PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat
Volume x Special Issue 1, Pages 289-299 Januari 2025 e-ISSN: 2654-4385 p-ISSN: 2502-6828
https://journal.umpr.ac.id/index.php/pengabdianmu/article/view/8525
DOI: https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10iSuppl1.8525

Penerapan Teknologi Mesin Penepung dan Pemasaran Digital untuk Meningkatkan Produktivitas dan Daya Jual Produk UMKM Kelompok Usaha Tepung Mocaf di Desa Majalangu, Watukumpul

Application of Flour Machine Technology and Digital Marketing to Increase Productivity and Marketability of MSME Products of the Mocaf Flour Business Group in Majalangu Village, Watukumpul

Eqwar Saputra [1*]

Anwar Ma'ruf [2]

Meydy Fauziridwan [3]

[1]Department of Mechanical Engineering, Muhammadiyah University Purwokerto, Banyumas, Central Java, Indonesia

[2]Department of Chemical Engineering, Muhammadiyah University of Purwokerto, Banyumas, Central Java, Indonesia

[3]Department of Digital Business, Muhammadiyah University Purwokerto, Banyumas, Central Java, Indonesia

email: eqwarsaputra@ump.ac.id

Kata Kunci
Davia
Digital *Marketing*
Mocaf

Keywords:
Davia
Digital Marketing
Mocaf

Received: October 2024
Accepted: December 2024
Published: January 2025

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk mengaplikasikan teknologi produksi berupa mesin penepung dan memberikan pelatihan digital *marketing* untuk meningkatkan produktivitas, mutu dan daya jual produk UMKM Kelompok Usaha Tepung Mocaf di Desa Majalangu, Watukumpul, Pemalang. Melalui kegiatan tersebut, diharapkan dapat membantu proses produksi tepung mocaf davia Watukumpul agar lebih optimal. Selain penerapan mesin, dilakukan pelatihan digital *marketing* yang diberikan kepada mitra untuk mendukung kegiatan pemasaran dan meningkatkan daya jual produk. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan beberapa tahap diantaranya tahap perencanaan, persiapan, pelaksanaan, evaluasi kegiatan dan pendampingan. Peserta pengabdian yang mengikuti kegiatan ini berjumlah 17 orang yang terdiri dari laki-laki 10 orang dan wanita 7 orang. Peserta dilatih tentang bagaimana cara pengoperasian alat, berupa alat penepung. Awalnya proses pelatihan penggunaan mesin dilakukan oleh tim pelaksana, memberikan tutorial dari awal mulai menghidupkan mesin hingga mematikan mesin. Setelah pemahaman tentang mesin dirasa cukup, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan digital *marketing*. Pelatihan ini diawali dengan pemberian materi tentang pentingnya digital *marketing*, proses pengelolaan, dan menfaat menggunakan digital *marketing*. *Pre-test* dilakukan untuk mengukur sejauh mana peserta sudah menjalankan proses pemasaran digital yang sudah sering didengar oleh para peserta. Setelah melakukan *Pre-test*, kemudian data yang telah diperoleh dikumpulkan untuk dianalisa lebih lanjut. Setelah penyampaian materi selesai kemudian dilanjutkan dengan *post-test* untuk mengukur kemampuan sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan. Proses pelatihan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan pemahaman. Persentase pengetahuan peserta mengalami kenaikan sebesar 60 %. Hal ini menunjukkan bahwa peserta memperhatikan apa yang telah dijelaskan oleh pemateri. Melalui pelatihan ini mudah-mudahan membuat peserta semakin semangat dalam mempromosikan produk yang telah dibuat ke media sosial atau *e-commerce* sesuai dengan yang telah diajarkan.

Abstract

This service aims to apply production technology in the form of flouring machines and provide digital marketing training to increase productivity, quality, and selling power of MSME products from the Mocaf Flour Business Group in Majalangu Village, Watukumpul, Pemalang. Through this activity, it is hoped that it can help Davia Watukumpul's mocaf flour production process to be more optimal. Apart from implementing machines, digital marketing training is provided to partners to support marketing activities and increase product selling power. This service activity begins with several stages including planning, preparation, implementation, activity evaluation, and mentoring. 17 service participants took part in this activity, consisting of 10 men and 7 women. Participants are trained on how to operate tools, in the form of penpung tools. The training process that has been carried out shows that participants have increased their knowledge and understanding. The percentage of participants' knowledge increased by 60%. This shows that the participants paid attention to what the presenter had explained. Through this training, it is hoped that participants will become more enthusiastic in promoting products that have been created on social media or e-commerce according to what has been taught.

