

## Sosialisasi Cassamee Berbasis Singkong sebagai Upaya Mengurangi Ketergantungan Beras dan Memperkuat Pangan Lokal di Kampung Ciwulung

*Socialization of Cassava Based Cassamee as an Effort to Reduce Rice Dependency and Strengthen Local Food in Ciwulung Village*

Rahma Rizqia \*

Fathiyah Salsabilah

Sarifah

Naya Akhwatul Janna

Aef Saefulloh

Arta Firdauli Doloksaribu

Rida Oktorida Khastini

\*Department of Biology Education,  
Faculty of Teacher Training and  
Education, Sultan Ageng Tirtayasa  
University, Serang, Banten, 42117,  
Indonesia

email: [2224230054@untirta.ac.id](mailto:2224230054@untirta.ac.id)

### Kata Kunci

Diversifikasi Pangan  
Ketahanan Pangan  
Singkong

### Keywords:

Food Security  
Food Diversification  
Cassava

Received: January 2026

Accepted: February 2026

Published: May 2026

### Abstrak

Indonesia memiliki potensi pertanian yang besar, namun ketergantungan masyarakat terhadap satu sumber pangan utama, yaitu beras, masih tinggi sehingga berisiko terhadap ketahanan pangan, khususnya di wilayah pedesaan. Singkong sebagai pangan lokal yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal dan memiliki nilai ekonomi rendah. Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengidentifikasi potensi singkong serta memperkenalkan *Cassamee* sebagai inovasi pangan alternatif berbasis singkong guna mendorong diversifikasi pangan dan memperkuat ketahanan pangan masyarakat Desa Kemansan, Kecamatan Tirtayasa, Kabupaten Serang. Kegiatan dilakukan melalui pendekatan edukasi dan pelatihan yang meliputi sosialisasi ketahanan pangan, pemutaran video demonstrasi pengolahan singkong, pengenalan produk *Cassamee*, serta sesi mencicipi produk. Pengumpulan data dilakukan terhadap 28 responden melalui pengisian instrumen tes sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengukur pengetahuan serta angket untuk menilai sikap dan perilaku konsumsi pangan. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif menggunakan nilai rata-rata dan persentase. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat setelah sosialisasi. Selain itu, sikap dan penerimaan masyarakat terhadap *Cassamee* menunjukkan respons positif. Secara keseluruhan, kegiatan ini mampu meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal sehingga berpotensi mendukung ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa.

### Abstract

Indonesia has great agricultural potential, but the community's dependence on one main food source, namely rice, is still high, posing a risk to food security, especially in rural areas. Cassava, as an abundant local food source, has not been optimally utilized and has low economic value. This activity was carried out to identify the potential of cassava and introduce *Cassamee* as an alternative cassava-based food innovation to encourage food diversification and strengthen food security in Kemansan Village, Tirtayasa District, Serang Regency. The activity was carried out through an educational and training approach that included food security socialization, screening of cassava-processing demonstration videos, introduction of *Cassamee* products, and product-tasting sessions. Data collection was conducted with 28 respondents using pre- and post-activity test instruments to measure knowledge, and questionnaires to assess attitudes and food consumption behavior. The data were analyzed descriptively and quantitatively using mean values and percentages. The activity results showed an increase in community knowledge after dissemination. In addition, the community's attitude toward and acceptance of *Cassamee* were positive. Overall, this activity increased the community's understanding and awareness of the importance of food diversification based on local resources, thereby potentially supporting food security and economic independence in rural communities.



© 2026 Rahma Rizqia, Fathiyah Salsabilah, Sarifah, Naya Akhwatul Janna, Aef Saefulloh, Arta Firdauli Doloksaribu, Rida Oktorida Khastini. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i5.12164>

**How to cite:** Rizqia, R., Salsabilah, F., Sarifah, Janna, N. A., Saefulloh, A., Doloksaribu, A. F., Khastini, R. O. (2026). Sosialisasi Cassamee Berbasis Singkong sebagai Upaya Mengurangi Ketergantungan Beras dan Memperkuat Pangan Lokal di Kampung Ciwulung. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(5), 1445-1455. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i5.12164>

