

**Peningkatan Nilai Ekonomi Desa Mojokusumo Melalui Diversifikasi Produk  
Berbasis Singkong Studi Kasus : Pengolahan Tepung Alami**

*Increasing The Economic Value of Mojokusumo Village Through the Diversification  
of Cassava-Based Product. Case Study : Natural Flour Processing*

**Irham Miftakhul Jannah<sup>1\*</sup>, Ayu Sinta Apriliah<sup>2</sup>, Mitha Silvia<sup>3</sup>, Regina Raisa Sari<sup>4</sup>,  
Rahmat Debiyanto<sup>5</sup>, Dela Nadelya<sup>6</sup>, Sella Novita Sari<sup>7</sup>, Annisa Rahma Pramudya  
Wardhani<sup>8</sup>, Nico Riyan Afandi<sup>9</sup>, Mochamad Nurul Iman<sup>10</sup>, Amelya Faradilla  
Wardani<sup>11</sup>, Nauval Ramadhani<sup>12</sup>, Dedi Tri Waludin<sup>13</sup>, Febriannada Abiyyu Alammi  
Wafa<sup>14</sup>, Asta Lycha Shenandy<sup>15</sup>, Bernika Indiagusti Ivada<sup>16</sup>, Sofian Ardiansyah<sup>17</sup>,  
Achmad Wahid<sup>18</sup>, Winda Agus Prihatiningsih<sup>19</sup>, Putri Alfiani Islamiyah<sup>20</sup>,  
Fianny<sup>21</sup>, Adinda Firdaus Zakiah<sup>22</sup>, Yhoga Maulana Syafi'I<sup>23</sup>,  
M Nizar Hanafi<sup>24</sup>, Muhammad Syaifulloh<sup>25</sup>**

<sup>1-25</sup> Universitas Mayjen Sungkono, Kota Mojokerto

\* Korespondensi Penulis: [irham.miftazain@gmail.com](mailto:irham.miftazain@gmail.com)

**Article History:**

Received: December 30, 2024;  
Revised: January 15, 2025;  
Accepted: February 01, 2025;  
Online Available: February 03,  
2025

**Keywords:** Product

Diversification, Natural Flour,  
Empowerment, Cassava

**Abstract:** *The natural resources produced by Mojokusumo village are very abundant, one of which is the agricultural product, cassava. Unfortunately, the agricultural products have not been fully utilized, mostly processed into boiled cassava or fried cassava. With these conditions, this society needs to be educated through training on the diversification of cassava derivative products so that they can have high market value and provide economic improvement for the village of Mojokusumo. The purpose of this training is to raise awareness and knowledge among the society of Mojokusumo Village, especially the PKK (Family Welfare Movement) members, regarding the potential for diversifying cassava-based products, thereby increasing the added value of local commodities. The method in this community service activity uses a descriptive qualitative approach, which includes socialization, training, and direct assistance in product diversification. The result of the product diversification activities of cassava processing derivatives is natural flour (tapioca). Other results include 1) the ability to effectively enhance the knowledge and skills of the Mojokusumo Village community in processing cassava into natural flour, and 2) the ability to contribute to the development of entrepreneurship that can increase the economic value of Mojokusumo Village.*

**Abstrak**

Sumber daya alam yang dihasilkan Desa Mojokusumo sangat melimpah, salah satunya pada hasil pertanian yaitu singkong. Selama ini hasil pertanian tersebut belum dimanfaatkan sepenuhnya, kebanyakan hanya diolah menjadi singkong rebus atau singkong goreng. Dengan kondisi seperti ini masyarakat perlu diberi wawasan melalui pelatihan diversifikasi produk turunan olahan singkong sehingga bisa memiliki nilai jual yang tinggi dan bisa memberikan perbaikan ekonomi bagi Desa Mojokusumo. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat Desa Mojokusumo, khususnya ibu-ibu penggerak PKK mengenai potensi diversifikasi produk olahan singkong sehingga dapat meningkatkan nilai tambah pada komoditas lokal. Metode dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan pendekatan kualitatif deskriptif yaitu dengan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk secara langsung. Hasil kegiatan diversifikasi produk turunan olahan singkong ini berupa tepung alami (tapioka). Adapun hasil lainnya 1). Mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Mojokusumo secara efektif dalam mengolah singkong menjadi tepung alami, 2) mampu berkontribusi pada pengembangan kewirausahaan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi Desa Mojokusumo.

