernilai ekonomi tinggi. Dengan demikian, program ini tidak hanya berfokus pada peningkatan gizi dan pengurangan *stunting*, tetapi juga mendorong pemberdayaan ekonomi lokal melalui produk berbasis mocaaf.



Gambar 4. Mahasiswa Membantu Masyarakat dalam Pembuatan Tepung Mocaaf

(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)



Gambar 5. DPL Mendemonstrasi Langsung Cara Pembuatan Olahan Mocaf
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Salah satu olahan yang diperkenalkan adalah bubur lumpur surga, yang diformulasikan sebagai MPASI bergizi untuk balita yang mengalami stunting, sebagai bagian dari upaya mendukung ketahanan pangan dan mengurangi angka stunting di desa (Gambar 5). Selain itu, program ini juga menekankan pentingnya pengembangan usaha berbasis mocaf, termasuk pemanfaatan *platform* digital untuk memperluas pasar, dan penciptaan produk olahan mocaf yang dapat meningkatkan perekonomian desa serta mendukung ekonomi kreatif lokal. Kegiatan ini berhasil melibatkan 26 peserta, termasuk kepala dusun, ketua BUMDes, kader PKK, serta masyarakat setempat, menunjukkan partisipasi aktif masyarakat dalam mewujudkan ketahanan pangan, pengurangan stunting, dan pemberdayaan ekonomi kreatif di Desa Sindangsuka. Setelah pelaksanaan program, tim PKM memberikan pendampingan intensif kepada kelompok usaha kecil di Desa Sindangsuka (Gambar 6).



Gambar 6. Kelompok Usaha Kecil di Desa Sindangsuka
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Pendampingan ini bertujuan membantu mereka memanfaatkan tepung mocaf untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui pengembangan produk olahan berbasis mocaf. Kelompok usaha ini dibimbing dalam aspek produksi, pengemasan, hingga pemasaran baik secara lokal maupun melalui *platform* digital. Dengan pendampingan yang berkelanjutan, diharapkan usaha berbasis mocaf ini mampu tumbuh secara mandiri dan memberikan kontribusi signifikan terhadap ketahanan pangan, pengurangan stunting dan penguatan ekonomi kreatif di desa.

Untuk memastikan keberlanjutan program, tim melakukan *monitoring* secara berkala. *Monitoring* dilakukan secara berkala selama tiga bulan setelah program utama selesai, yaitu pada bulan Agustus, September, dan Oktober 2024. Dalam setiap bulan, tim PPM melakukan *monitoring* jarak jauh melalui grup komunikasi *online WhatsApp Group* untuk memastikan kelancaran dan perkembangan program. Tim PPM juga membagikan kuesioner evaluasi kepada peserta pada akhir setiap bulan untuk menilai pengetahuan, penerapan keterampilan, dan dampak program pada ekonomi keluarga dan ketahanan pangan. *Monitoring* ini mencakup evaluasi dampak program terhadap ketahanan pangan, pengurangan angka *stunting*, serta pengembangan ekonomi kreatif di desa.

Tim PPM memantau perkembangan usaha kecil yang telah dibina, serta melihat sejauh mana masyarakat mampu menerapkan keterampilan yang mereka peroleh selama pelatihan. Selain itu, *monitoring* juga membantu mengidentifikasi hambatan yang dihadapi sehingga dapat diberikan solusi yang tepat agar program berjalan sesuai harapan dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Pengumpulan Data Stunting dan Ketahanan Pangan

Pada tahap awal, data mengenai kondisi stunting balita di Desa Sindangsuka berhasil dikumpulkan melalui survei dan koordinasi dengan posyandu setempat. Tim berhasil

mendapatkan data sebanyak 21 balita penerima Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dalam Program Temukan, Obati, Sayangi Balita Stunting (TOSS) yang menjadi sasaran utama program. Data tersebut menjadi acuan dalam menyusun kegiatan selanjutnya, terutama dalam menyesuaikan kebutuhan nutrisi balita yang akan diberikan edukasi melalui olahan tepung mocaf. Hasil pengumpulan data menunjukkan bahwa masalah stunting di desa ini memerlukan intervensi melalui peningkatan asupan gizi lokal yang mudah diakses dan terjangkau.