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan dominasi sektor pertanian, di mana hampir seluruh wilayahnya memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai lahan budidaya pertanian. Kondisi ini melahirkan berbagai komoditas unggulan yang berperan penting dalam penyediaan pangan. Pangan sendiri merupakan kebutuhan paling dasar bagi manusia, dan pemenuhannya diakui sebagai hak asasi yang dijamin dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, karena menjadi fondasi utama dalam pembentukan sumber daya manusia yang berkualitas. Ketahanan pangan pun menjadi isu strategis dalam proses pembangunan nasional. Dalam upaya mewujudkannya, sektor pertanian memegang peranan yang sangat vital, mengingat sektor ini merupakan sumber utama penyedia pangan, khususnya bagi negara-negara yang masih berkembang. Selain itu, sektor pertanian memiliki dua fungsi utama, yakni sebagai sasaran pokok pembangunan sekaligus sebagai instrumen penting dalam mendorong pertumbuhan dan pengembangan ekonomi (Rumawas *et al.*, 2021). Singkong merupakan salah satu sumber pangan lokal yang melimpah di berbagai daerah di Indonesia, namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan olahan dan produk bernilai tambah masih tergolong rendah. Di beberapa desa, sebagaimana digambarkan dalam kajian tentang Desa Rebalas, singkong umumnya hanya diolah menjadi produk yang monoton, sehingga nilai jualnya tetap rendah dan masyarakat lebih memilih menjualnya dalam bentuk mentah kepada tengkulak atau pembeli besar. Kondisi ini berdampak pada minimnya pendapatan yang diterima petani. Padahal, melalui pengolahan yang lebih kreatif dan inovatif, singkong dapat dikembangkan menjadi produk pangan modern yang berkualitas, berdaya saing, dan bernilai ekonomi tinggi. Dengan demikian, singkong memiliki peluang besar untuk dimanfaatkan sebagai pangan alternatif lokal dalam mendukung diversifikasi pangan dan penguatan ketahanan pangan. Melalui pengembangan produk inovatif berbasis singkong, seperti *Cassamee*, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah, memperluas variasi pilihan pangan bagi masyarakat, serta memberikan kontribusi positif yang nyata terhadap peningkatan ekonomi dan kemandirian pangan berbasis potensi lokal (Fajriyah *et al.*, 2025). Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi serta ketersediaan singkong di Desa Kemanisan sebagai salah satu sumber pangan alternatif. Selain itu, kegiatan ini juga diarahkan untuk menerapkan dan memperkenalkan produk *Cassamee* sebagai inovasi pangan berbasis singkong kepada masyarakat. Melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh dan memiliki nilai gizi yang baik, kegiatan ini diharapkan mampu mendorong diversifikasi pangan. Upaya tersebut sekaligus ditujukan untuk memperkuat ketahanan pangan masyarakat Desa Kemanisan melalui pemberian edukasi dan pelatihan mengenai pengolahan singkong menjadi produk makanan bernilai tambah. Ketahanan pangan adalah kondisi ketika seluruh masyarakat dapat mengakses pangan yang cukup, bermutu, aman, merata, terjangkau, serta memanfaatkan berbagai sumber daya lokal. Ketahanan pangan bekerja sebagai sebuah sistem yang mencakup ketersediaan, distribusi, dan konsumsi. Bagian ketersediaan pangan memastikan pasokan yang cukup bagi seluruh penduduk, baik dari segi jumlah, kualitas, keberagaman, maupun keamanannya (Rumawas *et al.*, 2021). Tiga pilar ketahanan pangan yaitu ketersediaan pangan, akses atau keterjangkauan, dan pemanfaatan pangan. Ketersediaan pangan adalah kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan masyarakat yang dipengaruhi oleh luas lahan, area tanam dan panen, serta produktivitas. Untuk memenuhi konsumsi terutamaberas jumlah pangan yang tersedia harus sebanding dengan kebutuhan penduduk. Jika ketersediaan lebih rendah dari konsumsi, maka terjadi defisit pangan, yang dapat mengganggu stabilitas dan kesejahteraan masyarakat (Pujiati *et al.*, 2020). Akses pangan merupakan salah satu dari tiga dimensi ketahanan pangan, selain ketersediaan dan pemanfaatan. Secara garis besar, akses pangan mencakup akses fisik, ekonomi, dan sosial yang memungkinkan setiap rumah tangga memenuhi kebutuhannya secara layak (Adiguno *et al.*, 2020). Pemanfaatan pangan adalah kemampuan tubuh memanfaatkan makanan secara optimal untuk kesehatan dan pertumbuhan, yang dipengaruhi oleh kualitas gizi, pola konsumsi, keamanan pangan, serta kondisi kesehatan dalam mencerna dan menyerap nutrisi (Simanjuntak, 2023). Ketergantungan masyarakat Indonesia yang tinggi terhadap beras menyebabkan meningkatnya tekanan pada sektor produksi padi, rendahnya keragaman pola konsumsi pangan, serta bertambahnya kebutuhan impor ketika produksi dalam negeri tidak mampu memenuhi permintaan, sehingga membuat sistem pangan rentan terhadap fluktuasi harga global. Kondisi tersebut diperparah oleh perubahan iklim yang menghadirkan tantangan

