



Pioneering of mocaf flour business in Tempursari village, Candimulyo, Magelang regency

Retno Rusdijjati✉, Muhammad Rajif Ghany, Ari Sativanto, Rezqi Maulana Akhsan, Zhawung Dio Saputra, Rozi Rahmansyah Riyan Purfita
Universitas Muhammadiyah Magelang, Magelang, Indonesia

✉ rusdijjati@ummgl.ac.id

🌐 <https://doi.org/10.31603/ce.6847>

Abstract

One of the business activities being initiated by the Women Farmers Group (KWT) in Tempursari Village, Candimulyo District, Magelang Regency is the production of mocaf flour. Mocaf stands for modified cassava flour which is flour made from cassava. This business was initiated, considering that cassava production in Tempursari Village is abundant and only sold fresh at low prices, so that it can increase the selling value. In order to start this business, KWT has been assisted by 2 units of production machines in the form of a pulverizing machine and a flour machine and have also been trained in the process of making mocaf flour. However, this business has not been developed seriously, KWT members are more focused on the various chips business that was initiated previous year. In order to motivate KWT members to immediately develop a mocaf flour business, we employ the mentoring activities as a real action. The result of PPMT activity is the engineering of the grater tool with the addition of a knife, assistancing in making mocaf flour, designing packaging and logos, and helping product promotion through social media.

Keywords: *Business development; Mocaf flour; Women Farmers Group*

Perintisan usaha pembuatan tepung mocaf di Desa Tempursari, Candimulyo, Kabupaten Magelang

Abstrak

Salah satu kegiatan usaha yang digagas oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Tempursari, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang adalah produksi tepung mocaf. Mocaf adalah singkatan dari *Modified Cassava Flour* yaitu tepung yang terbuat dari ubi kayu atau singkong. Usaha ini dirintis, mengingat produksi singkong di Desa Tempursari melimpah dan hanya dijual segar dengan harga murah sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Dalam memulai usaha ini, KWT telah dibantu oleh 2 unit mesin produksi berupa mesin penghancur dan mesin tepung dan juga telah dilatih dalam proses pembuatan tepung mocaf. Namun usaha ini belum dikembangkan secara serius, anggota KWT lebih fokus pada usaha aneka keripik yang dirintis tahun sebelumnya. Dalam rangka memotivasi anggota KWT untuk segera mengembangkan usaha tepung mocaf, maka dilaksanakan kegiatan pendampingan sebagai aksi nyata. Hasil kegiatan PPMT ini adalah rekayasa alat pamarut dengan penambahan pisau, pendampingan pembuatan tepung mocaf, perancangan kemasan dan logo, dan membantu promosi produk melalui media sosial.

Kata Kunci: Pengembangan usaha; Tepung mocaf; Kelompok Wanita Tani

1. Pendahuluan

Mocaf atau *modified cassava flour* merupakan salah satu jenis tepung yang berbahan baku ubi kayu atau singkong. Tepung ini mempunyai kandungan kalori terendah dibandingkan jenis tepung yang lain, sehingga aman dikonsumsi orang-orang yang berpantang karbohidrat atau yang tidak mengonsumsi karbohidrat dalam jumlah berlebih. Jenis tepung ini sedang dirintis produksinya oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Tempursari, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang. Alasan perintisan industri tersebut adalah produksi singkong di Desa Tempursari berlimpah dan jika dijual segar harganya sangat rendah yaitu sekitar Rp. 1.000/kg, sehingga tidak seimbang dengan biaya produksi. Jika diolah menjadi tepung mocaf, diharapkan dapat meningkatkan nilai jual singkong.

Guna mendukung kegiatan usaha KWT tersebut, maka tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Muhammadiyah Magelang telah memberikan bantuan 2 unit mesin produksi berupa mesin penyawut ([Gambar 1](#)) dan mesin penepung ([Gambar 2](#)), serta telah melatih para anggota KWT untuk membuat tepung mocaf. Namun KWT belum begitu serius untuk mengembangkan usaha produksi tepung mocaf ini, karena menurut salah satu anggota KWT masih mengalami kendala pada saat musim penghujan, di mana hasil sawutan maupun tepung mocaf tidak dapat dikeringkan di bawah sinar matahari. Di samping itu, mesin penyawut yang dimiliki juga belum optimal karena hanya memiliki 2 pisau, sehingga proses penyawutan berlangsung agak lama. Guna membantu KWT mengatasi masalah tersebut, maka dilakukan kegiatan pendampingan melalui Pengabdian Pada Masyarakat Terpadu (PPMT) Universitas Muhammadiyah Magelang.