© 2025 Eqwar Saputra, Anwar Ma'ruf, Meydy Fauziridwan. 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.v10iSuppl1.8525

How to cite: Saputra, E., Ma'ruf, A., Fauziridwan, M. (2025). Penerapan Teknologi Mesin Penepung dan Pemasaran Digital untuk Meningkatkan Produktivitas dan Daya Jual Produk UMKM Kelompok Usaha Tepung Mocaf di Desa Majalangu, Watukumpul. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, Volume x Special Issue 1, 289-299. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10iSuppl1.8525

PENDAHULUAN

Majalangu merupakan salah satu Desa yang berada di Kecamatan Watukumpul, Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah. Desa ini memiliki luas wilayah ± 1.212,603 Ha yang terdiri dari tanah sawah seluas ± 236.00 Ha dan tanah darat seluas ± 976,603 Ha dengan ketinggian rata-rata 468 mdpl. Desa Majalagu merupakan desa dengan luas wilayah paling lebar. Desa tersebut merupakan dataran tinggi yang komoditas utamanya adalah tanaman palawija seperti jagung, ketela dan singkong. Singkong menjadi komoditas paling besar di Desa tersebut . Indonesia mempunyai potensi dan cenderung memilih beras, sagu dan jagung sebagai makanan pokok karena bahan-bahan tersebut mudah diperoleh dan dapat ditanam, sehingga jumlahnya cukup besar bahkan beberapa diantaranya mampu menjadi komoditas ekspor (Rusdiana *et al.*, 2017). Salah satu UMKM yang berhasil mengolah singkong menjadi produk bernilai tinggi adalah Kelompok Usaha Tepung Mocaf yang bernama Davia *Snack* terletak di Desa Majalangu, Kecamatan Watukumpul, Kabupaten Pemalang. UMKM tersebut mampu memproduksi tepung mocaf dan turunannya sebagai bahan baku pembuatan aneka macam kue, *snack* dan cemilan lainnya. Selain itu, Davia *Snack* telah mampu memproduksi tepung mocaf yang layak konsumsi sebagai salah satu alternatif pengganti tepung terigu untuk dijual dan dikonsumsi masyarakat. Produk yang telah dibuat terdapat terjelaskan pada Gambar 1.

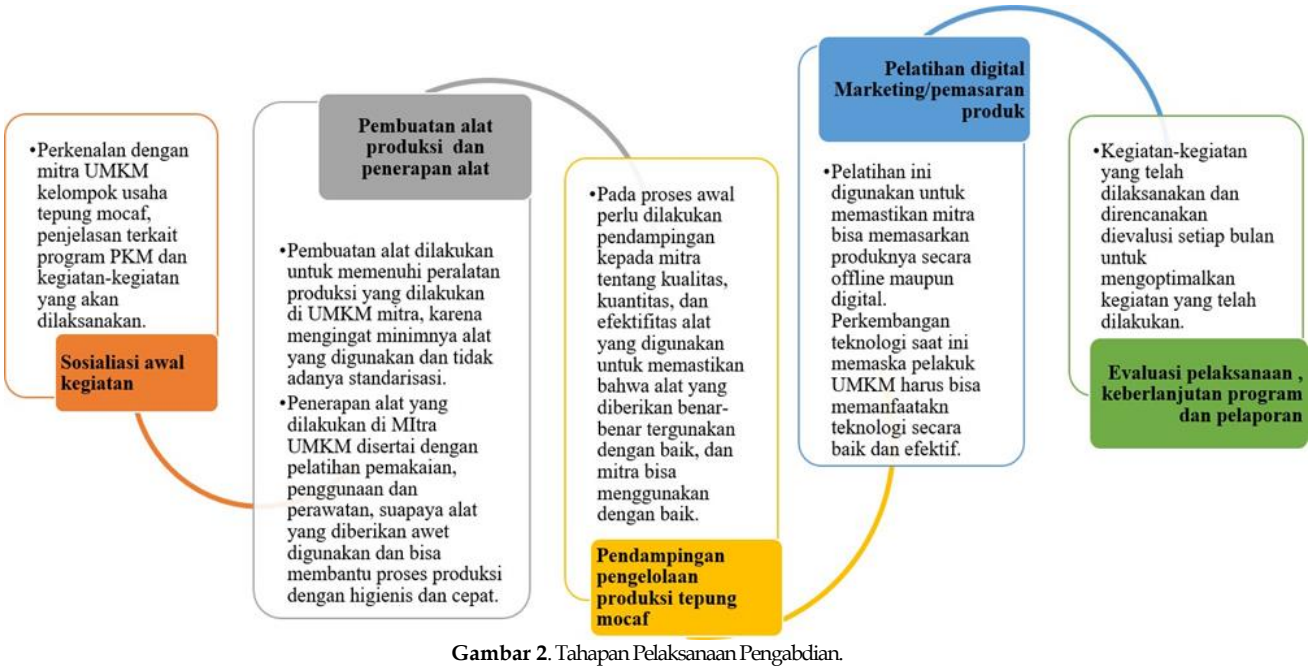
Gambar 1. Produk Tepung Mocaf Watukumpul.