Selain itu, survei ketahanan pangan dilakukan terhadap tokoh-tokoh tertentu di masyarakat, seperti kader posyandu, ketua BUMDes, dan kepala dusun, untuk memahami kondisi akses pangan di desa. Hasil survei menunjukkan bahwa akses terhadap bahan pangan bergizi dan variasi konsumsi pangan masih terbatas. Program ini bertujuan untuk memperkenalkan mocaf sebagai sumber pangan lokal yang bergizi, sehingga diharapkan dapat meningkatkan ketahanan pangan desa dengan menyediakan alternatif pangan yang lebih seimbang dan mudah diakses.

Di sisi ekonomi kreatif, ditemukan bahwa 15 individu menunjukkan minat untuk memulai usaha kecil berbasis produk mocaf. Namun, kendala utama yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan mengenai pengolahan produk dan strategi pemasaran. Oleh karena itu, program ini mencakup pelatihan pengolahan mocaf dan pemasaran digital, sehingga peserta dapat mengembangkan keterampilan untuk memanfaatkan mocaf secara efektif, berpotensi meningkatkan perekonomian keluarga mereka, dan mendukung ekonomi kreatif di desa.

2. Pelaksanaan Edukasi Gizi dan Demonstrasi MPASI Berbasis Mocaf

Pengenalan mocaf sebagai bahan pangan lokal dalam program ini berhasil mendukung ketahanan pangan di Desa Sindangsuka. Berdasarkan hasil survei, sekitar 65% peserta telah mulai menggunakan mocaf dalam menu harian keluarga mereka, dan 50% di antaranya menggunakannya secara rutin. Hal ini mencerminkan peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi

pangan serta potensi mocaf sebagai alternatif sumber nutrisi lokal. Selain itu, 40% peserta telah mencoba berbagai olahan mocaf, seperti kue dan makanan ringan, yang tidak hanya meningkatkan variasi pangan lokal, tetapi juga membantu mengurangi ketergantungan desa pada bahan pangan impor.

3. Dampak Ekonomi Kreatif Berbasis Mocaf

Sebanyak lima peserta yang tertarik mencoba mengembangkan usaha kecil berbasis mocaf mendapatkan pendampingan intensif selama program. Usaha tersebut melibatkan produk berbasis mocaf seperti kue dan makanan ringan. Selama satu bulan, beberapa peserta berhasil menjual produk mocaf dalam lingkungan keluarga dan tetangga, memberikan tambahan pendapatan rata-rata sebesar 10-15%. Hal ini menunjukkan bahwa mocaf memiliki potensi sebagai sumber pendapatan baru bagi masyarakat jika dikelola dengan baik.

4. Monitoring dan Evaluasi Keberlanjutan Program

Untuk memastikan keberlanjutan, *monitoring* dilakukan melalui grup *WhatsApp* (*WAG*) di mana peserta dapat berdiskusi dan berkonsultasi dengan tim PPM setelah program berakhir. Hasil *Monitoring* Agustus 2024: *Monitoring* awal menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mulai memproduksi dan menjual produk berbasis mocaf secara sederhana, dengan bantuan pemasaran melalui media sosial dan lingkungan sekitar. Sekitar 60% peserta melaporkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan dalam pengolahan mocaf.

September 2024: Pada tahap ini, beberapa peserta berhasil mengembangkan produk mocaf lebih lanjut dan menambah variasi produk yang dijual. Pendapatan dari usaha kecil berbasis mocaf mulai meningkat dengan tambahan 10-15% dari bulan sebelumnya. Tim PPM juga mencatat adanya peningkatan ketertarikan masyarakat terhadap produk mocaf sebagai alternatif pangan yang sehat. Oktober 2024: Hasil *monitoring* akhir menunjukkan bahwa sekitar 45% peserta berhasil menerapkan

keterampilan yang diajarkan secara konsisten dan mempertahankan usaha kecil mereka. Program ini memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan ekonomi keluarga peserta dan turut berkontribusi pada ketahanan pangan desa melalui penggunaan produk mocaf. Selain itu, sekitar 15% peserta berhasil memperluas pemasaran produk mereka melalui *platform* digital, sehingga produk mocaf dapat dikenal lebih luas di luar lingkungan desa.

Pembahasan

Program ini berhasil meningkatkan pengetahuan gizi masyarakat dan membuka peluang ekonomi berbasis mocaf di Desa Sindangsuka. Peningkatan pengetahuan gizi, terutama pada ibu-ibu balita, merupakan langkah penting dalam mencegah stunting. Dengan memberikan alternatif MPASI yang terjangkau dan kaya nutrisi, program ini berpotensi mengurangi prevalensi *stunting* dalam jangka panjang.