**Kata kunci:** Diversifikasi produk, Tepung Alami, Pemberdayaan, Singkong

## 1. PENDAHULUAN

Desa Mojokusumo terletak di Kecamatan Kemlagi, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur, mempunyai luas wilayah sebesar 210 Ha. Sumber mata pencaharian di Desa Mojokusumo masih bergantung pada hasil pertanian dan perkebunan dengan jumlah presentase 4,38% jiwa yang terdiri dari 3,12% laki-laki dan 1,26% perempuan. Desa ini memiliki hasil sumber daya alam hayati yang melimpah, salah satunya adalah singkong. Meskipun hasil sumber daya alam hayati Desa Mojokusumo melimpah, kebanyakan hanya diolah menjadi singkong rebus atau singkong goreng, dengan adanya kondisi seperti ini masyarakat perlu diberi wawasan tentang diversifikasi produk turunan olahan singkong sehingga bisa memiliki nilai jual yang tinggi.

Diversifikasi produk merupakan strategi perluasan bisnis dengan cara mengembangkan produk baru, biasanya di lakukan dengan membuat *product line* baru, membuat rasa baru, dengan target sasaran yang berbeda (Chumaeson et al., 2023). Selain itu, diversifikasi produk merupakan upaya meningkatkan penjualan yang dilakukan dengan menciptakan berbagai jenis produk untuk dikembangkan menjadi pasar baru (Adhitya et al., 2022). Misalkan untuk membuat berbagai jenis produk baik dari segi fungsi penggunaan, harga dan ukuran untuk pasar baru. Diversifikasi produk bukan sekadar mengubah varian rasa atau penyajian, hal ini juga menciptakan ruang baru bagi pertumbuhan ekonomi lokal dan peningkatan daya saing produk. Pentingnya kegiatan diversifikasi ini tidak hanya terletak pada peningkatan nilai jual produk, namun juga pada penciptaan identitas produk yang kuat (Sumartan et al., 2023). Diversifikasi dapat membantu meningkatkan daya saing (Siswati et al., 2022).

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) adalah sumber karbohidrat asli terbesar ketiga di Indonesia. Pada awalnya singkong di budidaya hanya untuk umbi-umbinya, yang kemudian dikonsumsi sebagai makanan. Tetapi seiring berjalannya waktu, singkong telah berkembang menjadi pakan dan produk industri. Selain itu, singkong dimanfaatkan menjadi olahan bahan berupa tepung atau yang disebut dengan tepung tapioka alami. Tepung alami merupakan tepung singkong ekstraksi yang dapat menggantikan tepung terigu. Tepung tapioka berwarna putih, lembut dan tidak berbau sama halnya tepung terigu. Tapioka bisa menggantikan tepung terigu 100 persen terutama untuk olahan pangan yang tidak membutuhkan bahan yang mengembang, karena sifat tapioka yang *glutenfree*. Tekstur, warna dan rasa makanan dari tepung ini tidak berbeda dengan yang menggunakan tepung terigu. Tepung tapioka mampu bersaing dalam pasar internasional untuk diekspor, selain dapat menurunkan impor gandum dan tepung terigu (Widodo, 2023). Dalam hal ini, pentingnya menekankan perkembangan pengolahan komoditi singkong yang berpotensi, karena singkong juga mampu diolah