serius berupa cuaca ekstrem, pergeseran musim tanam, serta meningkatnya serangan hama dan penyakit tanaman yang berdampak pada penurunan produksi pangan. Diversifikasi pangan merupakan upaya penyediaan berbagai jenis bahan pangan melalui diversifikasi produksi dan konsumsi, dengan tujuan memanfaatkan pangan lokal sebagai alternatif beras dan terigu, meningkatkan variasi konsumsi, memperbaiki kualitas gizi, serta mengurangi ketergantungan terhadap beras dan terigu. Diversifikasi juga bertujuan menghidupkan kembali konsumsi pangan lokal seperti jagung, sagu, ubikayu, dan ubijalar (Prakoso *et al.*, 2023). Salah satu sumber pangan lokal utama untuk diversifikasi adalah singkong (*Manihot esculenta*) yang merupakan umbi sumber karbohidrat selain nasi dan sangat mudah tumbuh di Indonesia. Dalam 100 g singkong terkandung karbohidrat 34,7 g, protein 1,2 g, kalsium 33 mg, dan vitamin C 30 mg (Saraswati *et al.*, 2022). Singkong memiliki beragam manfaat bagi kesehatan, di antaranya mendukung kesehatan sistem pencernaan berkat kandungan serat dan pati resisten, membantu mengontrol tekanan darah melalui kandungan kalium, serta meningkatkan daya tahan tubuh karena adanya vitamin C dan senyawa antioksidan. Selain itu, singkong berperan dalam menjaga kekuatan tulang melalui kandungan kalsium dan fosfor, serta mendukung kesehatan kulit dengan kontribusi vitamin C dan vitamin E (Ma'rufin *et al.*, 2024). Potensi gizi dan ketersediaannya yang melimpah menjadikan singkong strategis untuk dikembangkan lebih lanjut melalui pengolahan menjadi berbagai produk pangan, sehingga tidak hanya memperluas pilihan konsumsi, tetapi juga mendorong peningkatan kapasitas pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas masyarakat dalam menciptakan inovasi berbasis bahan lokal. Upaya pengolahan tersebut sekaligus memberikan nilai tambah pada produk, memperbaiki mutu dan daya saingnya, serta membuka peluang peningkatan pendapatan yang berdampak pada kesejahteraan kelompok sasaran (Atikah, 2020). *Cassamee* adalah bentuk inovasi pangan lokal yang dikembangkan dari singkong (*Manihot esculenta*) dan diolah menjadi produk mie sebagai alternatif pengganti mie berbahan dasar tepung terigu. Produk ini menggunakan tepung *cassava* sebagai bahan utama, sehingga berperan dalam mendukung upaya diversifikasi pangan sekaligus mengurangi ketergantungan pada bahan baku impor. Pemilihan singkong sebagai bahan dasar dinilai strategis karena tanaman ini mudah dibudidayakan, memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap berbagai kondisi lingkungan, serta mampu menghasilkan produksi yang melimpah (Riyadi, 2025). *Cassamee* memiliki sejumlah keunggulan, antara lain sebagai produk bebas gluten (*gluten-free*), bernilai ekonomi tinggi, serta ramah lingkungan karena memanfaatkan bahan baku lokal yang berkelanjutan. Pengembangan *Cassamee* tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah komoditas singkong dan membuka peluang usaha bagi masyarakat, tetapi juga berperan dalam memperkuat ketahanan pangan nasional melalui penerapan diversifikasi konsumsi pangan yang berbasis pada potensi sumber daya lokal. Penelitian oleh (Nono *et al.*, 2025) menunjukkan bahwa diversifikasi pangan melalui pengolahan berbagai produk berbasis umbi-umbian dapat meningkatkan ketahanan pangan masyarakat, namun masih terbatas pada rendahnya kemampuan teknis pengolahan pangan lokal. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan di Desa Tunfeun terbukti meningkatkan pengetahuan peserta hingga 70,5% dan terdapat peningkatan konsumsi umbi-umbian sebagai pangan alternatif. Temuan tersebut menegaskan bahwa edukasi dan peningkatan keterampilan menjadi langkah penting dalam mengoptimalkan pangan lokal berbasis umbi sebagai sumber karbohidrat pengganti beras. Selanjutnya, penelitian (Damayanti *et al.*, 2025) juga mengembangkan gerakan makan singkong sebagai salah satu solusi diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Rangkaian kegiatan edukasi di Kota Serang terbukti meningkatkan pemahaman masyarakat sebesar 14,5% dari 76,45% menjadi 90,97% terkait fungsi gizi, potensi ekonomi, serta peluang singkong sebagai pengganti nasi dalam memenuhi kebutuhan karbohidrat. Penelitian ini menegaskan pentingnya pendekatan pemberdayaan masyarakat dalam memperkuat ketahanan pangan berbasis singkong serta mendukung potensi ekonomi lokal yang selama ini belum dimaksimalkan. Kemudian pada penelitian (Khoirotun *et al.*, 2025) melalui systematic literature review menyimpulkan bahwa diversifikasi pangan lokal berpengaruh signifikan dalam strategi pangan global, terutama melalui edukasi, penelitian, dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Diversifikasi terbukti membantu mengurangi ketergantungan pada satu komoditas tertentu dan menjadi solusi berkelanjutan dalam menghadapi krisis pangan, termasuk peningkatan ketangguhan sistem pangan nasional. Studi (Amrullah *et al.*, 2025) di Lombok Timur menegaskan bahwa diversifikasi pangan lokal mampu meningkatkan ketersediaan pangan, memperkuat gizi keluarga, serta mengurangi kerentanan akibat krisis pangan. Kendala utama yang ditemukan yaitu rendahnya minat konsumsi masyarakat terhadap pangan non-beras serta

terbatasnya akses pasar. Penelitian ini menekankan pentingnya strategi penguatan pangan alternatif berbasis singkong, jagung, dan umbi lain melalui dukungan kebijakan, edukasi, dan pengembangan pasar. Berdasarkan berbagai hasil penelitian sebelumnya, diversifikasi pangan yang memanfaatkan singkong dan jenis umbi-umbian lainnya terbukti memiliki peran strategis dalam memperkuat ketahanan pangan, meningkatkan pengetahuan masyarakat, serta mendorong kemandirian pangan di tingkat rumah tangga. Pengembangan pangan lokal melalui kegiatan edukasi, pendampingan, dan optimalisasi potensi singkong juga terbukti mampu meningkatkan kualitas gizi sekaligus membuka peluang ekonomi bagi masyarakat. Dengan demikian, penelitian mengenai implementasi *Cassamee* sebagai alternatif pangan berbasis singkong relevan dan selaras dengan upaya penguatan diversifikasi pangan yang bertumpu pada pemanfaatan sumber daya lokal.

## METODE

### *Alat dan Bahan*

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *Casamee* meliputi berbagai peralatan dapur dan bahan pangan. Peralatan yang digunakan antara lain *cooper* atau alat penggiling, *noodle maker*, nampan, timbangan atau neraca, kompor, parutan, sendok, garpu, panci, pisau, saringan, centong, dan sutil. Sementara itu, bahan utama yang digunakan adalah singkong dan tepung tapioka, dengan bahan pendukung berupa air dan garam. Untuk proses pengolahan dan penyajian, digunakan pula minyak sayur, telur, bawang putih, bawang merah, cabai, serta berbagai jenis sayur-sayuran. Selain itu, penambahan penyedap rasa bersifat opsional dan disesuaikan dengan kebutuhan.