Gambar 1. Mesin penyawut



Gambar 2. Mesin penepung

2. Metode

Metode pendekatan yang digunakan untuk pelaksanaan pendampingan ini adalah metode partisipatif yang mengutamakan peran aktif atau keterlibatan mitra yang didampingi. Kegiatan pendampingan dilaksanakan kurang lebih 1 bulan, yang dilaksanakan mulai bulan Desember 2021 akhir hingga Februari 2022.

a. Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan pada awal kegiatan PPMT, dengan didampingi dosen pembimbing, tim mahasiswa menemui bapak Kepala Desa Tempursari untuk memohon ijin melakukan pendampingan bagi KWT di wilayahnya. Selanjutnya

sosialisasi juga dilakukan kepada KWT di Desa Tempursari tentang tujuan pendampingan yang akan dilakukan.

b. Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan meliputi cara penggunaan mesin produksi yang baik, cara pembuatan tepung mocaf, cara pengemasan produk, dan cara pemasaran dengan melalui media sosial.

c. Praktik

Praktik merupakan kelanjutan dari pelatihan, agar anggota KWT tidak lupa dengan materi-materi yang telah dilatihkan.

d. Pendampingan

Pendampingan dilakukan agar para anggota KWT benar-benar mengimplementasikan hal-hal yang sudah dilatihkan dan dipraktikkan.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PPMT diawali dengan sosialisasi kepada Kepala Desa dan KWT sebagai mitra. Kepada Kepala Desa Tempursari disampaikan oleh dosen pembimbing bahwa tim PPMT Universitas Muhammadiyah Magelang akan melaksanakan pendampingan kepada KWT dalam pengembangan usaha pembuatan tepung mocaf. Kepala Desa Tempursari yaitu Bapak Dahroni menyambut baik kedatangan tim PPMT dan akan membantu sepenuhnya kegiatan pendampingan yang akan dilakukan pada KWT. Sosialisasi berikutnya dilaksanakan kepada KWT untuk menyampaikan tujuan pelaksanaan PPMT dan mengkonfirmasi kembali kesediaan mereka untuk terlibat aktif dalam setiap pelaksanaan kegiatan ([Gambar 3](#)).



[Gambar 3. Sosialisasi kegiatan PPMT kepada mitra](#)

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan modifikasi pada mesin penyawut yang awalnya mempunyai 2 pisau, ditambahkan 2 pisau lagi agar proses penyawutan berjalan lebih cepat ([Gambar 4](#)). Sebelum dimodifikasi, untuk menyawut singkong 1 kg membutuhkan waktu kurang lebih 30 menit, setelah ditambahkan 2 pisau, waktu penyawutan 1 kg singkong menjadi kurang lebih 15 menit. Modifikasi dengan penambahan 2 pisau tersebut membutuhkan biaya sebesar Rp. 400.000,- dan seluruhnya ditanggung oleh desa melalui Alokasi Dana Desa (ADD). Hal ini merupakan salah satu bukti keterlibatan secara aktif dari mitra yang didampingi.

Mesin penepung yang dimiliki KWT sampai saat ini belum juga dioperasikan karena membutuhkan daya listrik yang cukup besar dan belum dapat dipenuhi. Beberapa alternatif diusulkan kepada KWT agar mesin penepung dapat

dioperasionalkan yaitu 1) menambahkan stabilizer, 2) memperbaiki generator, 3) mengganti dinamo dengan diesel, atau 4) menambah daya listrik. Namun KWT masih mempertimbangkan, karena masing-masing alternatif membutuhkan biaya yang cukup besar. Sementara untuk melakukan penepungan, singkong yang sudah dalam bentuk sawut kering dibawa ke pasar.



Gambar 4. Modifikasi alat penyawut

Setelah mesin penyawut dimodifikasi, selanjutnya dilaksanakan pelatihan dan praktik pembuatan tepung mocaf. Kegiatan pelatihan pembuatan tepung mocaf dengan menggunakan mesin penyawut yang sudah dimodifikasi itu dilaksanakan di rumah produksi milik KWT di Desa Tempursari. Pelatihan diikuti 6 orang anggota KWT yang memang dikhususkan untuk memproduksi tepung mocaf. Sedangkan anggota KWT yang lain difokuskan pada pembuatan aneka kripik dan olahan herbal. Keenam anggota KWT tersebut sangat antusias dalam mengikuti pelatihan. Mereka ingin segera menjalankan kegiatan usaha, hanya saja masih terkendala peralatan produksi yaitu belum mempunyai mesin pengering dan mesin penepung belum dapat dioperasionalkan.

Kegiatan berikutnya adalah melakukan desain kemasan dan label produk tepung mocaf. Jenis kemasan yang dipilih berupa *standing pouch* yang dapat dibuka dan ditutup kembali, karena produk tepung mocaf akan dipasarkan ke toko-toko oleh-oleh, toko-toko bahan-bahan pembuat kue, dan melalui media sosial. Oleh karena itu, kemasan harus didesain semenarik mungkin. Keterlibatan mitra ditunjukkan dengan menyediakan sejumlah kemasan maupun pencetakan label. Hasil desain kemasan tepung mocaf tersebut disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Tepung mocaf yang sudah dikemas dan siap dipasarkan