menjadi berbagai jenis olahan dengan pengembangan olahan yang baik, komoditi singkong akan berdampak positif bagi kesejahteraan ekonomi. Selain itu, singkong juga dapat berperan sebagai bahan pangan pengganti yang mengandung karbohidrat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk menciptakan diversifikasi produk turunan berbasis singkong terhadap nilai ekonomi desa Mojokusumo. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif yang akan dikumpulkan melalui sosialisasi dan pelatihan untuk menciptakan gambaran yang komprehensif mengenai diversifikasi produk turunan olahan singkong, sehingga hasilnya dapat dirasakan untuk masyarakat lokal, pemerintah dan pemangku kepentingan lainnya. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat menemukan solusi yang inovatif dan berkelanjutan untuk meningkatkan nilai ekonomi desa melalui diversifikasi produk berbasis singkong.

## **2. METODE**

Pelaksanaan program kegiatan pemberdayaan berbasis potensi dan kearifan lokal Desa Mojokusumo dilakukan dengan fokus pengembangan produk pertanian yaitu singkong. Pengolahan singkong yang biasanya hanya direbus, kini telah membuka peluang baru bagi masyarakat Desa Mojokusumo. Pelaksanaan kegiatan tersebut dilakukan dengan cara sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan diversifikasi produk. Hasil dari diversifikasi produk turunan olahan singkong yaitu tepung alami (tapioka).

## **3. HASIL**

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di balai desa Mojokusumo yang dihadiri oleh ibu – ibu penggerak PKK Desa Mojokusumo. Kegiatan ini meliputi penyuluhan tentang singkong, pengolahan, dan pendampingan olahan turunan singkong yaitu pembuatan tepung alami (tapioka). Keberlangsungan pelatihan ini bekerja sama dengan beberapa pihak yang terdiri dari pihak penyelenggara yaitu mahasiswa Universitas Mayjen Sungkono yang didampingi dengan dosen pembimbing sekaligus sebagai narasumber dan pemerintah desa sebagai fasilitator tempat serta ibu – ibu penggerak PKK sebagai peserta pelatihan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki potensi yang sangat besar untuk memicu perubahan sosial yang signifikan di Desa Mojokusumo khususnya pada pemberdayaan ekonomi masyarakat, peningkatan kualitas hidup, dan pengembangan potensi lokal. Keterlibatan masyarakat khususnya ibu-ibu penggerak PKK, serta dukungan dari pemerintah desa sangat penting dalam keberhasilan program ini. Dengan adanya kolaborasi yang kuat, diversifikasi produk turunan singkong dapat dilakukan secara berkelanjutan sehingga meningkatkan nilai tambah komoditas

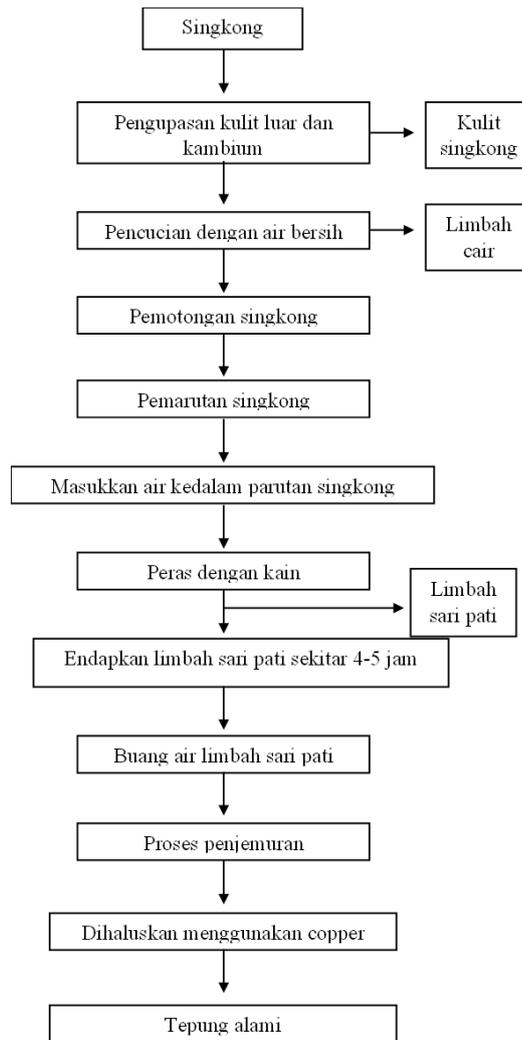
lokal dan kesejahteraan masyarakat.