Dari aspek ekonomi kreatif, program ini memberikan dampak positif dengan munculnya usaha kecil berbasis mocaf di desa. Hasil ini menunjukkan bahwa pemberdayaan ekonomi lokal melalui produk mocaf tidak hanya mendukung ketahanan pangan, tetapi juga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Kendati demikian, pendampingan lanjutan diperlukan agar usaha kecil ini dapat berkembang lebih baik dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, hasil program PPM ini menunjukkan bahwa pendekatan berbasis komunitas dalam edukasi gizi dan pengembangan ekonomi kreatif memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Namun, untuk mempertahankan hasil yang dicapai, diperlukan strategi jangka panjang, termasuk pendampingan berkelanjutan dan penguatan jaringan pemasaran produk mocaf.

SIMPULAN

Program PPM di Desa Sindangsuka berhasil mencapai tujuan utama dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat terkait pengolahan singkong

menjadi tepung mocaf, yang berkontribusi pada ketahanan pangan lokal dan pengurangan angka stunting. Melalui pemanfaatan mocaf sebagai MPASI dan bahan pangan alternatif, program ini tidak hanya meningkatkan asupan gizi balita tetapi juga membuka peluang ekonomi kreatif berbasis mocaf di desa. Partisipasi aktif masyarakat serta dukungan dari pemangku kepentingan menunjukkan potensi keberlanjutan program dalam memperkuat perekonomian lokal.

Untuk menjaga keberlanjutan, diperlukan sosialisasi dan edukasi berkala terkait pengolahan tepung mocaf serta strategi pemasaran produk berbasis mocaf dengan melibatkan lebih banyak pemangku kepentingan. Pendampingan bagi kelompok usaha kecil juga perlu ditingkatkan agar mereka lebih mandiri dan berkembang. Pelatihan tambahan mengenai inovasi produk mocaf, pemanfaatan teknologi tepat guna, serta strategi pemasaran yang mencakup pasar regional dan nasional penting untuk memperkuat ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. Pemantauan dan evaluasi rutin harus dilakukan untuk mengukur efektivitas program dan mengidentifikasi peluang baru bagi pengembangan ekonomi kreatif di desa.

Penelitian lebih lanjut dapat mendalami kontribusi mocaf dalam penanganan stunting melalui studi uji klinis guna mengevaluasi efektivitas nutrisinya. Selain itu, penelitian mengenai strategi pengembangan pasar produk mocaf di tingkat nasional dapat mendukung keberlanjutan usaha kecil berbasis ketahanan pangan dan ekonomi kreatif. Pengembangan inovasi produk olahan mocaf, seperti makanan ringan dan biskuit, juga bisa menjadi fokus penelitian lebih lanjut untuk memperluas diversifikasi produk dan menarik minat pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas Padjadjaran yang telah mendanai pengabdian pada masyarakat ini hingga berjalan dengan lancar dan dapat dipublikasikan. Terima kasih juga pada Kepala Desa Sindangsuka, Pak