### *Metode Pelaksanaan*

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kemanisan, Kecamatan Tirtayasa, Kabupaten Serang, Provinsi Banten, yang memiliki potensi produksi singkong cukup tinggi namun pemanfaatannya sebagai pangan alternatif masih tergolong rendah. Pelaksanaan kegiatan berlangsung pada periode Oktober hingga Desember 2025. Tahap awal berupa observasi lokasi dan analisis kebutuhan masyarakat dilakukan pada Oktober 2025, sedangkan kegiatan inti berupa sosialisasi, pemutaran video demonstrasi pengolahan singkong, serta sesi mencicipi produk *Cassamee* dilaksanakan pada Senin, 1 Desember 2025. Program ini dirancang sebagai kegiatan edukasi dan pelatihan untuk meningkatkan pemahaman serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan singkong sebagai alternatif pangan lokal. Rangkaian kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai ketahanan pangan dan diversifikasi pangan lokal. Materi sosialisasi menekankan pada risiko ketergantungan terhadap beras sebagai sumber pangan utama serta potensi singkong sebagai bahan pangan alternatif yang mudah diperoleh dan bernilai gizi. Selanjutnya, peserta mengikuti pemutaran video demonstrasi pengolahan singkong yang menampilkan tahapan pembuatan tepung *cassava* hingga pengolahan *Cassamee* (mi singkong). Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan sesi mencicipi produk *Cassamee*, di mana peserta mencoba langsung hasil olahan mi singkong untuk memberikan pengalaman sensorik dan meningkatkan tingkat penerimaan terhadap produk berbasis singkong. Proses pembuatan tepung *cassava* yang diperkenalkan kepada peserta dimulai dari pengupasan dan pencucian singkong segar untuk menghilangkan kotoran dan getah, kemudian singkong dipotong tipis guna mempercepat proses pengeringan. Potongan singkong selanjutnya dijemur di bawah sinar matahari hingga mencapai tingkat kekeringan optimal, karena tingkat kekeringan sangat menentukan kualitas tepung yang dihasilkan. Singkong kering kemudian digiling menggunakan *cooper* hingga bertekstur halus dan disaring untuk memisahkan bagian yang masih kasar. Dari sekitar 2 kg singkong segar umumnya diperoleh kurang lebih 600 gram tepung *cassava* kering. Pembuatan *Cassamee* (mi singkong) dilakukan dengan mencampurkan tepung *cassava* sebanyak 250 gram dengan satu butir telur, garam, minyak, penyedap secukupnya, serta sedikit air hingga adonan tercampur merata. Adonan kemudian diuleni hingga kalis dan tidak lengket, karena konsistensi adonan sangat menentukan kemudahan proses pencetakan mi. Adonan yang telah kalis digiling menggunakan *noodle maker* hingga membentuk lembaran tipis, kemudian dipotong sesuai ukuran mi yang diinginkan. Mi yang terbentuk direbus hingga setengah matang, ditiriskan, dan ditaburi tepung tapioka agar tidak saling menempel. *Cassamee* selanjutnya dapat diolah sesuai selera, baik direbus, digoreng, maupun disajikan sebagai mi basah. Untuk

meningkatkan penerimaan produk, *Cassamee* disajikan dalam bentuk mi kuah gurih. Proses penyajian dilakukan dengan menumis bawang putih, bawang merah, dan cabai yang telah dihaluskan hingga harum, kemudian ditambahkan air dan sayuran sesuai kebutuhan. Garam serta penyedap rasa ditambahkan untuk memperoleh cita rasa yang sesuai. *Cassamee* yang telah direbus kemudian dimasukkan ke dalam kuah dan diaduk hingga bumbu meresap, sebelum akhirnya disajikan kepada peserta kegiatan. Teknik pengumpulan data dalam kegiatan ini meliputi metode tes dan non-tes. Metode tes berupa *pre-test* dan *post-test* digunakan untuk mengukur perubahan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan edukasi dan demonstrasi pengolahan singkong melalui video. Sebanyak 28 responden yang menghadiri kegiatan dan mengisi *pre-test* serta *post-test* menjadi subjek dalam pengumpulan data tes. Instrumen tes terdiri atas delapan soal pilihan ganda yang mencakup pemahaman mengenai diversifikasi pangan, ketahanan pangan, potensi singkong, tepung *cassava*, dan *Cassamee*. Selain itu, data non-tes dikumpulkan menggunakan angket skala Likert lima poin untuk mengukur sikap peserta, perilaku konsumsi pangan lokal, komitmen perubahan, serta evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan hasil pelaksanaan program.

#### ***Teknik Analisis Data***

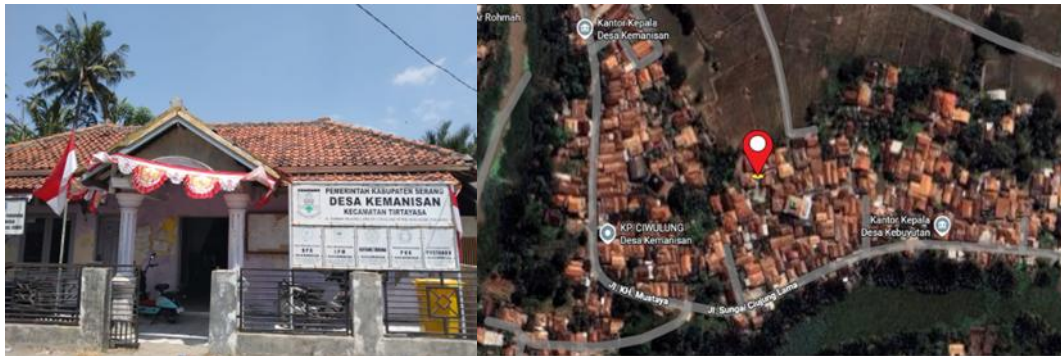
Seluruh data dianalisis menggunakan teknik deskriptif kuantitatif melalui perhitungan nilai rata-rata, persentase, serta gain score untuk melihat peningkatan pengetahuan, sedangkan data sikap, perilaku, komitmen, dan evaluasi dianalisis menggunakan skor Likert yang dikonversi menjadi persentase.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kampung Ciwulung merupakan salah satu bagian wilayah Desa Kemanisan yang berada di Kecamatan Tirtayasa, Kabupaten Serang-Banten. Secara geografis, Desa Kemanisan memiliki batas wilayah dengan Kelurahan Kaserangan di selatan, Desa Kebon di utara, Desa Kebuyutan di timur, dan Desa Pontang Legon di barat. Letak ini membuat Kampung Ciwulung berada pada posisi yang cukup strategis serta memiliki akses yang mudah menuju wilayah sekitar (Gambar 1). Desa Kemanisan sendiri terbentuk melalui pemekaran dari Desa Kebuyutan pada tahun 1989 dan memiliki luas kurang lebih 750 hektare. Dari total wilayah tersebut, sekitar 500 hektare digunakan sebagai kawasan permukiman, pertanian, dan perkebunan, sementara bagian lainnya diperuntukkan bagi fasilitas umum dan perkantoran. Kampung Ciwulung termasuk wilayah yang memanfaatkan lahan pertanian secara signifikan, sehingga sebagian besar aktivitas masyarakat masih berkaitan dengan sektor agraris (Desa Kemanisan, 2023).

