

Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Desa Merak Batin, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan

Sutarto*¹, Ratna Dewi Puspita Sari², Irma Lusi Nugraheni³, Bayu Anggileo Pramesona⁴, Ramadhana Komala⁵, Andi Eka Yuniarto⁶, Rebecca A F Saragih⁷, Niam Musadad⁸, Farid Kahar⁹, Wijaya Kesuma¹⁰, Ihsan Fajar Indriansyah Valian¹¹, Najwa Zaskia Suryadi¹², Kevina¹³, Arina Dima Fasya¹⁴, M Anugrah Arbi¹⁵, Faras Raditia Maulana¹⁶, Tamara Adela¹⁷, Murni Kurniawati¹⁸, Alvika Zahra¹⁹, Amelia Febri²⁰

^{1,2}Program Studi Pendidikan Kedokteran, Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung

³Program Studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Pendidikan dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Lampung

⁴Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung

^{5,6}Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung

^{7,14,19}Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lampung

^{8,9,11,18,20}Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

^{10,12,15}Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung

¹³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lampung

^{16,17}Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam, Universitas Lampung

*e-mail: sutarto@fk.unila.ac.id¹

Abstrak

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Merak Batin, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan, dengan fokus pada pemberdayaan ibu rumah tangga melalui sosialisasi dan praktik pembuatan Mokusana Cookies Chewy berbasis mocaf (Modified Cassava Flour). Desa ini memiliki potensi singkong yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada produk dengan nilai tambah rendah. Program ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan produksi pangan serta membuka peluang usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Metode kegiatan menggunakan pendekatan pemberdayaan partisipatif melalui tahapan persiapan, sosialisasi, praktik langsung, dan evaluasi. Peserta memperoleh materi mengenai potensi mocaf, teknik produksi pangan yang higienis, pengemasan sederhana, serta pengenalan strategi pemasaran produk. Kegiatan praktik memungkinkan peserta menguasai keterampilan pembuatan cookies berbasis mocaf yang aplikatif dan dapat diterapkan secara mandiri di rumah. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah singkong menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Peserta mampu memproduksi cookies berbasis mocaf dengan kualitas dasar yang layak jual serta memahami prinsip kebersihan produksi dan pengemasan. Kegiatan ini juga mendorong munculnya embrio usaha rumah tangga dan meningkatkan motivasi peserta untuk mengembangkan produk secara berkelanjutan. Secara keseluruhan, program ini berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi keluarga, pemanfaatan potensi pangan lokal, serta pengembangan UMKM desa.

Kata kunci: Mocaf, singkong, pemberdayaan, cookies, kewirausahaan

Abstract

This community service activity was conducted in Merak Batin Village, Natar District, South Lampung Regency, focusing on empowering housewives through socialization and practical training in producing Mokusana Chewy Cookies based on mocaf (Modified Cassava Flour). The village has abundant cassava potential; however, its utilization is still limited to low value-added products. This program aimed to improve knowledge and skills in food production and create opportunities for household-based businesses utilizing local resources. The activity employed a participatory empowerment approach consisting of preparation, socialization, practical training, and evaluation stages. Participants received materials on the potential of mocaf, hygienic food production techniques, simple packaging, and basic product marketing strategies. The practical session enabled participants to directly practice producing mocaf-based cookies that can be applied independently at home. The results showed an increase in participants' knowledge and skills in processing cassava into economically valuable food products. Participants were able to produce mocaf-based cookies with basic marketable quality and understood the principles of hygienic production and packaging. The program also encouraged the emergence of household business initiatives and strengthened participants' motivation to develop products sustainably. Overall, this activity contributes to family economic empowerment, optimization of local food potential, and the development of village MSMEs.

Keywords: *Mocaf, cassava, empowerment, cookies, entrepreneurship*

1. PENDAHULUAN

Desa Merak Batin merupakan salah satu desa di Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan, yang memiliki karakteristik wilayah pertanian dengan luas lahan mencapai 2.072 hektare, terdiri atas lahan permukiman, persawahan, perkebunan, serta lahan peternakan [1]. Sebagian besar penduduk Desa Merak Batin bermata pencaharian sebagai buruh dan petani, dengan komoditas pertanian sebagai sumber penghasilan utama masyarakat. Kondisi ini menunjukkan bahwa desa memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar, namun masih memerlukan upaya peningkatan nilai tambah agar dapat berkontribusi lebih optimal terhadap kesejahteraan masyarakat [1], [2]. Ditinjau dari aspek sosial ekonomi, jumlah penduduk Desa Merak Batin mencapai lebih dari 14.000 jiwa dengan komposisi perempuan yang hampir seimbang dengan laki-laki. Sebagian besar perempuan dewasa berperan sebagai ibu rumah tangga, yang pada umumnya belum terlibat secara aktif dalam kegiatan ekonomi produktif berbasis usaha rumah tangga. Keterbatasan keterampilan pengolahan hasil pertanian, akses terhadap inovasi produk, serta pemahaman pemasaran menjadi faktor yang menyebabkan potensi ekonomi perempuan desa belum tergarap secara optimal [2].

Sejalan dengan visi Desa Merak Batin, yaitu “memaksimalkan potensi sumber daya manusia untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat”, serta misi desa dalam meningkatkan keterampilan dan kualitas SDM masyarakat dan pengembangan usaha kecil serta UMKM, maka kegiatan pemberdayaan berbasis potensi lokal menjadi sangat relevan untuk dilaksanakan. Salah satu potensi lokal yang strategis adalah ketersediaan bahan baku singkong yang melimpah dan berkelanjutan, mengingat penggunaan lahan desa sebagian besar diperuntukkan bagi kegiatan pertanian. Pengolahan singkong menjadi *mocaf* (*Modified Cassava Flour*) merupakan alternatif inovatif yang mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal. *Mocaf* memiliki karakteristik fungsional yang baik, bersifat *gluten-free*, serta dapat diolah menjadi berbagai produk pangan modern yang memiliki peluang pasar luas. Pengembangan produk olahan berbasis *mocaf* juga mendukung diversifikasi pangan lokal dan penguatan ketahanan pangan desa, sebagaimana arah kebijakan pembangunan dan pemberdayaan masyarakat Desa Merak Batin.

Inovasi *Mokanusa Cookies Chewy* berbasis *mocaf* dipandang memiliki potensi pasar yang menjanjikan. Produk cookies dengan tekstur chewy dan konsep camilan sehat memiliki daya tarik tinggi di pasar lokal maupun regional, serta dapat dipasarkan melalui kegiatan desa, pasar tradisional, koperasi, sekolah, hingga pemasaran digital. Dengan proses produksi yang relatif sederhana dan dapat dilakukan di rumah, produk ini sangat sesuai dikembangkan sebagai usaha rumahan oleh ibu-ibu rumah tangga [3]. Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, ibu-ibu rumah tangga Desa Merak Batin diberdayakan melalui sosialisasi, pelatihan pembuatan *Mokanusa Cookies Chewy*, pengemasan produk, serta pengenalan dasar pemasaran. Kegiatan ini diharapkan mampu menciptakan peluang usaha ekonomi produktif skala rumah tangga, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung pencapaian program pemberdayaan perempuan dan pengembangan UMKM desa sebagaimana tertuang dalam rencana pembangunan dan pemberdayaan masyarakat Desa Merak Batin.

Desa Merak Batin memiliki potensi pertanian yang cukup besar, khususnya komoditas singkong, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan bahan mentah atau olahan sederhana sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Di sisi lain, ibu-ibu rumah tangga sebagai kelompok produktif belum banyak terlibat dalam kegiatan usaha ekonomi karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan inovatif, pengemasan, serta pemasaran produk. Belum adanya produk unggulan desa berbasis singkong yang berorientasi pasar menyebabkan peluang peningkatan pendapatan keluarga belum optimal, sehingga diperlukan kegiatan pemberdayaan yang mampu meningkatkan keterampilan, kemandirian ekonomi, dan pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan. Meningkatkan pemberdayaan dan kemandirian ekonomi ibu-ibu rumah tangga di Desa Merak Batin melalui

pengembangan keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal berupa *Mokanusa Cookies Chewy* berbahan dasar *mocaf*, sebagai upaya peningkatan pendapatan keluarga dan kesejahteraan masyarakat desa.

Melalui pelaksanaan kegiatan pelatihan dan demonstrasi teknis pembuatan *Mokanusa Cookies Chewy* berbasis *mocaf* ini adalah kegiatan yang dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah bahan baku lokal secara higienis dan bernilai jual. Pelatihan meliputi pengenalan *mocaf*, formulasi resep *cookies chewy*, teknik pengolahan yang tepat, serta pengendalian mutu sederhana agar produk yang dihasilkan memiliki rasa, tekstur, dan kualitas yang konsisten [4]. Selanjutnya, dilakukan pendampingan produksi dan standarisasi proses pembuatan produk. Pendampingan ini bertujuan memastikan peserta mampu menerapkan praktik produksi pangan yang baik secara berkelanjutan, mulai dari persiapan bahan, proses produksi, hingga penyimpanan produk. Melalui pendampingan ini, ibu-ibu rumah tangga diharapkan tidak hanya mampu memproduksi *cookies* untuk kebutuhan pelatihan, tetapi juga siap memproduksi secara mandiri sebagai usaha rumah tangga dengan kualitas yang terjaga [5]. Solusi berikutnya adalah penguatan aspek pengemasan dan pelabelan produk. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya kemasan yang menarik, aman, dan ekonomis, serta informasi dasar yang perlu dicantumkan pada label produk, seperti nama produk, komposisi, dan masa simpan. Pengemasan yang baik diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar serta memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan produk olahan tradisional [6], [7].

Untuk mendukung keberlanjutan usaha, kegiatan ini juga memberikan solusi berupa pengenalan strategi pemasaran produk secara bertahap. Pemasaran difokuskan pada pemanfaatan pasar lokal, yaitu pasar desa, warung, koperasi, dan kegiatan masyarakat, serta diperluas melalui pemanfaatan media digital sederhana melalui [6] WhatsApp dan media sosial lainnya. Strategi ini disesuaikan dengan kemampuan dan kondisi peserta agar dapat diterapkan secara realistis dan berkelanjutan. Selain itu, solusi yang ditawarkan mencakup pembentukan kelompok usaha ibu-ibu rumah tangga sebagai wadah produksi dan pemasaran bersama. Melalui pembentukan kelompok usaha, peserta didorong untuk saling bekerja sama dalam proses produksi, pengelolaan usaha, dan pencatatan keuangan sederhana. Kelompok usaha ini diharapkan menjadi cikal bakal pengembangan UMKM desa yang dapat terintegrasi dengan program pemberdayaan ekonomi desa dan lembaga pendukung lainnya [8], [9].

Sebagai langkah akhir, dilakukan uji pasar dan evaluasi produk untuk menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap *Mokanusa Cookies Chewy*. Uji pasar dilakukan dengan mendistribusikan produk dalam jumlah terbatas dan mengumpulkan umpan balik terkait rasa, tekstur, kemasan, dan harga. Hasil evaluasi ini digunakan sebagai dasar perbaikan produk dan strategi pemasaran, sehingga produk yang dikembangkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan pasar dan mampu memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan keluarga [10], [11].

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat partisipatif yang menempatkan ibu-ibu rumah tangga sebagai subjek utama kegiatan. Pendekatan ini berfokus pada peningkatan kapasitas melalui pembelajaran aktif, praktik langsung, dan pendampingan berkelanjutan. Dengan melibatkan peserta secara langsung dalam seluruh proses, kegiatan dirancang untuk mendorong kemandirian, meningkatkan keterampilan aplikatif, serta menjamin keberlanjutan program setelah kegiatan berakhir.

Pelaksanaan kegiatan mengintegrasikan metode penyuluhan, pelatihan praktik, dan pendampingan teknis. Penyuluhan bertujuan meningkatkan pemahaman peserta mengenai potensi singkong lokal, manfaat *mocaf*, dan peluang usaha pangan rumah tangga. Pelatihan dilakukan melalui demonstrasi serta praktik langsung pembuatan *Mokanusa Cookies Chewy*, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Pendekatan ini memungkinkan peserta memperoleh

pengalaman nyata sehingga keterampilan yang dipelajari dapat diterapkan secara mandiri dan produktif.

Pendampingan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan penerapan keterampilan yang telah diperoleh. Fokus pendampingan mencakup praktik produksi pangan yang baik, pengendalian mutu sederhana, pengelolaan usaha rumah tangga, dan penguatan kelembagaan kelompok. Metode ini didukung prinsip pemanfaatan potensi lokal agar teknologi yang digunakan tetap sederhana, ekonomis, dan mudah direplikasi. Dengan demikian, kegiatan diharapkan mampu membentuk usaha produktif berbasis rumah tangga yang berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi dan Praktik *MOCAF*

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui program KKN (Kuliah Kerja Nyat) Universitas Lampung berupa sosialisasi dan praktik pembuatan tepung alternatif berbasis bahan lokal (*MOCAF*) serta pengolahan menjadi produk *MokaNusa Cookies Chewy* telah dilaksanakan di Desa Merak Batin, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan pada tanggal 04 Februari 2026. Kegiatan ini dirancang sebagai upaya pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dalam meningkatkan keterampilan pengolahan pangan berbasis singkong lokal menjadi produk bernilai tambah. Pelaksanaan kegiatan mengikuti tahapan yang telah direncanakan, yaitu persiapan, sosialisasi materi, praktik produksi, dan evaluasi sederhana. Peserta kegiatan merupakan masyarakat Dusun Tanjung Waras Induk, Tanjung Seneng, dan Pasar Lama dengan jumlah kehadiran berada dalam rentang target yang telah ditetapkan (20–40 orang). Tingkat partisipasi peserta tergolong tinggi, ditunjukkan dengan kehadiran penuh selama kegiatan berlangsung, keterlibatan aktif dalam diskusi, serta antusiasme saat praktik pembuatan tepung *mocaf* dan *cookies*. Kegiatan ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN dengan pendampingan tim pengabdian, sehingga proses transfer pengetahuan dan keterampilan berjalan secara interaktif dan aplikatif. Hal ini sesuai dengan rancangan kegiatan yang menekankan pendekatan pemberdayaan partisipatif masyarakat. Jumlah responden ini menunjukkan bahwa sebanyak 26 peserta memenuhi kriteria kelayakan analisis karena memiliki data *pre-test* dan *post-test* yang lengkap. Komposisi usia peserta didominasi kelompok usia di atas 40 tahun, dengan sebagian lainnya berada pada rentang 21–30 tahun, 31–40 tahun, dan kurang dari 20 tahun. Hal ini menggambarkan bahwa kegiatan menjangkau berbagai kelompok usia, terutama ibu rumah tangga usia produktif. Keragaman usia peserta menjadi indikator bahwa program sosialisasi dan praktik pembuatan tepung alternatif berbasis *mocaf* memiliki daya tarik luas dan relevan dengan kebutuhan masyarakat lintas generasi.



Gambar 1. Suasana Kegiatan Sosialisasi dan Interaksi Peserta pada Program Pembuatan Tepung *MOCAF*

Gambar 1 ini menampilkan suasana kegiatan sosialisasi dan interaksi antara tim pelaksana dengan peserta dalam suasana yang aktif dan partisipatif. Peserta terlihat menyimak materi sekaligus terlibat dalam komunikasi dua arah yang membangun. Dokumentasi ini mencerminkan antusiasme masyarakat terhadap program, sekaligus menunjukkan terciptanya lingkungan belajar yang kolaboratif. Kegiatan tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga memperkuat kebersamaan dan semangat pemberdayaan masyarakat. Dari sisi hasil evaluasi, sebagian besar peserta menunjukkan peningkatan skor setelah mengikuti kegiatan, dengan selisih nilai yang bervariasi dari peningkatan kecil hingga signifikan. Beberapa peserta mengalami skor tetap atau penurunan, namun secara umum tren menunjukkan perbaikan pemahaman setelah intervensi. Variasi perubahan skor mencerminkan perbedaan latar belakang pengetahuan awal peserta, tingkat keterlibatan selama kegiatan, serta kemampuan menyerap materi. Secara keseluruhan, distribusi hasil ini mendukung temuan statistik bahwa kegiatan sosialisasi dan praktik efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengolahan pangan berbasis singkong.

Pada tahap sosialisasi, peserta memperoleh pemahaman mengenai potensi singkong sebagai bahan baku pangan alternatif, karakteristik mocaf, serta peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Materi disampaikan secara sederhana dan kontekstual sehingga mudah dipahami peserta. Diskusi yang berlangsung menunjukkan meningkatnya kesadaran peserta mengenai pentingnya diversifikasi pangan dan nilai ekonomi produk olahan lokal. Tahap praktik menjadi inti kegiatan, peserta secara langsung melakukan proses pembuatan tepung mocaf skala rumah tangga hingga pengolahan menjadi *MokaNusa Cookies Chewy*. Peserta mempraktikkan penyiapan bahan, pencampuran, pembentukan adonan, pemanggangan, serta teknik pengemasan sederhana. Selama praktik, peserta mampu mengikuti prosedur dengan baik dan menghasilkan produk *cookies* dengan tekstur dan tampilan yang layak konsumsi. Pendampingan yang dilakukan membantu peserta memahami prinsip kebersihan dan pengendalian mutu sederhana, sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri.



Gambar 2. Koordinasi dan Penguatan dan Kebersamaan Peserta Tim Pelaksana

Foto-foto pada Gambar 2 ini menggambarkan kebersamaan antara tim pelaksana dan masyarakat dalam proses pelaksanaan kegiatan. Suasana hangat dan partisipatif menunjukkan komunikasi yang baik, kolaborasi aktif, serta komitmen bersama dalam mendukung program pemberdayaan berbasis pangan lokal. Antusiasme peserta mencerminkan penerimaan positif terhadap kegiatan, sekaligus menjadi bukti keterlibatan masyarakat dalam suasana belajar yang kolaboratif, yang memperkuat hubungan sosial serta mendukung keberhasilan program.

Hasil nyata kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah singkong menjadi produk pangan bernilai tambah. Peserta menunjukkan kemampuan dasar dalam memproduksi *cookies* berbasis mocaf secara mandiri serta memahami teknik pengemasan sederhana yang dapat meningkatkan daya jual produk. Selain itu, kegiatan ini menghasilkan contoh produk inovatif berupa *MokaNusa Cookies Chewy* sebagai model pengembangan usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Hasil ini sejalan dengan tujuan

kegiatan untuk mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan pangan lokal. Evaluasi sederhana melalui observasi dan diskusi menunjukkan bahwa peserta merasa kegiatan bermanfaat dan relevan dengan kebutuhan mereka. Peserta menyatakan minat untuk mengembangkan produk secara berkelanjutan sebagai peluang usaha rumahan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas individu peserta, tetapi juga membuka peluang pembentukan kelompok usaha kecil berbasis pangan lokal di Desa Merak Batin. Secara keseluruhan, kegiatan berjalan sesuai rencana dan target luaran jangka pendek tercapai, yaitu peningkatan pengetahuan, keterampilan produksi, dan munculnya motivasi peserta untuk mengembangkan usaha berbasis mocaf. Hasil ini menjadi fondasi penting untuk tahap pembinaan lanjutan dan penguatan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

Analisis Evaluasi Pre-test dan Post-test

Untuk mengukur efektivitas kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan tepung alternatif berbasis MOCAF, dilakukan evaluasi melalui *pre-test* sebelum penyampaian materi dan *post-test* setelah kegiatan praktik selesai. Evaluasi ini bertujuan untuk menilai perubahan pengetahuan dan pemahaman peserta terkait pemanfaatan singkong, proses pembuatan mocaf, prinsip kebersihan produksi, serta potensi pengembangan produk pangan rumah tangga. Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa nilai rata-rata *pre-test* peserta sebesar 68,15, yang mencerminkan bahwa sebagian peserta telah memiliki pengetahuan dasar tentang pengolahan pangan lokal, namun masih terdapat keterbatasan pemahaman teknis dan penerapan praktik yang benar. Setelah mengikuti rangkaian sosialisasi dan praktik langsung, nilai rata-rata *post-test* meningkat menjadi 85,00.

Terjadi peningkatan skor rata-rata sebesar 16,85 poin, atau sekitar 24,73%, yang menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta secara signifikan setelah kegiatan berlangsung. Kenaikan ini mengindikasikan bahwa metode pembelajaran partisipatif melalui kombinasi sosialisasi dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan kapasitas peserta. Selain peningkatan skor kuantitatif, observasi selama kegiatan menunjukkan bahwa peserta menjadi lebih percaya diri dalam menjelaskan kembali tahapan pembuatan mocaf, memahami pentingnya kebersihan produksi, serta mampu mengidentifikasi peluang usaha dari produk olahan singkong. Hal ini memperkuat temuan bahwa kegiatan tidak hanya meningkatkan aspek kognitif, tetapi juga membangun kesiapan keterampilan aplikatif peserta.

Tabel 3. Evaluasi Hasil Pre-test dan Post-test

Indikator Evaluasi	Rata-rata <i>Pre-test</i>	Rata-rata <i>Post-test</i>	Selisih Nilai	Peningkatan (%)
Skor Pengetahuan Peserta	68,15	85	16,85	24,73%

Tabel 3 ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan tepung alternatif berbasis mocaf. Rata-rata skor peserta meningkat dari 68,15 pada *pre-test* menjadi 85 pada *post-test*, dengan selisih kenaikan sebesar 16,85 poin atau sekitar 24,73%. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa metode pembelajaran yang digunakan efektif dalam memperbaiki pemahaman peserta, sekaligus memperkuat bukti bahwa kegiatan memberikan dampak positif terhadap kapasitas pengetahuan masyarakat. Secara keseluruhan, hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* menegaskan bahwa kegiatan berhasil mencapai tujuan peningkatan pengetahuan peserta dan menjadi indikator awal keberhasilan program pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal. Peningkatan ini menjadi dasar penting untuk pengembangan program lanjutan, khususnya dalam pendampingan produksi dan penguatan usaha rumah tangga.

Analisis Statistik Efektivitas Kegiatan

Untuk memperkuat evaluasi hasil kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan tepung alternatif berbasis MOCAF, dilakukan analisis statistik terhadap skor pre-test dan post-test menggunakan uji t berpasangan (*paired t-test*). Analisis ini bertujuan untuk menguji apakah terdapat perbedaan skor pengetahuan peserta yang signifikan setelah mengikuti kegiatan. Sebanyak 26 pasangan data valid dianalisis setelah pembersihan data yang tidak lengkap. Hasil analisis menunjukkan bahwa: rata-rata skor pre-test = 68,15; rata-rata skor post-test = 85,00; selisih peningkatan rata-rata = 16,85 poin; hasil uji statistik menunjukkan t hitung = 3,23 dan *p-value* = 0,003. Nilai p lebih kecil dari 0,05 ($p < 0,05$), yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik antara skor sebelum dan sesudah kegiatan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan praktik memberikan pengaruh nyata terhadap peningkatan pengetahuan peserta. Selain itu, dihitung ukuran efek menggunakan Cohen's d, diperoleh nilai Cohen's d = 0,63. Nilai ini termasuk kategori efek sedang hingga kuat, yang menunjukkan bahwa peningkatan yang terjadi bukan hanya signifikan secara statistik, tetapi juga bermakna secara praktis dalam konteks pemberdayaan masyarakat (analisa data dan daftar peserta terlampir).

Secara keseluruhan, hasil analisis statistik menegaskan bahwa metode pembelajaran partisipatif melalui sosialisasi dan praktik langsung efektif meningkatkan pemahaman peserta mengenai pengolahan pangan berbasis singkong. Temuan ini memperkuat keberhasilan program sebagai model intervensi pemberdayaan masyarakat yang aplikatif dan berpotensi berkelanjutan.

Pelaksanaan Sosialisasi dan Praktik MOCAF

Pelaksanaan sosialisasi dan praktik berbasis mocaf di Desa Merak Batin menunjukkan keberhasilan pendekatan partisipatif dalam meningkatkan keterlibatan dan kapasitas ibu-ibu rumah tangga. Tingginya partisipasi dan antusiasme peserta konsisten dengan model pemberdayaan berbasis aset komunitas (ABCD) yang menekankan pemanfaatan sumber daya lokal untuk mendorong perubahan ekonomi sosial yang berkelanjutan. Pengalaman praktik langsung (*learning-by-doing*) memperkuat retensi keterampilan dibandingkan metode ceramah saja, sebagaimana dilaporkan dalam studi pelatihan pemberdayaan dan pelatihan kewirausahaan komunitas [12].

Pemilihan mocaf sebagai bahan baku relevan secara teknis dan ekonomi: literatur terbaru menunjukkan mocaf memiliki sifat fungsional yang mendukung aplikasi pada produk bakery dan cookies (tekstur, warna, kebersihan aroma), sehingga cocok dikembangkan sebagai produk bernilai tambah lokal. Implementasi praktik ini sejalan dengan penelitian pengembangan *mocaf* yang merekomendasikan optimasi formulasi untuk mencapai tekstur chewy yang diinginkan pada *cookies*. Temuan laboratorium dan studi aplikasi mocaf pada produk cookies mendukung kelayakan teknis *MokaNusa Cookies Chewy* [13]. Selain aspek teknis, praktik produksi yang disertai penekanan sanitasi dan prinsip dasar CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) penting untuk menjamin keamanan dan akses pasar jangka panjang. Upaya sosialisasi praktik kebersihan produksi pada level UMKM/pihak rumah tangga konsisten dengan rekomendasi penerapan CPPOB untuk UMKM sehingga memudahkan legalisasi seperti PIRT dan meningkatkan kredibilitas produk. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk memastikan standar ini terjaga [14].

Pelaksanaan sosialisasi dan praktik berbasis mocaf di Desa Merak Batin tidak hanya berhasil meningkatkan keterlibatan ibu-ibu rumah tangga, tetapi juga selaras dengan temuan penelitian terkini yang menekankan pentingnya pelatihan berbasis pengalaman untuk pemberdayaan komunitas. Studi pelatihan masyarakat yang melibatkan kegiatan langsung (*participatory training*) menunjukkan peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta dalam proses produksi makanan sehat serta potensi bisnis lokal setelah pelatihan [15]. Pendekatan semacam ini terbukti efektif dalam memperkuat kapasitas teknis masyarakat karena peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga mengalami langsung tahapan produksi sehingga memperkuat retensi keterampilan dan kesiapan implementasi di rumah [15]. Selain itu, literatur inovasi makanan berbasis tepung mocaf menunjukkan bahwa mocaf dapat menjadi bahan

alternatif yang layak secara organoleptik dan fungsional pada produk bakery seperti cookies, dengan penerimaan konsumen yang baik dalam aspek rasa, tekstur, dan aroma [16]. Hal ini memperkuat alasan pemilihan mocaf sebagai bahan utama dalam program ini, karena tidak hanya mendukung diversifikasi pangan lokal, tetapi juga berpotensi menghasilkan produk bernilai jual yang diterima masyarakat luas [17].

Evaluasi Pre-test dan Post-test

Analisis pre-post menunjukkan peningkatan rata-rata skor dari 68,15 menjadi 85,00 (peningkatan $\approx 24,7\%$), yang menandakan intervensi pendidikan-pelatihan efektif dalam meningkatkan literasi teknis peserta. Efektivitas pelatihan yang menggabungkan sosialisasi teori dan praktik langsung ini konsisten dengan bukti empiris bahwa modul pelatihan berbasis praktik meningkatkan kompetensi produksi UMKM dan kesiapan kewirausahaan. Variasi hasil individu (beberapa peserta stagnan/menurun) wajar terjadi dan biasanya terkait faktor awal pengetahuan, tingkat keterlibatan saat praktik, dan hambatan non-teknis seperti waktu atau kondisi rumah tangga. Untuk mengurangi variabilitas ini, literatur menyarankan penyesuaian intensitas pendampingan dan follow-up mentoring [12].

Hasil positif ini juga memperkuat argumen bahwa program seperti ini dapat menjadi titik awal pembentukan kelompok usaha rumah tangga dan pengembangan UMKM kecil berbasis produk lokal, asalkan disertai pembinaan aspek kualitas, pengemasan, dan pemasaran bertahap. Studi program pemberdayaan UMKM merekomendasikan integrasi pelatihan teknis dengan literasi pemasaran dan manajemen usaha agar dampak ekonomi dapat berkelanjutan [12].

Analisis Statistik Efektivitas Kegiatan

Uji t berpasangan yang menunjukkan $t = 3,23$ ($p = 0,003$) dan Cohen's $d \approx 0,63$ menandakan perbedaan bermakna dan ukuran efek sedang-kuat; ini artinya intervensi memiliki dampak praktis pada peningkatan pengetahuan/keterampilan peserta. Hasil ini konsisten dengan evaluasi pelatihan UMKM yang menemukan bahwa intervensi terstruktur (materi teknis + praktik + pendampingan) menghasilkan perubahan kapasitas yang signifikan secara kuantitatif dan menerjemahkan ke peningkatan kemampuan produksi riil bila didukung langkah lanjutan (mentoring, bantuan akses pasar, standar produksi) [14].

Secara implikasi kebijakan, bukti statistik dan kualitas produk awal (MokaNusa Cookies Chewy) mendukung rekomendasi agar pengembangan lebih lanjut memasukkan: (1) standarisasi CPPOB sederhana untuk UMKM; (2) iterasi formulasi melalui uji organoleptik dan uji stabilitas; (3) pembinaan pengemasan & pemasaran digital bertahap; serta (4) fasilitasi akses PIRT/izin edar lokal. Langkah-langkah ini didukung oleh studi-studi implementasi mocaf dan keberlanjutan UMKM yang kami rujuk [14].

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa sosialisasi dan pelatihan pembuatan MokaNusa Cookies Chewy berbasis mocaf di Desa Merak Batin, kegiatan ini terbukti meningkatkan pengetahuan ibu-ibu rumah tangga mengenai pemanfaatan singkong sebagai bahan pangan bernilai tambah. Peserta memahami potensi pangan lokal sebagai alternatif usaha rumah tangga yang produktif serta peluang pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal. Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi cookies berbasis mocaf secara higienis dan berkualitas. Peserta mampu mengikuti tahapan produksi dengan baik, memahami prinsip kebersihan, serta menerapkan teknik pengolahan yang sesuai sehingga menghasilkan produk yang layak konsumsi dan memiliki nilai jual.

Kegiatan ini turut memperluas wawasan peserta mengenai teknik pengemasan sederhana dan strategi pemasaran dasar. Hal tersebut menumbuhkan motivasi dan kesiapan peserta untuk mengembangkan usaha ekonomi produktif berbasis rumah tangga. Secara keseluruhan, pendekatan pemberdayaan berbasis praktik dan potensi lokal terbukti efektif dalam

meningkatkan kapasitas individu dan mendukung penguatan ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas Lampung, Aparatur Kecamatan Natar dan Pamong desa Muara Putih Kecamatan Natar, Provinsi Lampung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. M. Hasimi, "Analisis Program Bantuan Pangan Non Tunai (BPNT) Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat dalam Perspektif Ekonomi Islam.," *Revenue: Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, vol. 1, no. 01, 2020, doi: 10.24042/revenue.v1i01.5762.
- [2] F. B. Tamza, R. Septiana, D. R. Monica, B. R. Husin, D. G. Maulani, and F. Firanefi, "Penguatan Hukum Terhadap Kekerasan Berbasis Gender: Upaya Perlindungan Perempuan di Desa Merak Batin Wujud Pencapaian Goal 5 Pembangunan Berkelanjutan (SDGs)," *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 7, no. 2, 2025, doi: 10.24036/abdi.v7i2.1172.
- [3] D. Sari and R. Utami, "Karakteristik Keripik Ubi Ungu Sebagai Cemilan Fungsional," *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol. 9, no. 1, 2020.
- [4] R. Megavitry, H. Haerani, and R. Riwayani, "PKM Pelatihan Pembuatan Kue Modern Sweet Lady di Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar," *Journal Of Human And Education (JAHE)*, vol. 5, no. 2, 2025, doi: 10.31004/jh.v5i2.2504.
- [5] D. R. Luthfy and O. S. Mukhlas, "Etika Bisnis Islam dalam Ekonomi Digital: Model Pendampingan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang Berkelanjutan di Jawa Barat," *ISLAMICA*, vol. 8, no. 2, 2023, doi: 10.59908/islamica.v8i2.140.
- [6] E. Triyannanto *et al.*, "Aplikasi Metode Pengemasan Retort untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Jadah Abon Tempe di Sentra Industri Jadah Tempe, Kaliurang, Hargobinangun, Sleman, Yogyakarta," *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, dan Teknologi Tepat Guna*, vol. 3, no. 1, 2025, doi: 10.22146/parikesit.v3i1.17916.
- [7] I. Irawati and F. Umar, "Peningkatan Nilai Produk melalui Pelatihan Desain Kemasan pada UMKM Keripik Ma'aming di Lembang Marinding Kecamatan Mangkendek Kabupaten Tana Toraja," *Ilmu Komputer untuk Masyarakat*, vol. 3, no. 1, 2022, doi: 10.33096/ilkomas.v3i1.1086.
- [8] A. Fadhilah *et al.*, "Implementasi Manajemen Keuangan dalam Pengembangan UMKM Desa Curug Gunung Sindur Bogor Jawa Barat," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Mengabdikan (JimawAbdi)*, vol. 2, no. 1, 2022, doi: 10.32493/jmab.v2i1.18620.
- [9] D. R. Setiyani, A. Tri Yuliyanti, "Pengembangan UMKM di Desa Pekarungan Kabupaten Sidoarjo," *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, vol. 1, no. 3, 2022.
- [10] Mariatul Khiftiyah and Wati Nilamsari, "Proses Pemberdayaan Perempuan Melalui Program Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga pada Masa Pandemi Covid-19.," *Jurnal Pembangunan Manusia*, vol. 3, no. 1, Feb. 2022, doi: 10.7454/jpm.v3i1.1024.
- [11] Nurmasari and Eka Komalasari, "Peran Program Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga (UP2K) Dalam Penguatan Ekonomi Keluarga Pada Era New Normal Di Kelurahan Tangkerang Utara Kota Pekanbaru," *Jurnal Niara*, vol. 16, no. 1, 2023, doi: 10.31849/niara.v16i1.12412.
- [12] S. Fadillah, M. Nurfitriya, and N. N. Rachmani, "The Effect Of Entrepreneurship Training On Community Empowerment Levels In The Forum Komunitas UMKM Cisayong," *Jurnal Ekonomi*, vol. 13, no. 13, p. 2024, Apr. 2024, doi: 10.54209/ekonomi.v13i03.
- [13] M. Zaki, M. Devi, and L. Hidayati, "Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus," *Journal of Food Technology and Agroindustry*, vol. 6, no. 1, Feb. 2024.

- [14] R. Fahlevie and A. Fauziyyah, "Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Pada Umkm Es Krim di Provinsi Kepulauan Riau," *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, vol. 2, no. 3, 2023, doi: 10.55681/saintekes.v2i3.157.
- [15] D. Indriyani, Asmuji, T. A. Cahyanto, A. Maharani, and A. S. Wahyuni, "Community Empowerment Through Training on Making Healthy Food Creatively Presented as a Business Opportunity Effort for the Tutul Village Community," 2023, pp. 116–122. doi: 10.2991/978-94-6463-202-6_14.
- [16] D. N. Aji, S. Satriani, and I. Fajar, "Studi Pembuatan Kue Mochi Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Snack untuk Balita Underweight," *Jurnal Kesehatan Tambusai*, vol. 6, no. 2, 2025, doi: 10.31004/jkt.v6i2.44133.
- [17] L. Qhonif and M. A. Wardana, "Pemanfaatan Tepung Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Produk Nastar Gluten Free," *Jurnal Studi Perhotelan dan Pariwisata*, vol. 3, no. 1, pp. 41–47, Apr. 2025, doi: 10.35912/jspp.v3i1.3240.