Tepung mocaf merupakan tepung yang terbuat dari bahan dasar singkong yang dimodifikasi melalui proses fermentasi atau enzimatis (Sarno *et al.*, 2022). Tepung mocaf dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu (Amri *et al.*, 2015). Tepung mocaf lebih sehat karena bebas gluten dan bermanfaat sekali bagi para penderita diabetes. Selain itu harga jual tepung mocaf juga menjanjikan dibandingkan dengan tepung terigu. Tepung mocaf berbahan baku singkong yang dapat tumbuh dengan mudah dalam kondisi apapun, karena tanah Indonesia merupakan yang sangat subur (Gunawan *et al.*, 2015), (Riswanto *et al.*, 2019). Pengolahan tepung mocaf diproses dengan cara khusus yaitu fermentasi dengan bantuan enzim sehingga terjadi perubahan fisik, kimiawi, dan mikrobiologis serta inderawi menurut (Sunarsi *et al.*, 2011), (Hadistio *et al.*, 2019). Produk tepung mocaf memiliki karakteristik seperti tepung terigu, yaitu putih, lembut, dan tidak berbau singkong. Melihat karakteristik tersebut, tepung mocaf dapat menjadi komoditas subtitusi tepung terigu sehingga dapat mengurangi impor gandum negara Indonesia. Sementara pendapat lain menyatakan bahwa tepung mocaf serupa tapi tidak sama dengan tepung gaplek. Tepung gaplek dibuat dengan cara potongan singkong dikeringkan kemudian difermentasi dengan merendamnya selama semalam. Potongan hasil rendaman dikeringkan dan selanjutnya dibuat tepung. Perbedaannya tepung mocaf tidak perlu dibuat gaplek terlebih dahulu, akan tetapi setelah singkong dipotong kemudian difermentasi dahulu, dicuci, dikeringkan dan digiling menjadi tepung (Pasca *et al.*, 2022). Walaupun UMKM Davia *Snack* telah mampu memproduksi tepung mocaf, namun UMKM tersebut masih terkendala alat dan teknologi untuk

pengolahan produk dan meningkatkan kualitas beserta kuantitas hasil produksi tepung mocaf yang higienis. Beberapa proses pembuatan tepung mocaf masih dilakukan secara manual dan kurang higienis. Keterbatasan alat produksi mengakibatkan produksi belum berkualitas dan meyakinkan konsumen. Selain itu, kurangnya pengetahuan untuk memasarkan produk ke masyarakat umum menjadi masalah yang sangat serius di UMKM tersebut. Hasil dari wawancara ke Diryanto selaku ketua UMKM Tepung Mocaf Davia, menjelaskan bahwa hasil produksi saat ini belum maksimal, banyak kendala dan bahkan kualitas yang dihasilkan dari hasil produksi kurang bagus dan belum sesuai yang diinginkan. Sehingga, penjualan dan perminataan pasar belum maksimal. Selain itu, mitra juga mengeluh sekaligus membutuhkan pembaharuan seperangkat alat produksi tepung mocaf dan higienis. Adapun mesin yang diterapkan di mitra berupa mesin penepung dan dilatih bagaimana strategi promosi/pemasaran di media sosial. Tujuan kegiatan ini adalah menerapkan teknologi produksi mesin penepung dan pelatihan digital marketing untuk meningkatkan produktivitas, mutu dan daya jual produk UMKM Kelompok Usaha Tepung Mocaf di Desa Majalangu, Watukumpul, Pemalang. Melalui penerapan mesin dan pelatihan digital marketing tersebut, diharapkan dapat membantu proses produksi penjualan tepung mocaf davia Watukumpul agar lebih optimal.

METODE

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka kami tim melaksanakan kegiatan PKM beserta dengan mitra bekerjasama untuk mewujudkan pengembangan produk dan akses pasar mocaf yang lebih baik. Selama pelaksanaan kegiatan ini mitra sangat berpartisipasi aktif dan kegiatan dievaluasi secara berkala. Setelah program selesai, diharapkan mitra mampu melakukan kegiatan ini secara berkelanjutan dengan pengontrolan secara berkala. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan tertera pada Gambar 2.



Gambar 2. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian.

Beberapa tahapan yang dilakukan adalah :

Kegiatan sosialisasi

Kegiatan ini dialkukan untuk melakukan sosialisasi ke mitra, untuk menyatukan ide dan waktu selama kegiatan pengadian berlangsung. Koordinasi dengan mitra dan peserta pengabdian perlu dilakukan agar tidak terjadi kesalahan kedepannya. Pembuatan alat produksi dan penerapan alat. Pada tahap ini merupakan kegiatan menyiapkan alat, mulai dari menggambar mesin, membuat mesin dan menguji performa dari mesin yang telah dibuat. Setelah dilakukan seperangkat pengujian dan hasilnya sudah baik, maka alat yang berhasil dibuat akan dibawa ke mitra dan dipraktekkan disana.

Tahapan Pelaksanaan/Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada tanggal 20 Oktober 2024. Kegiatan diikuti oleh 17 peserta yang terdiri dari kalangan ibu-ibu dan bapak-bapak, ditambah beberapa anak muda. Pelaksanaan kegiatan dan pelatihan pemateri dan peserta berperan aktif dalam setiap kegiatan yang dilakukan.

Evaluasi

Kegiatan-kegiatan yang telah dilaksanakan, kemudian dilakukan evaluasi yang meliputi proses pelaksanaan, keterlibatan mitra, dan ketercapaian masing-masing kegiatan. Hasil evaluasi dibuktikan dengan adanya post test dan testimoni dari peserta pengabdian. Melaluai adanya evaluasi ini diharapkan menjadi penilaian dan timbal balik bagi penulis untuk merencanakan kegiatan-kegiatan berikutnya.

Pendampingan

Program yang telah dilaksanakan akan dilanjutkan dengan proses pendampingan berkelanjutan, meski kegiatan ini telah selesai. Untuk menjamin keberlanjutan tersebut, maka pendampingan kepada mitra terus dilaksanakan dalam bentuk program- program yang lain seperti kegiatan KKN mahasiswa maupun pengabdian kepada masyarakat lain yang dilakukan oleh para dosen dan mahasiswa, serta menjadikan Desa Majalangu sebagai desa binaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat dilakukan untuk membantu mitra dalam mengatasi permasalahan yang selama ini dihadapi. Proses produksi pengolahan tepung mocaf awalnya masih menggunakan peralatan yang sederhana kini dapat menggunakan alat bantu. Penggunaan teknologi produksi dengan peralatan modern mampu meningkatkan waktu efektif dan efisien (Sukmawati *et al.,* 2021). Proses pembuatan tepung mocaf dimulai dari pengupasan kulit singkong, setelah singkong dicuci, lalu dicincang, direndam 4 hari hingga 5 hari, kemudian singkong yang telah fermentasi dicuci, dikeringkan, dan terakhir ditepungkan (Gusriani *et al.,* 2021). Proses pembuatan tepung mocaf di UMKM Davia dijelaskan pada Gambar 3.

Gambar 2. Produksi Tepung Mocaf di Davia *Snack* Watukumpul.

Tabel I. Efektifitas Penggunaan Alat Berteknologi.

Penepungan tepung 5 kg	**Perbandingan penggunaan alat**			
	Pengunaan alat sebelum pengmas	Waktu yang dibutuhkan 30 menit	Pengunaan alat setelah pengmas	Waktu yang dibutuhkan 20 menit

Berdasarkan data tersebut produksi tepung mocaf yang dilakukan menggunakan teknologi mesin penepung mampu menghemat waktu sebanyak 33.3 %. Selain waktu, produksi tepung mocaf menggunakan peralatan yang modern mampu menghemat tenaga yang dikeluarkan, dengan efisiensi tersebut diharapkan mampu menurunkan biaya produksi yang dikeluarkan (Febriana *et al.*, 2016).

Gambar 4. Mesin Penepung FFC 15.

Hasil kegiatan penerapan teknologi tepat guna mesin penepung mocaf dan pemasaran digital menunjukkan adanya timbal balik yang positif dari peserta pengabdian. Adanya teknologi dan pemahaman tentang pemasaran yang tepat diharapkan mampu meningkatkan produktivitas dan daya jual produk. Teknologi tepat guna yang dihasilkan berupa alat penepung dan pengering tepung mocaf. Alat penepung yang diberikan dapat digunakan untuk menepungkan singkong dari kondisi basah ataupun kering. Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan penepungan dengan menggunakan bahan singkong basah prosesnya tidak begitu optimal. Hal ini dikarenakan saringan pada mesin diskmill terlalu kecil dan membuat tepung sudah untuk keluar karena masih basah dan lengket. Pengujian alat yang dilakukan menghasilkan hasil yang optimal dengan menggunakan bahan yang telah dikeringkan terlebih dahulu (Sanyoto *et al.*, 2021). Mesin penepung memiliki rangka besi siku dan diskmillnya menggunakan material *stainless steel food grade*. Dimensi mesin yang dibuat memiliki dimensi 80 cm x 60 cm x 50 cm dengan menggunakan penggerak mesin bensin 5.5 HP dengan model FFC 15. Mesin yang dirancang memiki kapasitas sekitar 50 kg/jam, kecepatan utama shaft 8800 RPM, dengan ukuran saringan sebesar 0.1 mm. Mesin penepung dapat dilihat pada Gambar 4.

Gambar 5. Proses Penepungan.

Penggunaan mesin penepungan yang telah diberikan dapat menghasilkan kuliatas tepung yang lebih bersih dan lebih hygienis (Ahmad *et al.,* 2019). Hal ini dikarenakan mesin penepungan sebelumnya masih menggunakan material besi dan sangat rawan dengan karat. Setalah kami periksa alat penepungan yang ada di mitra sudah mulai berrkarat dan berbahaya jika diterus-teruskan tanpa adanya pembaruan mesin. Melalui kegiatan ini kami berikan mesin baru dengan kualitas yang lebih baik. Mesin penepungan yang diberikan mampu menghasilkan prosuk tepung dengan peningkatan efisiensi sebesar 30% dibandingkan dengan hasil sebelumnya. Proses penepungan terlihat pada Gambar 5.

Gambar 6. Hasil Produk.

Pengoperasioan yang mesin penepung relatif mudah dan hampir semua orang dewasa bisa menghidupkan. Tinggal diarahakan ke tombol *on/off* kemudian menarik tuas yang tergabung dengan tali, maka mesin akan menyala. Setelah mesin menyala, maka perlu mengatur kecepatan mesin penggerak agar disesuaikan sesuai kebutuhan. Mitra bisa melakukan uji coba terlebih dahulu hingga mesin benar-benar sudah siap digunakan. Setelah pengaturan mesin selesai, sleanjutnya, bahan dimasukkan dengan perlahan ke dalam corong pemasukan. Bahan yang telah dimasukkan dalam diskmill akan diproses dan keluar dalam bentuk tepung sesuai dengan bahan yang dimasukkan, jika bahan yang dimasukkan msaih basah, maka tepung yang keluar akan berbentuk sepeti bubur. Apabila yang dimasukkan dalam mesin sudah dalam bentuk material kering, maka yang keluar akan berbentuk tepung yang sudah kering.

Gambar 7. Produk Tepung.

Pelatihan Digital Marketing

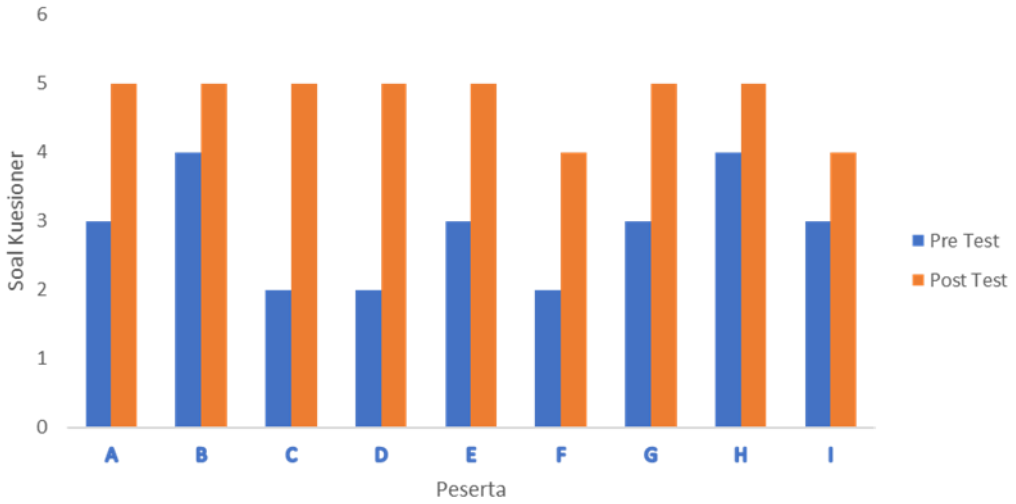
Kegiatan pelatihan digital marketing berjalan sesuai dengan yang diharapkan, perserta mengikuti dengan antusias dan paham apa yang disampaikan.

Gambar 8. Penyampaian Materi Digital *Marketing*.

Kegiatan dilakukan di Rumah UMKM Mocaf Davia. Peserta pelatihan sejumlah 17 orang dengan rata-rata usia produktif, yaitu ibu-ibu dan bapak-bapak para pelaku UMKM dan masyarakat Desa Majalangu, Kecamatan Watukumpul. Pelaksanaan pelatihan digital marketing ini, tim pelaksana menggunakan media *powerpoint* untuk memudahkan peserta dalam memahami apa yang disampaikan oleh pemateri. Penggunaan alat bantu lain dalam pelaksanaan kegiatan ini berupa proyektor yaang difokuskan pada dinidng rumah mitra PKM. Gambar 8 merupakan tampilan dari kegiatan pelatihan dan penjelasan materi tentang digital *marketing*.

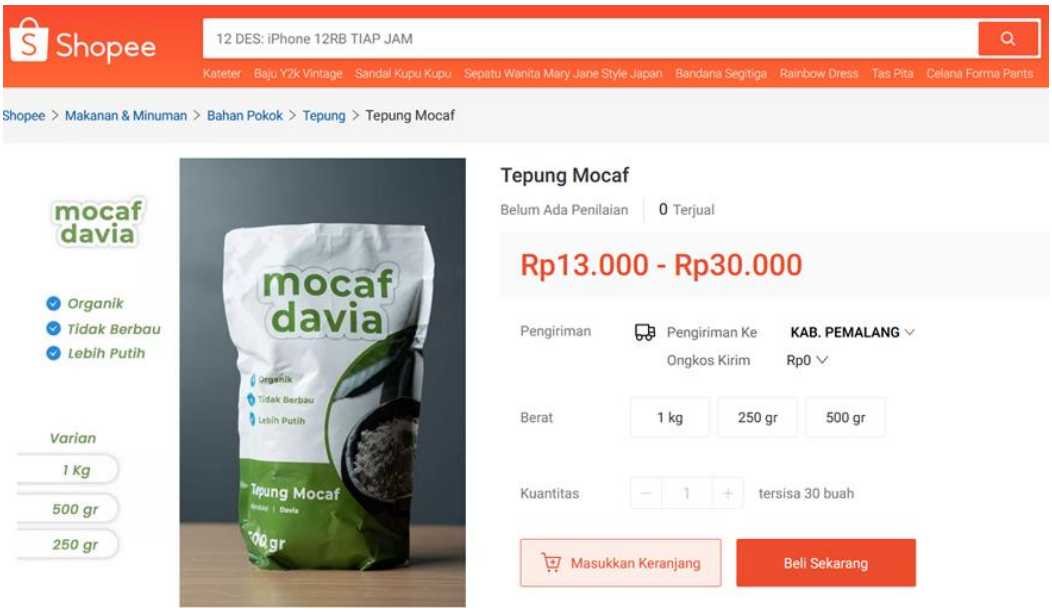
Gambar 9. *Post Test* Peserta.

Beberapa materi yang disampaikan dalam pelatihan digital marketing diantaranya berupa pengantar pemasaran digital, manfaat penggunaan digital marketing, cara penggunaan digital *marketing*, hal-hal apa saja yang perlu ditampilkan dalam digital *marekting* dan tantangan yang dihadapi dalam pengelolaan pemasaran berbasis digital (Fauziridwan, 2022). Pelatihan ini juga memberikan kesempatan bagi para peserta pelatihan untuk menanyakan hal-hal apa saja yang menjadi kendala ketika melakukan pemasaran digital. Melalui pelatihan yang optimal pengetahuan mengenai sistem pemasaran digital dapat menjadi salah satu solusi strategis agar usaha yang dilakukan pelaku UMKM tidak macet (Maharani *et al*., 2021). Seluruh kegiatan yang dilakukan pada pelatihan ini diawali dengan membagikan beberapa kuesioner tentang pemahaman terkait digital *marketing* oleh para peserta. *Pre-test* dilakukan untuk mengukur sejauh mana peserta sudah menjalankan proses pemasaran digital yang sudah sering didengar oleh para peserta. Setelah melakukan *pre-test*, kemudian data yang telah diperoleh dikumpulkan untuk dianalisa lebih lanjut. Setelah diperiksa secara cepat ternyata masih banyak peserta yang belum mengerti tentang sepenuhnya apa itu digital *marketing*. Pemateri mulai menyampaikan materinya untuk mengedukasi dan menjelaskan secara lebih dalam apa itu proses digital *marketing*. Setelah penyampaian materi selesai kemudian dilanjutkan dengan *post-test* untuk mengukur kemampuan sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan.

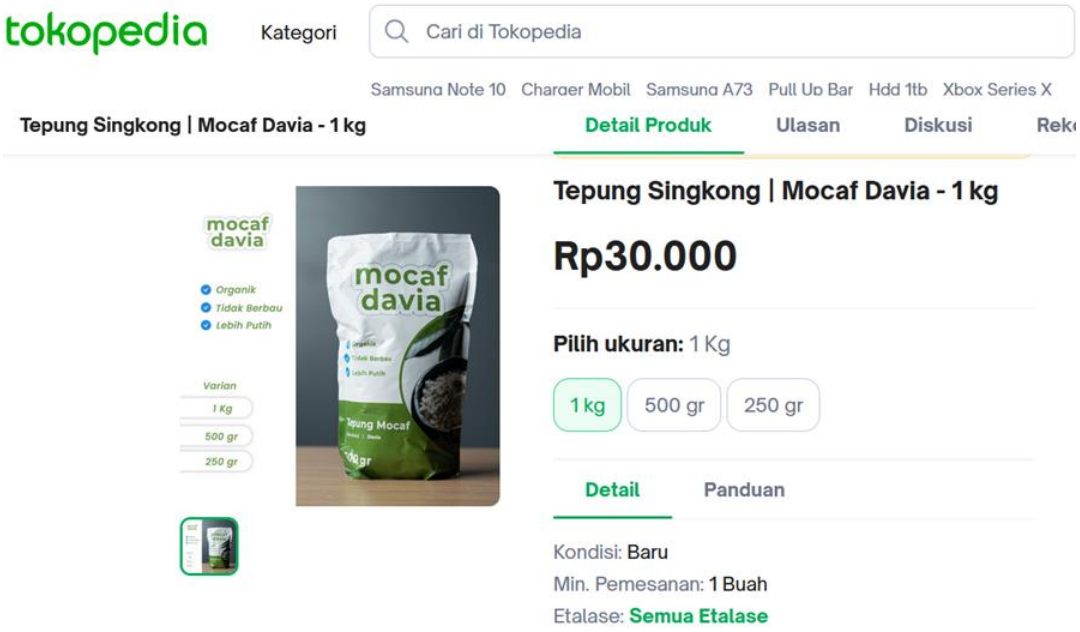


Gambar 10. Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Kegiatan.

Berdasarkan Gambar 10 proses pelatihan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan pemahaman. Persentase rata-rata kenaikan menjadi 60 %. Hal ini menunjukkan bahwa peserta memperhatikan apa yang telah dijelaskan oleh pemateri. Melalui pelatihan ini mudah-mudahan membuat peserta semakin semangat dalam mempromosikan produk yang telah dibuat ke media sosial atau e-commerce sesuai dengan yang telah diajarkan (Saputri *et al.,* 2023). Selain itu, kami tim pengabdian juga membuatkan modul yang bisa digunakan oleh peserta dalam membuat akun sampai melakukan proses digital *marketing*. Modul yang kami berikan berupa *softfile* dan *hardfile* agar bisa digunakan kedua-duanya. Proses penjualan yang kami buatkan modul pada aplikasi *Shoppe* dan Tokopedia. Pada modul tersebut terjelas secara detail dan mudah dipahami oleh para peserta. Gambar 11 merupakan gambar modul yang diberikan oleh tim kepada peserta pengabdian.



Gambar 11. Toko di *Shoppe*.



Gambar 12. Toko di Tokopedia.

Strategi pemasaran berbasis digital menggunakan media *marketplace Shopee*. Aplikasi marketplace *Shopee* selain memiliki rate tertinggi di marketplace di Indonesia juga memiliki fasilitas yang mudah digunakan dan sangat familiar dalam pengelolaan (13). Tampilan penggunaan toko *Shopee* dan Tokopedia terlihat pada gambar 10 dan 11.

Gambar 13. Foto Bersama Peserta Pengabdian.

Antusias mitra dan banyaknya pertanyaan dari masyarakat membuktikan bahwa kegiatan ini sangat ditunggu-tunggu pihak mitra. Mitra mendapatkan informasi yang jelas dan mudah diterima terkait pengolahan tepung mocaf, penggunaan alat dan proses pemsaran digital yang baik dan benar. Total peserta yang terlibat dalam kegiatan ini sekitar 15 orang mitra yang terdiri dari anggota UMKM dan warga sekitar yang ingin belajar pembuatan mocaf yang relatif mudah tersebut. Setelah kegiatan pelatihan selesai kemudian diakhiri dengan foto bersama terlihat pada Gambar 13.

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan UMKM Davia snack mampu memproduksi tepung mocaf dengan kualitas yang lebih baik, alat yang mampu bekerja dengan baik dan kuantitas produksi bertambah. Selain

itu, teknologi pengering yang diberikan ke mitra akan sangat membantu khusunya pada saat musim penghujan. Selain itu, kegiatan pelatihan digital marketing yang dilakukan peserta pengabdian dapat meningkat kemampuan dan pengetahuannya hal ini dibuktikan dengan uji *pre-test* dan *post test* yang dilakukan. Hasil uji menunjukkan bahwa peserta mengalami kenaikan pemahaman dan pengetahuan tentang digital marketing dengan persentase sebesar 60 %. Lebih lanjut mitra mendapatkan modul yang bisa membantu dalam proses pembuatan akun dan melakukan pemasaran jika terjadi lupa. Secara umum kegiatan yang dilakukan mulai dari awal hingga akhir kegiatan peserta mengikuti dengan baik dan sangat bersemangat. Kegiatan ini akan terus dilakukan pendampingan hingga mitra mampu memproduksi dan memasarkan sendiri produk yang telah dibuat baik secara *offline* atau *online*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM), yang telah memberikan pendanaan pada program hibah Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) di Desa Majalangu, Kecamatan Watukumpul, Pemalang dengan Nomor A11.III/332-SPj/LPPM/VIII/2024. Terima kasih kepada Mitra UMKM Tepung Mocaf Davia yang telah bekerjasama dengan baik selama kegiatan pengabdian ini berlangsung. Terima kasih kepada kepada Universitas Muhammadiyah Purwokerto (UMP) yang telah memberikan dukungan kepada Tim Pelaksana PKM, sehingga pengabdian ini bisa berjalan dengan baik. Terima kasih kepada seluruh Tim Dosen dan Mahasiswa yang telah membantu kegiatan ini.

REFERENSI

Ahmad, A. J., Bobby, P. S., & Jurais, J. (2019). Rancang Bangun Mesin Pengayak Tepung Tapioka. http://repository.polman-babel.ac.id/id/eprint/269/%0Ahttp://repository.polman-babel.ac.id/id/eprint/269/1/Laporan PA real.pdf

Amri, E., & Pratiwi, P. (2015). Pembuatan Mocaf (Modified Cassafa Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. *Jurnal Pelangi*, **6**(2), 182–191. https://doi.org/10.22202/jp.v6i2.302

Fauziridwan, M. (2022). Analisis Pengaruh Iklan, Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Purchase Decision Produk Skincare Ms Glow Di Purwokerto. *Journal of Data Science Theory and Application*, **1**(2), 88–100. https://doi.org/10.32639/jasta.v1i2.185

Febriana, O. :, Longdong, M., Ekonomi, F., Bisnis, D., Akuntansi, J., Sam, U., & Manado, R. (2016). Penerapan Target Costing Dalam Perencanaan Biaya Produksi Pada Cv. Sinar Mandiri the Implementation of Target Costing in Planning Cost Production At Cv. Sinar Mandiri. *Jurnal EMBA*, **4**(1), 1409–1418. https://doi.org/10.35794/emba.4.1.2016.12361

Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah, S., Ernawati, L., Istianah, N., Aparamarta, H. W., & Prasetyoko, D. (2015). Effect of fermenting cassava with Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cereviseae, and Rhizopus oryzae on the chemical composition of their flour. *International Food Research Journal*, **22**(3), 1280–1287. https://scholar.its.ac.id/en/publications/effect-of-fermenting-cassava-with-lactobacillus-plantarum-sacchar

Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, **2**(1), 57–73. https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142

Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, **1**(1), 13–17. https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005

Maharani, B., Fendisty, A. L., Masjidin, U. L., Ardiyan, D., Rizky, N. D., & Hidayah, N. (2021). Pelatihan Pemasaran Digital untuk Meningkatkan Keterampilan Pelaku UMKM di Desa Srumbung Magelang. PengabdianMu: *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, **6**(4), 434–440. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i4.1926

Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2022). Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. Jurnal Mutu Pangan : *Indonesian Journal of Food Quality*, **8**(2), 97–104. https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.97

Riswanto, Anak Agung Oka, Siti Suptihatin, Teguh Santoso, Lia Wijaya, & Nur Indah Sari. (2019). Atihan Pembuatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Kelompok Wanita Tani Enggal Mukti. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, **3**(2), 150–153. https://doi.org/10.37859/jpumri.v3i2.1465

Rusdiana, S., & Maesya, A. (2017). Pertumbuhan Ekonomi Dan Kebutuhan Pangan Di Indonesia. *Agriekonomika*, **6**(1). https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v6i1.1795

Sanyoto, B. L., -, A., -, M., Rusdiyana, L., & Aziz, D. S. (2021). Rancang Bangun Mesin Penepung Biji Sorgum sebagai Alternatif Bahan Baku Tepung Terigu dalam Produk Olahan Makanan dengan Kekasaran 100 Mesh. *Jurnal Nasional Aplikasi Mekatronika, Otomasi Dan Robot Industri (AMORI)*, **2**(1). https://doi.org/10.12962/j27213560.v2i1.9128

Saputri, S. A., Berliana, I., & Nasrida, M. F. (2023). Peran Marketplace Dalam Meningkatkan Daya Saing Umkm Di Indonesia. KNOWLEDGE: *Jurnal Inovasi Hasil Penelitian Dan Pengembangan*, **3**(1), 69–75. https://doi.org/10.51878/knowledge.v3i1.2199

Sarno, Eko Apriliyanto, & Dwi Ari Cahyani. (2022). Penerapan Teknologi Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Mendukung Desa Mandiri Mocaf Desa Pesangkalan Kabupaten Banjarnegara. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, **3**(3), 584–595. https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i3.1071

Sukmawati, W., Sunaryo, H., & Heriansyah, D. (2021). jahe JM HAMKA selama ini masih jahe merah dan jahe emprit yang lakukan hanya mengalir sesuai keadaan mengajarkan bagaimana melakukan pembukuan . Yang menjadi fokus mitra berbelanja untuk produksi berikutnya . MARTABE: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, **4**, 833–839. https://ejournal.uin-suka.ac.id/pusat/aplikasia/article/view/2930

Sunarsi, S., A, M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, **1**, 306–310. https://www.scribd.com/doc/241961919/Memanfaatkan-Singkong-Menjadi-Tepung-Mocaf-untuk-Pemberdayaan-Masyarakat-Sumberejopros-01306310