#### ***Permasalahan yang Ditemukan***

Berdasarkan hasil observasi di Desa Kemanisan, Kecamatan Tirtayasa, terlihat bahwa sistem pertanian masyarakat masih sangat terpusat pada komoditas padi. Ketergantungan yang tinggi terhadap satu jenis tanaman ini menyebabkan kerentanan yang signifikan, terutama ketika terjadi perubahan cuaca, gangguan hama, atau ketidakstabilan ketersediaan air. Di sisi lain, singkong sebagai tanaman yang adaptif dan Berdasarkan hasil observasi di Desa Kemanisan, Kecamatan Tirtayasa, terlihat bahwa sistem pertanian masyarakat masih sangat terpusat pada komoditas padi. Ketergantungan yang tinggi terhadap satu jenis tanaman ini menyebabkan kerentanan yang signifikan, terutama ketika terjadi perubahan cuaca, gangguan hama, atau ketidakstabilan ketersediaan air. Di sisi lain, singkong sebagai tanaman yang adaptif dan sesuai dengan kondisi lahan setempat sebenarnya tersedia, namun belum dimanfaatkan secara optimal baik sebagai bahan pangan maupun sebagai komoditas ekonomi. Pola konsumsi masyarakat yang tetap terfokus pada beras juga memperkuat minimnya diversifikasi pangan. Selain itu, potensi pengolahan berbasis singkong belum berkembang, sehingga nilai tambah dari komoditas tersebut masih rendah. Kondisi ini menunjukkan bahwa ketahanan pangan desa tergolong rentan karena produksi tidak stabil, alternatif pangan kurang dimanfaatkan, dan pemanfaatan sumber daya lokal belum berjalan maksimal.



Gambar 1. Denah Lokasi Kampung Ciwulung.

Poin-Poin Permasalahan :

1. Ketergantungan Tinggi pada Padi  
Masyarakat hanya mengandalkan padi sebagai komoditas utama, sehingga risiko gagal panen sangat tinggi ketika menghadapi banjir, hama, atau irigasi yang kurang optimal.
2. Pemanfaatan Singkong Belum Optimal  
Singkong yang sebenarnya cocok untuk lahan setempat hanya ditanam dalam skala kecil dan tidak dianggap sebagai komoditas penting.
3. Diversifikasi Pangan yang Minim  
Konsumsi harian masyarakat masih terfokus pada beras, sementara alternatif pangan seperti singkong belum dimanfaatkan untuk menciptakan pola makan yang lebih beragam.

**Program dan Solusi yang Diterapkan**



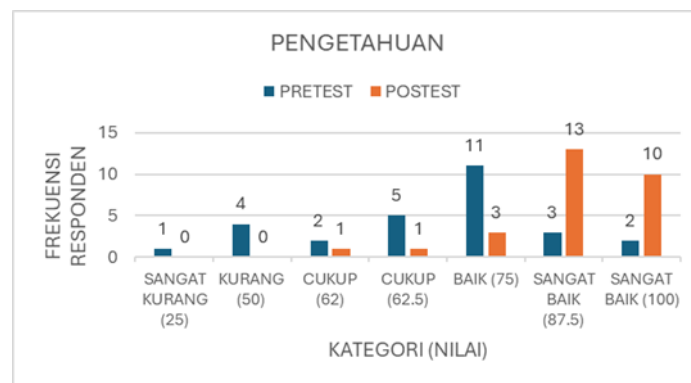
Gambar 2. A. Penyampaian Program Kegiatan Sosialisasi, B. Produk *Cassamee*.

Program yang diterapkan dalam kegiatan ini berupa sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan singkong sebagai alternatif pangan lokal melalui pengenalan produk *Cassamee*. Program dimulai dengan edukasi mengenai ketahanan pangan, diversifikasi pangan, serta risiko ketergantungan masyarakat terhadap beras (Gambar 2. A). Solusi yang diberikan mencakup peningkatan pemahaman masyarakat melalui penyuluhan, pemutaran video demonstrasi, serta praktik langsung pembuatan tepung cassava dan *Cassamee* (Gambar 2. B). Peserta diajarkan tahapan pengolahan singkong mulai dari pembersihan, pengeringan, penggilingan hingga menjadi tepung, serta proses pembuatan mie singkong yang mudah dipraktikkan di rumah. Program ini juga menawarkan solusi kemandirian pangan dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, sekaligus membuka peluang usaha bagi masyarakat melalui inovasi produk olahan singkong. Secara keseluruhan, pendekatan edukatif dan praktis ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan, mengurangi ketergantungan pada beras, serta memperkuat ketahanan pangan di Desa Kemanisan.



Gambar 3. Foto Bersama Warga yang Berpartisipasi.

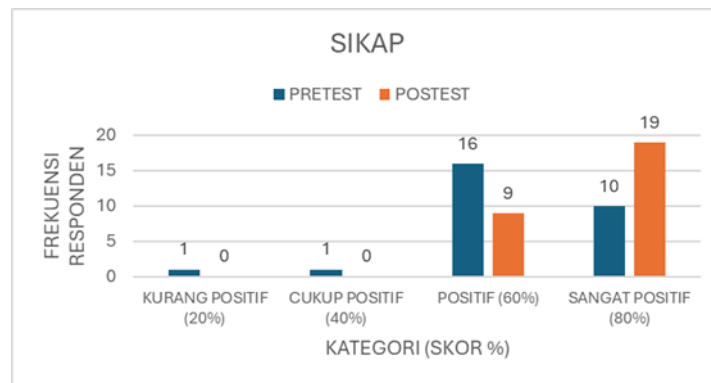
### Hasil Sosialisasi Analisis Pengetahuan



Gambar 4. Diagram Batang Analisis Pengetahuan.

Berdasarkan hasil *pre-test* terhadap 28 peserta (Gambar 4), diketahui bahwa tingkat pengetahuan awal tentang diversifikasi pangan masih bervariasi. Sebanyak 1 orang berada pada kategori sangat kurang (nilai 25), 4 orang pada kategori kurang (nilai 50), 7 orang pada kategori cukup (nilai 62 dan 62,5), 11 orang pada kategori baik (nilai 75), serta 5 orang pada kategori sangat baik (nilai 87,5 dan 100). Setelah pelaksanaan sosialisasi, hasil *post-test* menunjukkan pergeseran yang signifikan ke kategori yang lebih tinggi, di mana tidak ada lagi peserta yang berada pada kategori sangat kurang dan kurang. Sebagian besar peserta berada pada kategori sangat baik, yaitu 23 orang (nilai 87,5 dan 100), disusul kategori baik sebanyak 3 orang (nilai 75), dan hanya 2 orang yang masih berada pada kategori cukup (nilai 62 dan 62,5). Perubahan distribusi ini sejalan dengan peningkatan skor rata-rata dari 70,3 pada *pre-test* menjadi 89,3 pada *post-test*, dengan selisih (*gain score*) sebesar 19,0 poin, yang menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi efektif meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya diversifikasi pangan, pemanfaatan singkong, serta pengolahannya menjadi tepung cassava dan *Cassamee* (mie singkong) sebagai alternatif pangan lokal. Pola konsumsi yang masih terfokus pada nasi berisiko menurunkan keberagaman asupan gizi keluarga. Menurut (Yuniarti *et al.*, 2025), kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pemahaman ibu rumah tangga terhadap pentingnya diversifikasi pangan, mendorong perubahan persepsi, serta meningkatkan kesadaran akan potensi pangan lokal sebagai sumber gizi dan peluang ekonomi. Edukasi yang tepat terbukti mampu menjadi katalis dalam membangun kesadaran masyarakat dan mendorong praktik diversifikasi pangan di tingkat rumah tangga secara berkelanjutan.

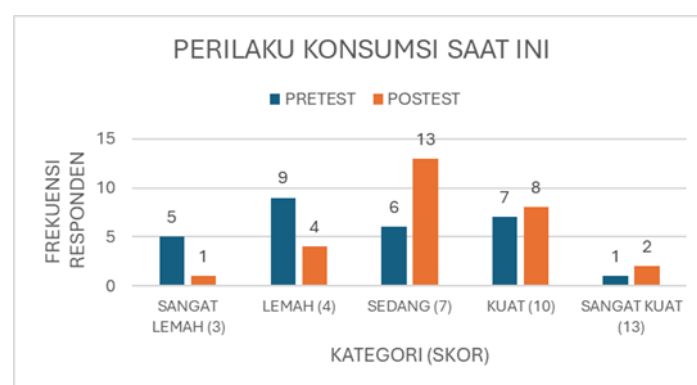
### Analisis Sikap



Gambar 5. Diagram Batang Analisis Sikap.

Berdasarkan hasil pengukuran sikap terhadap masyarakat mengenai sikap responden terhadap *Cassamee* sebagai solusi pangan lokal dari singkong (Gambar 5), terlihat adanya perubahan yang jelas pada sikap responden sebelum dan setelah pelaksanaan intervensi. Dalam kelompok Kurang Positif, jumlah responden berkurang dari 1 orang pada fase *pretest* menjadi 0 orang pada *posttest*, yang menunjukkan peningkatan pemahaman dan penerimaan terhadap *Cassamee*. Kategori Cukup juga mengalami penurunan dari 1 responden menjadi 0 pada tahap *posttest*, yang mengisyaratkan bahwa sebagian besar responden telah beralih ke sikap yang lebih menguntungkan setelah memperoleh informasi dan pengalaman langsung tentang pengolahan singkong menjadi produk *Cassamee*. Di kategori Positif, terdapat peningkatan yang kecil dalam pemahaman di mana responden *posttest* tercatat sebanyak 9 orang, sementara *pretest* menunjukkan 16 responden. Walaupun angkanya menurun, peningkatan yang signifikan justru terlihat di kategori Sangat Positif, yang meningkat dari 10 responden sebelum intervensi menjadi 19 responden sesudahnya. Kenaikan ini menandakan bahwa sebagian besar responden memiliki pandangan yang sangat positif terhadap *Cassamee* sebagai inovasi pangan berbasis singkong. Hal ini sejalan dengan bertumbuhnya skor persentase sikap mencapai 80% di kategori "Sangat Positif", yang menunjukkan bahwa *Cassamee* dianggap bukan hanya sebagai alternatif pangan, tetapi juga sebagai produk yang membawa nilai tambah, mudah diimplementasikan, dan berpotensi mendukung keberagaman pangan di daerah. Hasil ini sejalan dengan literatur yang menunjukkan bahwa edukasi dan pengalaman langsung dalam pengolahan pangan lokal mampu meningkatkan persepsi positif masyarakat terhadap bahan pangan alternatif (Komarudin *et al.*, 2024).

### Analisis Perilaku Konsumsi Saat Ini

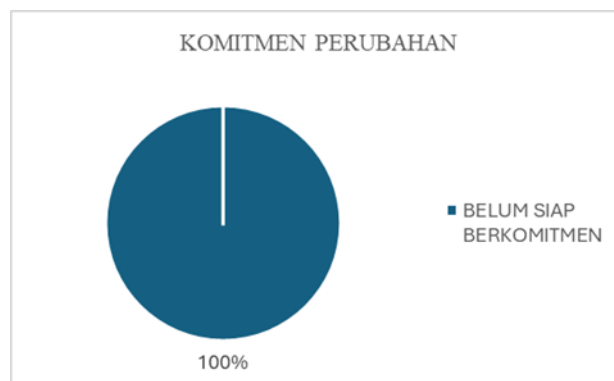


Gambar 6. Diagram Batang Analisis Perilaku Konsumsi Saat Ini.

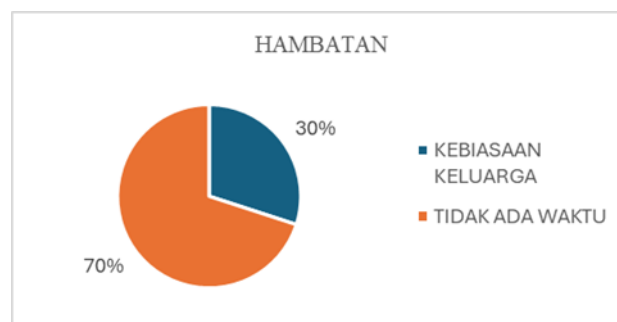
Berdasarkan hasil analisis perilaku konsumsi (Gambar 6), diperoleh skor rata-rata *pre-test* sebesar 6,9 yang berada pada kategori lemah, menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memiliki kebiasaan yang kuat bergantung pada nasi, baik dari segi frekuensi konsumsi maupun persepsi rasa kenyang. Hal ini juga tercermin pada distribusi kategori, di mana pada tahap *pre-test* masih ditemukan 5 peserta dalam kategori sangat lemah dan 9 peserta dalam kategori lemah, sedangkan hanya 1 peserta yang berada pada kategori sangat kuat. Setelah kegiatan sosialisasi dilaksanakan, skor rata-rata perilaku

meningkat menjadi 8,6 dengan gain score sebesar 1,8 poin. Terjadi pergeseran menuju perilaku yang lebih positif, yang ditandai dengan menurunnya jumlah peserta pada kategori sangat lemah menjadi 1 orang serta meningkatnya jumlah peserta pada kategori kuat dan sangat kuat menjadi 10 orang. Peningkatan ini menunjukkan bahwa sosialisasi tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan membentuk sikap, tetapi juga mulai mendorong perubahan perilaku nyata dalam pola konsumsi, khususnya dalam hal kesediaan mengurangi ketergantungan terhadap nasi dan membuka diri terhadap konsumsi singkong sebagai alternatif pangan. Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini selaras dengan temuan (Damayanti *et al.*, 2025) yang menunjukkan bahwa kegiatan edukasi Gerakan Makan Singkong di Kampung Pekijing berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat sebesar 14,5% terhadap pentingnya konsumsi pangan lokal. Dalam penelitian tersebut, masyarakat menjadi lebih sadar bahwa singkong dapat digunakan sebagai pengganti nasi dan mampu diolah menjadi berbagai bentuk pangan yang lebih menarik dan bernilai tambah. Kesamaan hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan melalui edukasi dan sosialisasi memiliki peran penting dalam membentuk perubahan perilaku konsumsi, di mana penyampaian informasi yang tepat dapat memengaruhi cara pandang masyarakat serta meningkatkan penerimaan terhadap pangan lokal berbasis singkong.

#### *Analisis Komitmen Perubahan*



Gambar 7. Diagram Lingkaran Komitmen Perubahan.



Gambar 8. Diagram Lingkaran Hambatan.

Peralihan menuju praktik pertanian yang lebih berkelanjutan dan optimal sejatinya merupakan langkah strategis untuk mewujudkan kemandirian pangan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara luas (Amalia *et al.*, 2022). Namun, berdasarkan hasil analisis, perubahan perilaku (Gambar 7) belum menunjukkan perkembangan berarti karena seluruh responden masih berada pada tahap belum berkomitmen. Dari 28 responden, sebanyak 20 orang (70%) menyatakan tidak memiliki waktu untuk memulai perubahan, menegaskan bahwa keterbatasan waktu menjadi hambatan utama (Gambar 8). Sementara itu, 8 orang lainnya (30%) belum terbiasa dengan perilaku baru yang ditargetkan, sehingga membutuhkan proses adaptasi yang lebih terstruktur. Kondisi ini menunjukkan bahwa komitmen perubahan perlu diperkuat melalui pendampingan pengelolaan waktu dan pembentukan kebiasaan secara bertahap, sehingga transformasi perilaku dapat berjalan lebih efektif dan berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa penguatan ketahanan pangan di Desa Kemanisan dapat dilakukan melalui pemanfaatan singkong sebagai pangan alternatif berbasis potensi lokal. Identifikasi ketersediaan singkong serta pengenalan produk Cassamee mampu meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan kreativitas masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk pangan bernilai tambah. Kegiatan edukasi dan pelatihan yang dilaksanakan juga mendorong diversifikasi pangan serta meningkatkan kemandirian masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan secara berkelanjutan. Untuk pengembangan kegiatan selanjutnya, disarankan adanya pelatihan lanjutan mengenai variasi pengolahan singkong dan pemanfaatan bahan pangan lokal lainnya, pelaksanaan sosialisasi secara berkelanjutan terkait ketahanan pangan, serta pembentukan kelompok usaha bersama guna mendukung produksi dan pemasaran Cassamee secara berkesinambungan sehingga dapat memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Prof. Dr. Rida Oktorida Khastini, S.Si., M.Si. selaku dosen mata kuliah Ketahanan Pangan atas bimbingan, arahan, dan dukungan akademik selama perencanaan hingga pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh warga Desa Kemanisan, khususnya masyarakat Kampung Ciwulung, atas partisipasi aktif dan antusiasme dalam mengikuti kegiatan sosialisasi. Apresiasi turut diberikan kepada Ibu Ketua RT setempat atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan sehingga kegiatan sosialisasi dapat terlaksana dengan baik. Penghargaan juga disampaikan kepada Bapak Saefulloh beserta keluarga yang telah memberikan dukungan dengan menyediakan tempat pelaksanaan kegiatan sosialisasi. Kegiatan sosialisasi ini dapat terlaksana dengan baik berkat kerja sama dan kontribusi aktif seluruh anggota kelompok 1 sebagai tim pelaksana.

## REFERENSI

- Adiguno, A., Suryani, E., & Prasetyo, B. 2020. Akses dan keterjangkauan pangan dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat. *Jurnal Ketahanan Pangan*. **14**(2). <https://doi.org/10.20956/jsep.v16i2.10493>
- Amalia, T. A., Adibrata, J. A., & Setiawan, R. R. 2022. Strategi Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid-19: Penguatan Potensi Desa Melalui Sustainable Farming di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. **18**(2): 129-140. <https://doi.org/10.20956/jsep.v18i2.13733>
- Amrullah, L., & Marsahip. 2025. Menguatkan ketahanan pangan melalui pangan lokal: Studi kasus di Kecamatan Suralaga, Lombok Timur. *Saintekes*. **4**(4): 207-217. <https://doi.org/10.55681/saintekes.v1i1.xxx>
- Atikah, T. A. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong Menjadi Bahan Baku Produk Olahan Makanan di Desa Tarung Manuah, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. **5**(4): 404-409. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i4.1346>
- Damayanti, S. C., Kandi, N. I., Agustin, L., Pramitha, N., Anggraeni, J. P., Az-Zahra, A., Agustina, R. D., Aldiya, S. S., Ramadhanti, D., Ramdhani, P. N., Munjazi, T. R., & Rahmayani, R. 2025. Pengabdian kepada masyarakat: Gerakan makan singkong sebagai upaya diversifikasi dan ketahanan pangan di Kampung Pekijing, Kelurahan Kalang Anyar, Kota Serang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*. **3**(4): 1577-1587. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v3i4.2502>
- Desa Kemanisan. 2023. Profil Desa. Diakses 7 Desember 2025, dari <https://kemanisan-tirtayasa.desa.id/profil/>
- Fajriyah, A., Meyta, B., & Rofiqoh, I. 2025. Inovasi pengolahan singkong dalam meningkatkan perekonomian di Desa Rebalas Kecamatan Grati Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia (JPMI)*. **7**(1): 29-40. <https://doi.org/10.21632/jpmi>

- Khoirotnun, N., Septiana, E., Wai, H., Fridayanti, U., Immelda, A., Handayani, K., Faisol, A., Theodora, L. W., Meilinda, N., & Kaka, M. T. 2025. Pengaruh diversifikasi pangan lokal terhadap strategi pangan global: Sistematis literatur review. *Infokes: Info Kesehatan*. **15**(1): 1-15. Diakses dari <https://jurnal.ikbis.ac.id/index.php/infokes/article/view/922/469>
- Komarudin, D., Safa'at, F. A., Latifa, A. Z., Hidayanti, E., Rosmayni, R. D., & Supriyono. 2024. Peranan Singkong sebagai Makanan Pokok di Kampung Adat Cirendeui. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. **8**(3): 45799-45806. Diakses dari <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/22548>
- Ma'rufin, I., Armisa, I., Hariyani, D. A., Nursafitri, M. D., Andrian, M. N., Sari, P. N. I., Pangestu, R. P., Wati, R., Khofifah, S. N., & Narutama, Y. A. 2024. Pemanfaatan usaha mikro dalam pengembangan UMKM produk makanan olahan tape di Kecamatan Taman Kota Madiun. *JGEN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. **2**(1): 119-122. <https://doi.org/10.60126/jgen.v2i1.309>
- Nono, K. M., Danong, M. T., Ruma, M. T. L., & Boro, T. L. 2025. Diversifikasi produk olahan berbasis umbi-umbian untuk ketahanan pangan masyarakat Tunfeun. *Jurnal Tekmas*. **5**(1): 58-65. Diakses dari <https://ejournal.undana.ac.id/index.php/TekMas/article/view/22769/8223>
- Prakoso, T., Supadmi, S., Wardana, A.S., Untari, I., Rahayu, M.M., Aghadiati, F., Nirmagustina, D.E., Anwar, K., Wirandoko, I.H., Puspitasari, D.A., Sulistiani, R.P. and Butarbutar, A.F. 2023. *Ekologi pangan dan gizi*. Sukoharjo: Pradina Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=m8zMEAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Pujiati, R., Saptana, & Handewi, P. S. R. 2020. Ketersediaan pangan sebagai pilar ketahanan pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. **38**(1). <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/fae/>
- Riyadi, E. S. 2025. Singkong (Cassava) sebagai alternatif Utama Sumber Ketahanan Pangan Nasional Indonesia. Diakses dari <https://www.ymphl.org/singkong-cassava-sebagai-alternatif-utama-sumber-ketahanan-pangan-nasional-indonesia/>
- Rumawas, M. E., Rori, Y. P. I., & Taroreh, R. N. 2021. Sistem ketahanan pangan di Indonesia. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. **10**(3). <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v10i3>
- Rumawas, V. V., Nayoan, H., & Kumayas, N. 2021. Peran Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Dinas Ketahanan Pangan Minahasa Selatan). *Governance*. **1**(1): 1-12. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/governance/article/view/33652>
- Saraswati, T. I., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. 2022. Pengaruh pengolahan pada sifat fisik dan kimia singkong-goreng beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. **27**(4): 528-535. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.528>
- Simanjuntak, R. A. 2023. Pemanfaatan pangan dalam mendukung ketahanan pangan rumah tangga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. **18**(1). <https://journal.unnes.ac.id/journals/kemas>
- Yuniarti, E., Akbarsyah, N., Khoirunnisa, K., Sitio, N. M., & Maulid, D. Y. 2025. Penyuluhan diversifikasi Pangan lokal untuk peningkatan gizi rumah tangga di Desa Ciliang, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. *Farmers: Journal of Community Services*. **6**(2): 219-225. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v6i2.65508>