#### **4. DISKUSI**

Program kegiatan pemberdayaan berbasis potensi dan kearifan lokal ini mengangkat tema diversifikasi produk turunan olahan singkong berupa tepung alami. Tepung alami yang sering dikenal sebagai tepung tapioka memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Tepung singkong (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan sumber karbohidrat kompleks yang signifikan, dengan kandungan amilosa dan amilopektin sebagai komponen utama. Kandungan serat dietary yang cukup tinggi dalam tepung ini, terutama serat tidak larut, berkontribusi pada kesehatan saluran pencernaan dengan meningkatkan peristaltic usus dan memberikan efek prebiotik. Meskipun kandungan proteinnya relative rendah dibandingkan sumber protein hewani, tepung singkong menyumbang sejumlah asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Kandungan lemaknya yang rendah serta absennya gluten menjadikannya pilihan ideal bagi individu yang mengikuti diet rendah lemak atau memiliki intoleransi gluten. Selain itu, tepung singkong juga merupakan sumber mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan zat besi, serta beberapa vitamin terutama vitamin C dan kelompok vitamin B. profil nutrisi yang lengkap ini menjadikan tepung singkong sebagai bahan pangan fungsional dengan protein aplikasi yang luas dalam berbagai produk makanan.

Secara keseluruhan tepung alami dari singkong merupakan sumber nutrisi yang baik dan dapat digunakan dalam berbagai aplikasi kuliner, mulai dari pembuatan kue hingga sebagai bahan pengental dalam masakan (Putri, 2022).

Pelatihan pembuatan tepung alami dilakukan dengan pemberian materi tentang singkong beserta cara pengolahannya. Setelah itu, melakukan praktik dengan menggunakan alat dan bahan yang telah disediakan. Proses pembuatan tepung singkong diawali dengan pencucian singkong yang telah dikupas hingga bersih. Singkong kemudian dipotong-potong dan diparut sebelum diperas untuk memisahkan sari pati. Sari pati yang diperoleh kemudian diendapkan hingga pati mengendap di dasar wadah. Setelah air dibuang, endapan pati dijemur hingga kering dan kemudian dihaluskan serta diayak untuk menghasilkan tepung singkong yang halus. Terakhir, tepung singkong disimpan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kualitasnya. Berikut adalah diagram urutan pembuatan tepung alami :



**Bagan 1. Alur Proses Pembuatan**

Adapun proses pelatihan pembuatan tepung alami , dapat dilihat pada gambar berikut:

1. Pemilihan singkong sebelum diproses yang berumur sekitar kurang lebih 6 bulan



**Gambar 1. Singkong**

2. Setelah pemilihan singkong, kupas singkong hingga terpisah dari kulitnya kemudian cuci bersih dengan menggunakan air lalu potong menjadi ukuran yang lebih kecil.



**Gambar 2. Singkong yang sudah di cuci bersih dan di potong**

3. Proses selanjutnya yaitu parut singkong sampai habis untuk mendapatkan hasil yang diinginkan



**Gambar 3. Proses pamarutan singkong**

4. Tambahkan air ke dalam parutan singkong untuk mendapatkan limbah sari pati



**Gambar 3. proses penyaringan dengan kain**

5. Setelah dilakukan penyaringan , endapkan nasi minuman sari pati selama kurang lebih 4 – 5 jam pada suhu ruang. Kemudian buang air hasil endapan limbah sari pati



**Gambar 5. Pembuangan limbah endapan**



**Gambar 6. Hasil endapan sari pati**

6. Kemudian jemur di bawah sinar matahari hingga kering



**Gambar 4. Proses penjemuran**

7. Setelah proses penjemuran, haluskan dengan menggunakan copper agar hasil tepung alami maksimal



**Gambar 5** penghalusan tepung alami dengan copper

8. Setelah semua proses dilakukan, kemas tepung alami menggunakan plastik atau press dengan mesin press. Hasil tepung tapioka dapat dimanfaatkan untuk pembuatan olahan makanan seperti, aci

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat Desa Mojokusumo, khususnya ibu-ibu PKK, mengenai potensi diversifikasi produk olahan singkong. Dengan membekali peserta dengan keterampilan dalam memproduksi tepung singkong alami, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal ini. Tepung singkong yang dihasilkan memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan singkong segar, serta memiliki potensi pasar yang lebih luas. Pelatihan ini secara signifikan berkontribusi pada pengembangan kewirausahaan di tingkat desa. Melalui transfer pengetahuan dan teknologi yang tepat, masyarakat didorong untuk lebih kreatif dan inovatif dalam mengolah singkong menjadi berbagai produk turunan. Hal ini sejalan dengan upaya untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal dan berkelanjutan.

Hasil pengabdian terkait pelatihan serupa menunjukkan bahwa program semacam ini efektif dalam meningkatkan kompetensi masyarakat dalam mengolah singkong. Dengan demikian, pelatihan ini dapat menjadi model bagi program pemberdayaan masyarakat lainnya, khususnya di daerah pedesaan.

## **5. KESIMPULAN**

Pelatihan diversifikasi produk olahan singkong di Desa Mojokusumo telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi

tepung alami. Kegiatan ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada komoditas lokal, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis masyarakat merupakan langkah efektif dalam pemberdayaan masyarakat pedesaan dan pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

## 6. PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak terkait dalam pelatihan diversifikasi produk olahan singkong khususnya ibu – ibu penggerak PKK Desa Mojokusumo yang telah meluangkan waktunya dalam kegiatan ini. Serta teman – teman Mahasiswa Universitas Mayjen Sungkono beserta dosen pembimbing selaku penyelenggara kegiatan ini. Tak lupa juga jajaran pemerintahan Mojokusumo sebagai pendukung kegiatan.

## 7. DAFTAR REFERENSI

- Adhitya, B., Zumaeroh, Z., & Winarto, H. (2022). *Diversifikasi produk dan ekspansi pemasaran melalui media sosial. Wikuacity: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 75–79.
- Chumaeson, W., Safitri, U. R., Pamungkas, F. J., Sholichawati, U., & Wulandari, Y. Z. (2023). *Sosialisasi di Dusun Balong Desa Cabean Kunti tentang diversifikasi produk olahan singkong. Krida Cendekia*, 2(3).
- Putri, S. R. (2022, September 14). *Mengenal tepung singkong: Tekstur, kandungan gizi, dan pilihan olahannya. Cantika*.
- Siswati, E., Pudjowati, J., & Ardana, A. (2022). *Analisis diversifikasi produk tahu untuk meningkatkan daya saing produk. Referensi: Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*, 10(2), 18–23.
- Sumartan, S., Wahyuddin, N. R., & Azwar, A. (2023). *Diversifikasi produk jamur tiram (Pleurotus ostreatus): Kreativitas dalam menciptakan nilai tambah dan peluang bisnis produk pertanian. Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11,912–11,918.
- Widodo, A. (2023). *Pengembangan mocaf (modified cassava flour) berbasis desa mandiri mocaf: Studi kasus Kabupaten Banjarnegara. Bappenas Working Papers*, 6(1), 1–21.