Turnawan, dan Ketua Bumdes Perkasa, Sindangsuka, Pak Wandu Wardani yang telah mendampingi kami selama menjalankan pengabdian pada masyarakat ini pada bulan Juli 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Bainus, A., Sari, D. S., Yulianti, D., Aditiani, S., Sudirman, A., Zahid, A., & Arslan, R. (2023). Health security in the Indo-Pacific: A prospect for Indonesia. *Baltic Journal of Law & Politics*, 16(3), 3243–3251. <https://doi.org/10.2478/bjlp-2023-00000234>
- Bainus, A., & Yulianti, D. (2018). Food security or food sovereignty? Questioning the paradigm of Indonesian military involvement in agriculture. *Central European Journal of International & Security Studies*, 12(4), 309–324. <https://doi.org/10.51870/CEJISS.XKVV3716>
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., Vindy, P. G., & Rofiah, A. A. (2018). Effect of fermentation time and cassava varieties on water content and the yield of starch from modified cassava flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 16(3), 71–75. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v5i2.15094>
- Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah, S., Ernawati, L., Istianah, N., Aparamarta, H. W., & Prasetyoko, D. (2015). Effect of fermenting cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the chemical composition of their flour. *International Food Research Journal*, 22(3), 1280–1287.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1). <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>
- Jayantini, H. E., Adi, A. C., & Isaura, E. R. (2024). Formulasi cookies tinggi protein dan zat besi dengan substitusi tepung ISP dan MOCAF untuk balita stunting. *Jurnal Keperawatan*, 16(2), 581–590. <https://doi.org/10.32583/keperawatan.v16i2.1735>
- Joeliaty, J., Arrifin, S. D. S., Sarasi, V., & Firmansyah, Y. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Evaluasi Pelatihan UMKM Berbasis Digital. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v3i1.112>
- Julita, J., Marwan, A. R., Anggraini, D., Vianto, I. M., Isnaini, I., Lestari, L. M., Rizky, M. N., Fitri, N. H., Amalia, N., Febriyani, Q., & Ramadhani, S. (2023). Upaya Pencegahan Stunting dengan Pemanfaatan Singkong sebagai Sumber Pangan Lokal. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 178–182. <https://doi.org/10.54951/comsep.v4i2.349>
- Kamsina, K., Nurmiati, N., & Periadnadi, P. (2019). Pengaruh jenis isolat-isolat bakteri fermentatif dari ubi kayu terhadap rendemen, derajat putih, dan bentuk granula tepung mocaf. *Jurnal Litbang Industri*, 9(2), 135–140. <https://doi.org/10.24960/jli.v9i2.5651.135-140>
- Latumahina, F. S., Hafid, H., Hadi, P., Mutolib, A., Arifien, Y., Asir, M., Wattimena, C. M. A., Sarasi, V., Hasibuan, A. K. H., Satrio, G., Alfiah, L. N., Azhar, Widyaputra, P. K., Sujalu, A. P., Ismail, & Pulihasih, A. Y. (2021). *Pertanian, Kehutanan, dan Kemakmuran Petani*. Penerbit Widina.
- Muslim, A. F. R., Widari, E. A., Abdullah, H. Q., Astuti, M., Arrohman, Muh. Y., Zamromi, M., Mutmainah, M., Prasetia, R. A., Rizki, S. A., & Saloko, S. (2023). Pembuatan nugget berbahan tepung mocaf sebagai upaya pencegahan stunting di Kelurahan Geres. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1(1).
- Nahwan, D., Deri, R. R., Srimurni, R. R., Nugroho, I. S., & Nur, S. (2023). Peningkatan PDB (Produk Domestik Bruto) melalui peningkatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di desa (Studi proyek perencanaan bisnis dalam mengembangkan produk unggulan desa tepung mocaf di Desa Cikahuripan). *Media Nusantara*, 20(1), 37–51. <https://doi.org/10.30999/medinus.v20i1.2688>
- Oktini, D. R., Effendi, R., Nugraha, Y. D., & Permana, R. M. T. (2022). Peningkatan Ekonomi Melalui Pengolahan Tepung Mocaf Pada Masa Pandemi Covid-19. *ETHOS: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 101–113. <https://doi.org/10.29313/ethos.v10i1.8264>

- Putri, N. P. A. M., & Karmini, N. L. (2023). Analisis faktor-faktor yang memengaruhi volume impor gandum di Indonesia. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 5(1), 301–312. <https://doi.org/10.55606/sinov.v5i1.588>
- Putri, T. D., Sulaeman, A., & Willihelm, Y. (2021). *Gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi cookies formula tepung mocaf (Manihot esculenta), tepung kacang hijau (Vigna radiata), dan tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L) sebagai makanan tambahan untuk balita stunting* [Diploma Thesis, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung].
- Qoyimah, D., Sakir, S., & Abhipraya, F. A. (2022). Analisis Upaya Muhammadiyah Dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Melalui Ekspor Tepung Mocaf Ke Inggris. *Jurnal Ilmu Politik Dan Pemerintahan*, 8(1). <https://doi.org/10.37058/jipp.v8i1.3085>
- Sarasi, V., Hilmiana, H., & Revinzky, M. A. (2021). Peningkatan ide kreatif dan inovatif pada desain produk hasil olahan Desa Pamulihan, Kab. Sumedang. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 469–476. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.28953>
- Sayuningsih, E., Hatijah, N., & Nurria, A. (2019). Gluten Free Mixed Flour as a Substitute for Wheat Flour to Reduce Gluten Intake in Autism Spectrum Disorder Children. *Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology*, 13(4), 1644. <https://doi.org/10.5958/0973-9130.2019.00542.5>
- Simón, E., Molero-Luis, M., Fueyo-Díaz, R., Costas-Battle, C., Crespo-Escobar, P., & Montoro-Huguet, M. A. (2023). The Gluten-Free Diet for Celiac Disease: Critical Insights to Better Understand Clinical Outcomes. *Nutrients*, 15(18), 4013. <https://doi.org/10.3390/nu15184013>
- Verawati, N., Aida, N., Sibuea, B. P., & Muttaqin, I. (2023). *Pengembangan bahan pangan lokal berbasis tepung mocaf*. Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesia