

PELATIHAN MENGOLAH PANGAN LOKAL UBI JALAR DAN TEPUNG MOCAF MENJADI PRODUK KULINER INOVATIF DI PANTI ASUHAN DANA PUNIA SINGARAJA

Ida Ayu Putu Hemy Ekayani¹, Luh Masdarini², Ida Bagus Nyoman Sudria³

¹Jurusan Teknik Industri FTK UNDIKSHA; ²Jurusan Teknik Industri FTK UNDIKSHA; ³Jurusan Kimia FMIPA UNDIKSHA
Email: hemy.ekayani@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Training activities to process local food sweet potatoes and modified cassava flour into innovative culinary products packaged in the form of community service were carried out at the Dana Punia Singaraja Orphanage. The target community is 25 children from orphanages. The training activities aim to provide 1) socialization and knowledge about local food processing of sweet potatoes and modified cassava flour and 2) training in the application of techniques or methods to produce quality products based on taste, texture and color as well as good packaging for the target community. This training uses an offline method, that is, all training participants are actively involved in the training process. Assessment of activities is carried out during the process and after training activities. Based on observations, the training participants looked enthusiastic in participating in training activities with an attendance rate of 100%. The resulting cake products met the established product criteria and received a positive response from the training participants.

Key words: training, local food, Dana Punia

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan mengolah pangan lokal ubi jalar dan tepung mocaf menjadi produk kuliner inovatif dikemas dalam bentuk Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Panti Asuhan Dana Punia Singaraja. Masyarakat sasaran merupakan anak-anak panti asuhan yang berjumlah 25 orang. Kegiatan pelatihan bertujuan untuk memberikan 1) sosialisasi serta pengetahuan tentang pengolahan pangan lokal ubi jalar dan tepung mocaf; dan 2) pelatihan penerapan teknik atau metode untuk menghasilkan produk yang berkualitas berdasarkan rasa, tekstur dan warna serta pengemasan yang baik kepada masyarakat sasaran. Pelatihan ini menggunakan metode secara luring yaitu semua peserta pelatihan terlibat secara aktif dalam proses pelatihan. Penilaian kegiatan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan. Berdasarkan hasil observasi, bahwa peserta pelatihan terlihat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan dengan tingkat kehadiran 100%. Produk kue yang dihasilkan memenuhi kriteria produk yang telah ditetapkan serta memperoleh respon positif dari peserta pelatihan.

Kata-kata kunci: pelatihan, pangan lokal, Dana Punia

PENDAHULUAN

Pangan dibutuhkan oleh manusia untuk kelangsungan hidup oleh karena itu keberlanjutan pangan perlu dipertahankan. Masyarakat Indonesia di era modern ini memiliki ketergantungan pangan tidak hanya beras namun juga terigu. Kepala Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen

Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian (2019) menyatakan bahwa terjadi penurunan tingkat konsumsi beras perkapita namun disisi lain terjadi peningkatan kebutuhan akan terigu. Hal ini cukup mengkhawatirkan mengingat terigu merupakan produk impor dari negara lain,

sehingga perlu upaya pemerintah mengurangi ketergantungan masyarakat akan penggunaan tepung terigu terutama dalam pengolahan makanan jajanan.

Indonesia dikenal memiliki keanekaragaman hayati, dimana kekayaan hayati tersebut merupakan sumber bahan baku pangan lokal yang melimpah. Potensi pangan lokal perlu dikembangkan pemanfaatannya melalui diversifikasi pemanfaatan bahan baku pangan mengingat preferensi konsumen yang terus berubah. Untuk itu pentingnya upaya melakukan pengolahan pangan lokal yang tepat dengan menyajikan produk turunan dari bahan baku pangan lokal menjadi produk yang bernilai tambah dan bernilai ekonomi tinggi.

Pangan Lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2015). Pangan Lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu (Hariyanto, 2017; Nugraheni, 2017). Pada umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, melalui teknologi lokal, serta pengetahuan lokal. Hasil olah atau produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal atau masyarakat setempat, sehingga produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya lokal setempat.

Dr. Agung Hendriadi, M.Eng Kepala Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian (2018) menyatakan pengembangan pengolahan pangan lokal dapat dilakukan dengan beberapa upaya, yaitu: 1) mengembangkan jenis panganan yang beranekaragam, 2) berpenampilan menarik, mudah dan cepat disajikan, 3) mempunyai kandungan gizi yang cukup, seimbang dan aman, 4) dikembangkan oleh UMKM dengan berbasis industri rumahan, dan 5) berorientasi alami dan kelestarian lingkungan.

Pangan lokal seperti umbi-umbian merupakan tanaman pangan yang memiliki banyak manfaat

dan dapat sebagai pengganti karbohidrat dari beras dan terigu. Penanaman umbi-umbian tersebar diseluruh Indonesia baik di pedesaan maupun di perkotaan, akan tetapi belum dimanfaatkan secara optimal.

Hasil olah pangan lokal singkong menjadi produk setengah jadi (*intermediate*) berupa tepung *mocaf* juga merupakan potensi lokal yang perlu disosialisasikan serta dikembangkan dimasyarakat luas. *Modified Cassava Flour* atau *mocaf* merupakan tepung yang terbuat dari ubi kayu atau singkong yang telah dimodifikasi. Tepung *mocaf* memiliki tekstur yang lembut, berwarna putih dan aromanya tidak berbau singkong. Meskipun sama-sama terbuat dari singkong, namun tepung *mocaf* berbeda dengan tepung tapioka. Tapioka adalah pati yang diputihkan dan diekstrak dari umbi singkong, sedangkan tepung *mocaf* terbuat dari seluruh umbi.

Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai tingkat produksi dan konsumsi. Pangan merupakan unsur yang kuat dari identitas dan budaya lokal dan muncul sebagai kekuatan kontra terhadap dampak sosial dan ekonomi dari globalisasi (Jokinen et al.: 2009). Jensen (2010) menyatakan bahwa pangan lokal dan regional didukung dengan berbagai alasan, diantaranya untuk menghasilkan pembangunan ekonomi di wilayah tersebut dengan mendorong kampanye "membeli lokal" dan mempromosikan kewirausahaan lokal dan regional serta untuk menjaga kelestarian lingkungan melalui sistem pangan lokal setempat.

Ubi jalar adalah bahan pangan sumber karbohidrat dari kelompok umbi-umbian yang memiliki rasa manis. Ada berbagai jenis ubi jalar, diantaranya ditunjukkan dengan warna kulit dan daging umbi yang beragam, seperti putih, kuning tua, merah muda, dan ungu. Direktorat Pembinaan Pendidikan Anak Usia Dini Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini Nonformal dan Informal Kementerian Pendidikan Nasional (2011) menyatakan bahwa ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat,

lemak, protein, dan mineral yang diperlukan oleh tubuh. Dalam 100 gram ubi jalar mengandung 83-151 kalori. Kandungan karbohidrat pada ubi jalar lebih rendah dibanding beras, namun kandungan serat, vitamin A dan C, kalsium pada ubi jalar lebih tinggi. Ubi jalar juga merupakan makanan yang baik untuk diet pada penderita diabetes atau penyakit gula. Ada anggapan pada sebagian masyarakat bahwa mengonsumsi ubi jalar dan umbi-umbian lainnya seringkali dikaitkan dengan kemiskinan, sehingga ubi jalar dikategorikan kelas inferior dalam masyarakat. Pandangan tersebut sangat keliru, karena ubi jalar mengandung gizi yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan.



Gambar 1. Ubi Jalar

Sumber: Searching google

Modified Cassava Flour atau mocaf merupakan tepung yang terbuat dari ubi kayu atau singkong yang telah dimodifikasi. Tepung ini memiliki tekstur yang lembut, berwarna putih dan aromanya tidak berbau singkong. Meskipun sama-sama terbuat dari singkong, namun tepung mocaf berbeda dengan tepung tapioka. Tapioka adalah pati yang diputihkan dan diekstrak dari umbi singkong, sedangkan tepung mocaf terbuat dari seluruh umbi. Ekstraksi biasanya tidak diperlukan untuk membuat tepung mocaf karena diperlakukan secara alami, dikupas, dikeringkan kemudian digiling. Tepung mocaf ini dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Mocaf bersifat non-alergen (bebas gluten, bebas putih, dan kacang), sehingga tepung mocaf ini dapat menjadi pilihan terbaik bagi mereka yang memiliki gejala intoleransi gluten, dapat dikonsumsi oleh orang-orang dengan sistem atau gangguan pencernaan yang sensitif, seperti penyakit usus atau iritasi usus besar

(<https://agritech.unhas.ac.id/kmdtpuh/mocaf-mokaf-tapung-singkong-yang-serbaguna/>).



Gambar 2. Tepung Mocaf

Sumber: KWT Mekar Sari Desa Bukti

Panti Asuhan Dana Punia merupakan panti asuhan yang telah berdiri sejak tahun 1982 yang berada di kawasan timur Kota Singaraja, tepatnya di Jalan Pulau Timor No. 24, Kelurahan Banyuning, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Panti asuhan ini merupakan salah satu panti asuhan yang bergerak di bidang sosial religius, yang berupaya mengembangkan potensi anak baik dari *soft skill* maupun keterampilan lainnya. Panti Asuhan Dana Punia telah menampung ribuan anak kurang beruntung dari seluruh pelosok Bali hingga Lumajang dan Kalimantan.

Panti asuhan Dana Punia memberikan fasilitas pendidikan kepada anak-anak asuh dengan memberikan beasiswa belajar dari pendidikan Strata 1 dan bantuan mendapatkan beasiswa hingga Strata 2. Selain memberikan fasilitas pendidikan sesuai jenjang usia anak, panti asuhan juga mencanangkan pemberian berbagai pelatihan keterampilan dalam upaya memberikan bekal keterampilan hidup (*life skill*). Hal ini dilakukan agar setelah anak panti asuhan keluar dari panti, dapat menghidupi dirinya sendiri tanpa bergantung pada orang lain. Untuk itu pihak pengelola panti asuhan Dana Punia membutuhkan uluran kasih berupa bantuan pemberian pengetahuan serta keterampilan yang mendukung upaya menciptakan anak panti yang mandiri. Pihak pengelola panti asuhan berupaya membekali berbagai keterampilan kepada anak asuhnya sehingga memiliki kreatifitas

dan kemandirian misalnya dapat membangun wirausaha mandiri yang memiliki peluang untuk bersaing di masyarakat.

Berdasarkan informasi dari ketua yayasan Panti Asuhan Dana Punia bahwa keterampilan mengolah makanan belum pernah diberikan atau belum ada lembaga atau perorangan yang datang untuk memberikan bantuan melatih anak-anak panti. Padahal pihak yayasan sangat berharap dan bersedia bekerjasama apabila ada lembaga atau perorangan yang dapat memberikan keterampilan lainnya selain keterampilan yang sudah diberikan di panti, seperti pelatihan keterampilan pengolahan makanan. Pengetahuan dan keterampilan mengolah makanan dalam menunjang wirausaha secara mandiri (*life skill*) di bidang kuliner kepada anak-anak panti asuhan Dana Punia merupakan bagian yang penting untuk dilatihkan sebagai salah satu pilihan wirausaha nantinya.

Bisnis makanan merupakan salah satu bisnis yang banyak diminati oleh masyarakat, karena selain menghasilkan pendapatan yang tinggi, makanan juga menjadi sumber kebutuhan pokok bagi setiap orang. Hal ini memberikan peluang bisnis kuliner dari dulu hingga saat ini sangat besar dan perkembangannya sangatlah pesat apabila dijalankan dengan pengetahuan dan prosedur pengelolaan yang tepat. Berdasarkan hasil diskusi dan beberapa solusi yang dianalisis bersama mitra diperoleh kesepakatan kerjasama dalam memberikan pelatihan keterampilan mengolah produk kuliner inovatif dengan pemanfaatan sumber daya lokal Buleleng, yaitu tanaman pangan lokal ubi jalar dan tepung mocaf (produk Desa Bukti) yang sangat potensial untuk diolah menjadi beragam jenis jajanan inovatif dengan kemasan yang menarik dan modern.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi/pelatihan dan tanya jawab serta evaluasi dilaksanakan selama kurun waktu 8 bulan, mulai tahap persiapan program, pelaksanaan kegiatan hingga pelaporan kegiatan secara menyeluruh. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya:

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang jenis-jenis pangan lokal, potensi pangan lokal, nilai gizi pangan lokal serta produk olahan pangan lokal.
2. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal (ubi jalar, tepung mocaf) menjadi beberapa produk makanan seperti donat dan brownies kukus. Mengenalkan peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
3. Pelatihan pengembangan produk makanan dari pangan lokal menjadi produk jajanan inovatif donat ubi dan brownies kukus ditujukan kepada warga Panti Asuhan Dana Punia Singaraja sebagai peserta pelatihan.
4. Evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Panti Asuhan Dana Punia pelaksanaannya terjadwal disesuaikan dengan situasi serta kesiapan tim pelaksana dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan pengurusan ijin ke Panti Asuhan Dana Punia, kemudian dilanjutkan pelaksanaan observasi terkait penyiapan tempat, jumlah peserta serta

mengecek kesiapan peserta melaksanakan pelatihan. Setelah ijin diberikan ketua pelaksana menyusun jadwal pelaksanaan kegiatan sesuai arahan dari ketua yayasan Dana Punia, dimana waktu pelaksanaan diambil menyesuaikan dengan waktu yang tersedia di panti asuhan.

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Panti Asuhan Dana Punia merupakan kegiatan penerapan teknologi dalam bentuk pelatihan kepada masyarakat. Tujuan kegiatan pengabdian, yaitu untuk meningkatkan keterampilan dan memotivasi peserta pelatihan untuk mengembangkan hasil pelatihan mengolah ubi dan tepung mocaf dalam bentuk wirausaha rumah tangga. Pelatihan diberikan berupa pemberian keterampilan pembuatan donat ubi dan brownies kasava sesuai dengan minat masyarakat sasaran. Pengolahan ubi dan tepung mocaf karena kedua bahan pangan tersebut terutama ubi jalar merupakan hasil pertanian di wilayah kabupaten Buleleng yang cukup melimpah, serta tepung mocaf yang merupakan hasil olahan singkong berupa tepung yang diproduksi oleh kelompok wanita tani di Desa Bukti yang perlu disosialisasikan kepada masyarakat luas. Setelah dilakukan pelatihan, para peserta dibimbing untuk menerapkan hasil pelatihan dengan mengasah keterampilan yang telah diberikan serta mencoba membuat produk sejenis untuk dijual. Upaya ini bertujuan untuk mendorong anak-anak panti asuhan dalam mengembangkan kreativitas serta memulai kemandirian dalam bentuk *life skill* setelah nanti keluar dari panti asuhan.

Pelatihan membuat donat ubi dan brownies kasava di Panti Asuhan Dana Punia diikuti oleh 25 orang. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu 1) tahap persiapan pelatihan atau pembekalan materi, 2) tahap pelaksanaan pelatihan, dan 3) tahap evaluasi kegiatan pelatihan.

Tahap persiapan pelatihan

Pada tahap ini tim pelaksana PKM memberikan sosialisasi terkait program kegiatan pelatihan, tujuan serta manfaat pelatihan, dilanjutkan

dengan pembekalan materi tentang ubi jalar yang meliputi jenis dan nilai gizi, tepung mocaf, bahan tambahan makanan, serta produk olahan ubi dan tepung mocaf. Selanjutnya dilanjutkan pembekalan tentang prosedur pengolahan ubi jalar dan tepung mocaf menjadi produk kue inovatif.



Gambar 4. Pembekalan Materi Pelatihan

Tahap pelaksanaan pelatihan

Pelatihan pembuatan donat ubi dan brownies kasava diikuti oleh 25 orang anak panti asuhan Dana Punia Singaraja. Pelatihan diawali dengan penyiapan alat dan bahan, kemudian dilanjutkan dengan proses pengolahan donat ubi. Ubi yang digunakan jenis ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu. Adapun tahapan pelatihan pengolahan ubi menjadi donat ubi, yaitu:



Gambar 5. Proses pembuatan adonan donat ubi

Peserta secara berkelompok membuat adonan donat ubi hingga adonan siap dicetak dan dipermentasi, kemudian digoreng.



Gambar 6. Proses menggoreng donat ubi

Setelah matang, donat ubi didinginkan kemudian diberikan topping sesuai selera dan dikemas.



Gambar 7. Donat Ubi

Pelatihan kedua yaitu membuat brownies casava. Dengan antusias anak-anak panti mempraktekkan pembuatan kue brownies hingga mampu menghasilkan produk kue yang sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan.



Gambar 8. Proses pembuatan adonan brownies

Setelah adonan siap, kemudian dimasukkan kedalam loyang dan kemudian dikukus hingga matang. Setelah dingin kue brownies diberi topping sesuai selera.



Gambar 9. Pemberian *topping* pada brownies casava



Gambar 10. Brownies kukus casava

Tahap evaluasi kegiatan pelatihan

Untuk mengukur keberhasilan program pelatihan, maka dilakukan evaluasi yang meliputi evaluasi terhadap pelaksanaan program (kegiatan PKM secara menyeluruh) dan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan.

Berikut hasil evaluasi kegiatan PKM berdasarkan indikator kegiatan yang telah disusun serta hasil pelaksanaannya di masyarakat sasaran.

Tabel 1. Hasil evaluasi pelaksanaan PKM di Panti Asuhan Dana Punia Singaraja

No	Indikator Kegiatan	Hasil
1. Evaluasi Pelaksanaan Program Pelatihan		
	Pelaksanaan pelatihan	Sesuai jadwal yang telah disepakati bersama
	Kehadiran peserta pelatihan	Peserta yang hadir sebanyak 25 orang
	Keaktifan peserta pelatihan (antusiasme peserta)	Peserta pelatihan terlihat sangat antusiasme dengan kehadiran peserta 100% dan keseriusan dalam mengikuti pelatihan
	Instruktur mendemonstrasikan cara membuat produk kue donat ubi dan brownies casava	Peserta secara berkelompok dengan tekun memperhatikan cara membuat kue donat ubi dan brownies casava
	Peserta mempraktikkan cara membuat kue donat ubi dan brownies casava dan cara pengemasannya	Peserta secara berkelompok mampu membuat kue donat ubi dan brownies casava sesuai kriteria yang diharapkan dan mengemas produk
2. Evaluasi Produk Donat Ubi		
	Rasa	Rasa manis, gurih beraroma ubi jalar
	Warna	Produk donat ubi berwarna menarik sesuai bahan ubi yang digunakan (ubi kuning dan ubi ungu)
	Tekstur	Donat ubi bertekstur lembut dan empuk
	Bentuk kemasan	Kemasan produk menarik sesuai selera
3. Evaluasi Produk Brownies Casava		
	Rasa	Rasa manis dan gurih
	Warna	Produk brownies casava berwarna menarik sesuai bahan coklat
	Tekstur	Brownies casava bertekstur lembut
	Bentuk kemasan	Kemasan produk menarik

Tabel 2. Respon Peserta Pelatihan

No.	Pernyataan	SS	S	CS	TS	STS
1.	Peserta pelatihan senang memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengolah pangan lokal membuat kue donat ubi dan brownies casava	95%	5%	0	0	0
2.	Pelatihan keterampilan mengolah kue donat ubi dan brownies casava bermanfaat untuk peserta pelatihan	80%	20%	0	0	0
3.	Prosedur pembuatan kue donat dan brownies casava mudah diikuti/dipraktekkan	65%	30%	5%	0	0
4.	Produk kue donat ubi memiliki citarasa yang enak, lembut dan tidak kalah dengan produk donat yang sudah ada	55%	45%	0	0	0
5.	Produk kue brownies casava memiliki citarasa yang enak, lembut dan tidak kalah dengan produk brownies yang sudah ada	70%	30%	0	0	0
6.	Jika diberikan kesempatan, peserta bersedia mengikuti pelatihan membuat produk inovatif lainnya	80%	20%	0	0	0

Keterangan: SS = sangat setuju, S = setuju, CS = cukup setuju, TS = tidak setuju, STS = sangat tidak setuju

Pemberian pelatihan keterampilan bermanfaat bagi generasi muda untuk memberikan bekal *life skill* yang dapat menjadi alternatif pilihan ketika belum memperoleh pekerjaan yang sesuai dengan harapan. Demikian pula dengan anak-anak panti asuhan yang pada umumnya berasal dari keluarga kurang mampu sangat perlu diberikan pengetahuan, sikap serta keterampilan dalam bentuk *life skill* untuk bekal hidup bermasyarakat setelah keluar dari panti asuhan.

Secara umum pelaksanaan kegiatan pelatihan mengolah ubi jalar dan tepung mocaf menjadi produk donat ubi dan brownies casava berjalan dengan baik dan lancar. Hal ini ditunjang oleh adanya kebutuhan masyarakat sasaran (Panti Asuhan Dana Punia) dengan pelatihan keterampilan yang diberikan oleh tim pelaksana sehingga motivasi serta keseriusan peserta pelatihan untuk berlatih tinggi. Keberhasilan pelatihan juga ditunjang oleh ketepatan dalam mengikuti petunjuk atau prosedur pembuatan

produk dari tahap persiapan hingga proses pengemasan.

Berdasarkan data respon peserta pelatihan bahwasannya pelatihan memberikan manfaat bagi anak-anak panti serta produk kue yang dihasilkan disukai (sesuai dengan preferensi mereka). Perlu upaya latihan secara berkesinambungan agar keterampilan yang telah diberikan dapat dikembangkan ke arah wirausaha.

SIMPULAN

Evaluasi terhadap kegiatan PKM di Panti Asuhan Dana Punia dari tahap perencanaan hingga evaluasi, berlangsung dengan baik dan lancar. Peserta berhasil membuat produk kue donat sesuai kriteria produk, yaitu rasa manis, tekstur lembut/empuk, serta penampilan produk menarik. Brownies cassava yang dihasilkan juga sesuai dengan kriteria produk, yaitu rasa manis dan gurih, tekstur lembut, serta penampilan produk menarik dengan adanya

pemberian topping. Kerjasama yang baik terjalin antara tim pelaksana, pengurus yayasan, serta peserta pelatihan berimplikasi terhadap keberhasilan program pelatihan. Selain itu, komunikasi yang baik serta kesiapan masyarakat sasaran dalam mengikuti kegiatan pelatihan memberikan dampak positif terhadap program pelatihan. Manfaat yang diperoleh peserta/masyarakat sasaran, yaitu peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan ubi jalar dan tepung mocaf.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2021. Mocaf/Mokaf: Tepung Singkong yang Serbaguna (<https://agritech.unhas.ac.id/kmdtpu/h/mocaf-mokaf-tapung-singkong-yang-serbaguna/>)
- DPKP. 2021. *Mengenal Mocaf (Modified Cassava Flour)* ([https://dpkp.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+\(Modified+Cassava+Flour\)/](https://dpkp.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+(Modified+Cassava+Flour)/))
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri A., Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Hariyanto, Bambang. 2017. *Pangan Lokal*. Disampaikan pada acara Kuliah Umum di Jurusan Gizi Fakultas Kedokteran Unibraw. Malang.
- Hendriadi, Agung. 2018. *Pengembangan Pangan Lokal dalam Mendukung Diversifikasi Pangan dan Perbaikan Kualitas Konsumsi Pangan Masyarakat*. Disampaikan pada *Tourism, Gastronomy and Destination Internatinal Conference*. Jakarta.
- Jokinen, P. Järvelä, M., Puupponen, A. 2009. Local food systems and rural sustainability initiatives by small scale rural entrepreneurs in Finland (serial online), diakses 28 Maret 2016. https://www.academia.edu/28854752/Local_Food_Systems_and_Rural_Sustainability_Initiatives_by_Small_Scale_Rural_Entrepreneurs_in_Finland_By_Pekka_Jokinen_Marja_J%C3%A4rvel%C3%A4_Antti_Puupponen.
- Jensen, J. 2010. Local and regional food systems for rural futures. *Rural Policy Research Institute: Iowa City, IA, USA* (serial online) diakses 28 Maret 2016. www.rupri.org/.../RUPRI_Rural-Futures-Lab_2010_Food_Systems_for_Rural_Future.pdf.
- Kementerian Pertanian. 2020. *Ketersediaan Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Gizi Masyarakat*. Kolaborasi Dan Sinergi Program Kementerian Pertanian Dalam Pembangunan Kesehatan. Disampaikan pada Rapat Kerja Kesehatan Nasional (Rakerkenas) Tahun 2020.
- Nugraheni, Mutiara. 2017. *Peningkatan Citra Pangan Lokal*. Disampaikan pada: Sosialisasi Penganekaragaman Pangan yang diselenggarakan oleh Badan ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta.