

**Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal Melalui Pelatihan Pembuatan Oyek Instan Untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Desa Sokawera, Patikraja, Kabupaten Banyumas**

***Utilization of Local Food Commodities Through Instant Oyek Making Training to Increase Economic Independence in Sokawera Village, Patikraja, Banyumas Regency***

**Netika Alifiyah<sup>1</sup>, Puan Anindya<sup>1</sup>, Amanda Eka Setyaningsih<sup>1</sup>, Aura Zahra Rahmany Sukma<sup>2</sup>, Fathi Najmi<sup>3</sup>, Jadwa Salsabila<sup>4</sup>, Jovan Aditya Dilly Pratama<sup>5</sup>, Lizvy Khanifatul Jannah<sup>6</sup>, Muhammad Kholid Ibrahim<sup>7</sup>, Sani Khoerunnisa<sup>8</sup>, Syakila Ananda Pertiwi<sup>9</sup>, Indah Setiawati<sup>10\*</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>2</sup>Jurusan Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>3</sup>Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>4</sup>Jurusan Biologi, Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>5</sup>Jurusan Manajemen Sumber Daya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>6</sup>Jurusan Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>7</sup>Jurusan Bahasa Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>8</sup>Jurusan Biologi, Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>9</sup>Jurusan Ilmu Politik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>10</sup>Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman

\*Email: iindahs@unsoed.ac.id

(Diterima 31-08-2024; Disetujui 23-09-2024)

**ABSTRAK**

Kebutuhan pangan daerah dapat dicukupi dengan pangan lokal daerah tersebut, jika dimanfaatkan dan diolah dengan baik. Pengolahan pangan lokal, khususnya singkong, memiliki potensi besar untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sokawera, Kabupaten Banyumas. Desa Sokawera dikenal sebagai penghasil singkong dengan luas lahan singkong sebesar 29 hektar. Dalam upaya memanfaatkan potensi tersebut, dilakukan pelatihan pembuatan oyek instan berbahan dasar tepung mocaf oleh PPK Ormawa UKMPR Universitas Jenderal Soedirman. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kemandirian masyarakat. Pelatihan ini menggunakan metode penyuluhan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta mendorong terciptanya masyarakat yang inovatif sesuai dengan tujuan pengabdian masyarakat. Alat yang digunakan pada pelatihan ini meliputi kertas kuesioner, pulpen, proyektor, laptop, dan pengeras suara. Pelaksanaan pelatihan ini dibagi menjadi empat tahap, diantaranya pengerjaan *pre-test*, penyuluhan, demonstrasi dan praktik pembuatan oyek mocaf, serta pengerjaan *post-test*. Hasil dari pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan yang signifikan pada peserta, ditunjukkan melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test*. Pengembangan produk pangan lokal seperti oyek instan juga diharapkan dapat menjadi alternatif sumber pangan yang bernilai tinggi dan diterima oleh masyarakat luas.

Kata kunci: oyek instan, pemberdayaan masyarakat, singkong, tepung mocaf

**ABSTRACT**

*Regional food needs can be met with local food, if it is properly utilized and processed. Local food processing, especially cassava, has great potential to improve the economy of the people of Sokawera Village, Banyumas Regency. Sokawera Village is known as a cassava producer with 29 hectares of cassava land. In an effort to utilize this potential, training on making instant oyek made from mocaf flour was conducted by PPK Ormawa UKMPR Universitas Jenderal Soedirman. This training aims to increase community knowledge and skills in processing local food, so as to increase income and community independence. This training uses counseling methods with the aim of increasing knowledge and skills and encouraging the creation of innovative communities in accordance with the objectives of community service. The tools used in this training include questionnaire paper, pens, projectors, laptops, and loudspeakers. The implementation of this training is*

*divided into four stages, including pre-testing, counseling, demonstration and practice of making mocaf oyek, and post-testing. The results of the training showed a significant increase in knowledge of the participants, shown through the comparison of pre-test and post-test results. The development of local food products such as instant oyek is also expected to be an alternative food source that has high value and is accepted by the wider community.*

*Keywords: cassava, community empowerment, instant oyek, mocaf flour*

## PENDAHULUAN

Pemerintah saat ini dituntut untuk mencukupi kebutuhan pangan daerahnya sendiri atau yang biasa disebut pangan lokal. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi, dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat lokal atau setempat (Ainal Ikram 2022). Produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi dari konsumen setempat. Pangan lokal dapat dimanfaatkan dan menjadi pangan fungsional yang memiliki nilai jual lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Beberapa daerah di Kabupaten Banyumas memiliki jenis pangan lokal yang melimpah, khususnya di Desa Sokawera. Desa Sokawera merupakan desa yang terletak di Kecamatan Patikraja yang berjarak 12 km dari pusat kota. Desa Sokawera memiliki luas wilayah 369,64 hektar dan 29 hektarnya merupakan lahan singkong. Hal tersebut menjadikan singkong memiliki potensi besar untuk mendongkrak perekonomian masyarakat setempat. Selain itu, tanaman singkong memiliki ketahanan terhadap kondisi lahan masam dan minim air yang sangat sesuai dengan topografi perbukitan Desa Sokawera. Produksi singkong di Desa Sokawera mencapai 3.300 kuintal dan merupakan penghasil produksi singkong terbesar dibandingkan dengan Desa Sawangan Wetan yang hanya 1.485 kuintal dan Desa Wlahar Kulon 2.890 kuintal (BPS Kabupaten Banyumas 2023).

Singkong memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya, sumber serat, mengandung kalsium, fosfor, mangan, zat besi, vitamin c, vitamin e, folat dan tinggi kalium serta bebas gluten. Singkong dapat menggantikan nasi sebagai sumber karbohidrat karena dalam 100 gram singkong rebus mengandung 160 kalori yang 84% berasal dari karbohidrat dan sisanya berasal dari protein serta lemak. Singkong juga dapat diolah menjadi tepung, yaitu tepung mocaf (*modified cassava flour*) yang memiliki sifat mirip dengan tepung terigu.

Mocaf (*Modified cassava flour*) adalah produk turunan dari tepung singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi. Produk tepung yang dihasilkan memiliki karakteristik mirip seperti tepung terigu, yaitu putih, lembut, dan tidak berbau singkong. Tepung mocaf ini dapat digunakan sebagai komoditas substitusi tepung terigu karena memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu (Anindita, Antari, and Gunawan

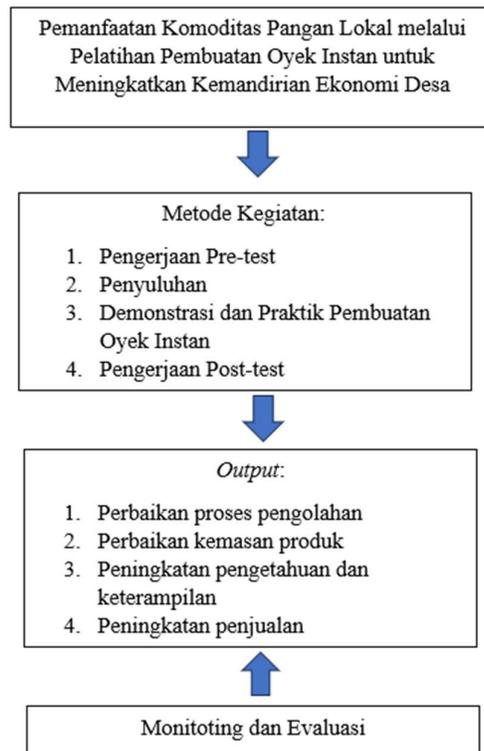
2020). Bahkan, tepung jenis ini termasuk tepung non-gandum yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi. Karakteristik tersebut menjadikan tepung mocaf sebagai bahan utama membuat berbagai produk olahan antara lain, *pie*, *soes*, mi, dan oyek.

Oyek Instan merupakan salah satu pengembangan produk lokal yang dapat digunakan sebagai pangan alternatif. Oyek instan melalui pengukusan kemudian dilakukan proses pengeringan untuk menghilangkan sebagian besar kandungan airnya. Pengeringan oyek ini tercapai dengan komponen mudah direhidrasi dan produk rehidrasi harus memiliki sifat fisiko-kimia seperti oyek hasil pengukusan, terutama tekstur yang relatif kenyal dan tidak mengalami retrogradasi pati (pengerasan). Kualitas dari oyek instan yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh proses pengolahannya terutama proses pengeringan dan komposisi bahan. Oyek instan dengan substitusi tepung mocaf mempunyai kualitas yang lebih baik terutama nilai gizi, rasa, aroma, tekstur, dan warna sehingga dapat diterima oleh masyarakat (Dan 2023).

Dengan adanya kondisi dan potensi yang ada di Desa Sokawera, maka perlu dilakukan pembinaan dan pelatihan untuk dapat memaksimalkan pemanfaatan pengolahan pangan lokal singkong. Kegiatan tersebut dapat dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat agar pendapatan dan kemandirian lokal masyarakat setempat dapat ditingkatkan. Berdasarkan urgensi tersebut Tim PPK Ormawa UKMPR Universitas Jenderal Soedirman menginisiasi Pelatihan Pembuatan Oyek Instan di Desa Sokawera.

## **BAHAN DAN METODE**

Pelatihan pembuatan Oyek Instan diadakan oleh PPK Ormawa UKMPR Universitas Jenderal Soedirman bekerja sama dengan Desa Sokawera, Patikraja. Kegiatan ini dipilih karena metode tersebut sejalan dengan tujuan pengabdian masyarakat, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta mendorong terciptanya masyarakat yang inovatif. Setelah pelatihan dilaksanakan, akan diadakan monitoring dan evaluasi pada peserta. Hasil monitoring diharapkan dapat meningkatkan keinginan dan semangat masyarakat dalam pemanfaatan pangan lokal.



**Gambar 1. Metode Pelaksanaan**

Pelatihan ini berlangsung pada tanggal 2 Agustus 2024, dari pukul 15.30 hingga 17.30 WIB, bertempat di Balai Desa Sokawera, Patikraja. Acara ini melibatkan dua pembicara dari Sintabara serta sebelas anggota PPK Ormawa UKMPR Universitas Jenderal Soedirman, dan sebanyak 31 ibu-ibu PKK ikut serta dalam pelatihan ini. Alat-alat yang dibutuhkan dalam pelatihan adalah kertas kuesioner, pulpen, proyektor, laptop, dan pengeras suara. Pelaksanaan pelatihan dibagi dalam empat tahap yaitu:

#### **a. Pengerjaan *Pre-test***

Sebelum pelatihan dimulai, tim pelaksana dan tim pendamping PPK Ormawa UKMPR UNSOED mempersiapkan tempat dan ruang, kegiatan selanjutnya yaitu adanya pembukaan dan sambutan dari Kepala Desa dilanjutkan dengan pengerjaan *pre-test* oleh peserta pelatihan. Pengerjaan *pre-test* berfungsi sebagai tolak ukur pengetahuan yang dimiliki peserta pelatihan. *Pre-test* berisi kuesioner tertutup dengan pertanyaan *true or false*. Sebanyak sepuluh poin pertanyaan pada lembar *pre-test* mencakup materi yang akan disampaikan dalam pelatihan pembuatan produk mocaf.

#### **b. Penyuluhan**

Penyuluhan adalah kegiatan mendidik individu atau kelompok dengan memberikan pengetahuan, informasi, dan berbagai keterampilan untuk mengembangkan sikap serta

perilaku yang sesuai dalam kehidupan (Putu, Ni Manis 2018). Dalam tahapan kegiatan ini masyarakat diharapkan dapat memiliki pengetahuan, informasi dan berbagai keterampilan untuk mengembangkan sikap serta perilaku yang diharapkan dengan adanya penyuluhan pembuatan oyek mocaf. Tahapan yang kedua ini yaitu penyuluhan oleh pemateri mengenai oyek mocaf dan bagaimana cara proses pembuatannya.

Pada tahap ini pemateri memberikan penyuluhan mengenai apa itu mocaf, mocaf dari kata *Modified cassava flour* - tepung singkong modifikasi, yang kedua jenis-jenis singkong, yang ketiga jenis tepung singkong, yang keempat kegunaan tepung mocaf, yang kelima proses pembuatan tepung mocaf, kemudian yang terakhir yaitu pembuatan oyek mocaf. Setelah pemberian penyuluhan kemudian masyarakat melakukan praktik pembuat oyek mocaf, setelah melakukan praktik masyarakat melakukan *post-test*, dan yang terakhir adalah penutupan.

### c. Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Oyek Mocaf



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Oyek Instan

Metode demonstrasi adalah metode pengajaran yang menggunakan peragaan untuk menjelaskan suatu konsep atau memperlihatkan bagaimana proses pembelajaran berlangsung kepada peserta pelatihan (Endayani, Rina, and Agustina 2020). Metode praktik langsung adalah cara yang digunakan oleh pemateri untuk menyampaikan materi kepada peserta pelatihan dengan melakukan praktik secara langsung. Melalui metode ini, diharapkan peserta pelatihan dapat memperoleh pengalaman langsung melalui interaksi dengan objek yang dipelajari (Mushadad, Asih, and Amalia Rahma 2021). Pada tahap ini, peserta dikelompokkan menjadi enam kelompok, yang mana setiap kelompok diberikan bahan dan alat yang diperlukan seperti tepung mocaf, air, gula jawa, dan perisa daun pandan. Kemudian alat-alat yang diperlukan diantaranya adalah tampah, irig, sendok, dan gelas ukur, sedangkan alat lainnya seperti oven, kompor, pengukus dan panci disediakan satu untuk digunakan secara bergantian.

Cara pembuatan oyek instan yang berbahan dasar tepung mocaf mempunyai tahap pembuatan yang sederhana. 1) Tuangkan 500gr tepung mocaf di atas tampah. 2) Tepung mocaf dicampur dengan air secukupnya, kemudian aduk hingga adonan dapat digenggam. Air dapat diganti dengan air gula atau air yang sudah dicampur dengan perisa daun pandan untuk menghasilkan beragam varian. 3) Adonan oyek yang telah jadi disaring menggunakan irig dengan meng-*'iter-iter'*. 4) Setelah menjadi butir-butir, oven adonan di suhu 60°C selama 10 menit. 5) Kukus adonan hingga matang. 6) Jemur Oyek di bawah sinar matahari sampai kering. 7) Oyek siap dikemas dan diolah.

#### **d. Pengerjaan *Post-test***

Tahap pelaksanaan yang terakhir yaitu pengerjaan *post-test*. Fungsi pengerjaan *post-test* sebagai alat banding untuk mengetahui apakah pelatihan berhasil atau tidak. *Post-test* berisi kuesioner tertutup dengan pertanyaan *true or false*. Sebanyak sepuluh poin pertanyaan pada lembar *post-test* mencakup materi yang telah disampaikan dalam pelatihan pembuatan produk mocaf. Keterangan skor diukur dengan mengelompokkan hasil jawaban menjadi lima kategori: sangat baik (9-10), baik (7-8), cukup (5-6), kurang (3-4), dan sangat kurang (0-2). Keterangan skor ini yang nantinya menjadi perbandingan apakah pelatihan berhasil atau tidak.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini mencakup dua kegiatan utama, yaitu penyuluhan dan pelatihan pembuatan oyek instan dari tepung mocaf. Kegiatan ini dilaksanakan selama  $\pm$  120 menit secara *offline* di Balai Desa Sokawera pada tanggal 2 Agustus 2024. Kegiatan ini diikuti oleh 31 orang peserta yang terdiri atas ibu-ibu PKK pengurus desa dan RT. Kegiatan ini juga melibatkan pihak dari luar, yaitu Ibu Maesaroh selaku pendiri UMKM Sinartani Banjarnegara (SINTABARA), salah satu UMKM olahan singkong yang berada di Banjarnegara.

### **Penyuluhan Pengolahan Oyek Instan**



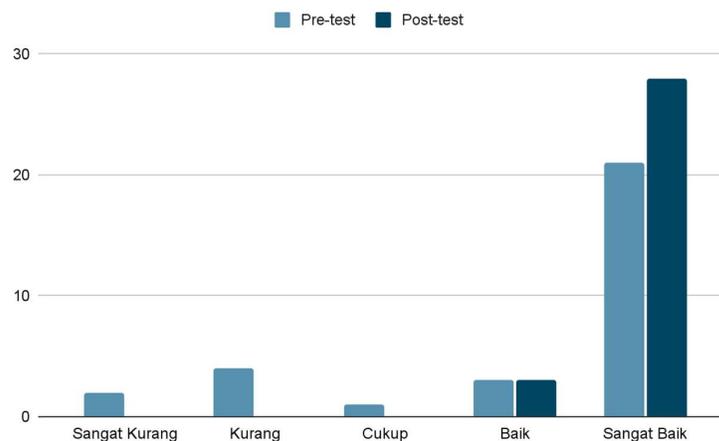
**Gambar 3. Proses Penyuluhan Pengolahan Oyek Instan**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan penyuluhan pengolahan oyek instan. Penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan kepada peserta tentang proses pembuatan oyek instan. Sebelum dilakukan penyuluhan, peserta terlebih dahulu diberikan *pre-test* untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman peserta terkait materi yang akan diberikan sebelum penyuluhan dilakukan. Materi yang diberikan dalam penyuluhan ini meliputi:

1. Definisi tepung mocaf
2. Keunggulan tepung mocaf
3. Bahan yang diperlukan untuk membuat oyek instan
4. Proses pembuatan oyek instan
5. Keunggulan oyek instan

Di akhir kegiatan, peserta diberikan *post-test* untuk mengukur perbandingan pengetahuan dan pemahaman peserta setelah penyuluhan dilakukan. Hasil yang diperoleh dari analisis data *pre-test* dan *post-test* para peserta adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Peserta Penyuluhan Pengolahan Oyek Instan**



**Sumber: Analisis Data Primer (2024)**

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan peserta kegiatan melalui hasil *pre-test* dan *post-test*. Sebelum peserta kegiatan penyuluhan mendapatkan pelatihan, terdapat 6 orang (19,4%) peserta yang berada dalam kategori “Sangat Kurang” dan “Kurang”, yang mana hal tersebut menunjukkan bahwa mereka memiliki kemampuan awal yang rendah. Namun, setelah penyuluhan diberikan kepada peserta, terjadi penurunan yang signifikan terhadap kedua kategori tersebut. Selain itu, sebagian besar peserta mengalami peningkatan yang lebih signifikan dan berpindah ke kategori “Sangat Baik”. Hal tersebut mengindikasikan bahwa kegiatan penyuluhan tersebut

efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta secara keseluruhan yang dibuktikan dengan adanya kemajuan dari para peserta setelah penyuluhan.

#### **Pelatihan Pembuatan Oyek Instan**



**Gambar 4. Proses Pelatihan Pembuatan Oyek Instan**

Oyek merupakan makanan tradisional dari ubi kayu dan dalam perkembangannya dapat dibuat sebagai makanan instan (Kunci et al. 2022). Praktik pembuatan oyek instan dilakukan setelah penyuluhan pembuatan oyek. Dalam kegiatan ini, peserta kegiatan dibagi menjadi 5 kelompok yang masing-masing anggotanya berisi 5-6 orang. Masing-masing kelompok diberi alat dan bahan untuk membuat oyek. Praktik pembuatan oyek ini dipandu oleh Ibu Maesaroh yang sudah berpengalaman dalam membuat oyek instan dan juga sebagai pembicara dalam pelatihan oyek. Karena keterbatasan waktu, praktik pembuatan oyek yang dapat dilakukan dalam pelatihan ini yaitu hanya sampai proses *iter-iter* sehingga adonan oyek menjadi bentuk butir-butir, selanjutnya proses pengeringan dan perebusan dilakukan di rumah masing-masing peserta.

Monitoring dan evaluasi dilakukan setelah pelatihan pembuatan Oyek Instan dilaksanakan. Kegiatan tersebut dilakukan dengan tujuan agar dapat meningkatkan minat dan semangat peserta dalam memanfaatkan pangan lokal, khususnya Oyek Instan yang telah diajarkan sebelumnya. Monitoring yang dilakukan berupa pendampingan peserta dari produksi hingga pemasaran oyek. Sedangkan evaluasi yang dilakukan merupakan evaluasi internal dimana tim pelaksana akan berdiskusi mengenai kendala yang dihadapi peserta dan menemukan solusinya. Kemudian, dari hasil evaluasi tersebut peserta dapat meningkatkan keterampilan peserta dan melancarkan kegiatan produksi hingga pemasaran produk.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan oleh Kunci *et al.* (2022) bahwa dengan adanya penyuluhan dan pelatihan pembuatan oyek instan memberikan pengetahuan serta keterampilan bagi peserta kegiatan, dibuktikan dengan ketepatan jawaban *post-test* yang meningkat dibandingkan *pre-test*. Sebelum kegiatan peserta belum

mengetahui manfaat, cara membuat, serta tujuan pemasarannya, namun setelah diadakan kegiatan peserta menjadi terampil dan mendapatkan pengetahuan baru tentang oyek instan. Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang telah dilakukan oleh Setiawati, *et al.* (2021) melalui kegiatan olahan pangan memberikan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan ekonomi masyarakat desa. Kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam menghasilkan produk minimal dapat memberikan manfaat dalam kegiatan konsumsi yakni dengan menggunakan produk masyarakat desa dalam memenuhi kebutuhan rumah tangganya (Novia, *et al.*, 2022). Kegiatan ini selanjutnya diharapkan dapat memiliki keberlanjutan usaha dengan menciptakan usaha baru di desa. Dalam mendukung keberlanjutan inovasi produk usaha oyek instan ini perlu dilakukan analisis pasar. Perancangan produk usaha memerlukan analisis pasar seperti bagaimana desain produk yang diinginkan konsumen merupakan langkah awal yang penting dalam menciptakan usaha baru (Khairani, *et al.*, 2024).

### KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan oyek instan berbahan dasar tepung mocaf di Desa Sokawera menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Pemanfaatan singkong sebagai pangan lokal melalui pengolahan dapat memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Peningkatan skor *post-test* dibandingkan *pre-test* menunjukkan bahwa para peserta mampu menyerap materi pelatihan dengan baik. Dengan memanfaatkan singkong yang melimpah di desa tersebut, masyarakat dapat menghasilkan produk pangan alternatif yang sehat, bergizi, dan bernilai jual tinggi. Hal tersebut berpotensi meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Sokawera.

Pengembangan program pelatihan lanjutan disarankan dengan cakupan yang lebih komprehensif, mencakup peningkatan jumlah peserta maupun variasi produk inovasi berbasis tepung mocaf. Penelitian lebih lanjut juga diperlukan guna menilai dan mengevaluasi dampak jangka panjang dari pelatihan ini terhadap pendapatan dan kemandirian masyarakat Desa Sokawera. Selain itu, perlu dikembangkan pula strategi pemasaran yang lebih efektif guna memperluas akses pemasaran produk oyek instan, sehingga dapat lebih meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Sokawera. Kolaborasi dengan lembaga pemerintah maupun swasta, serta dinas-dinas terkait juga diperlukan untuk memaksimalkan keberlanjutan program serta memperkuat kapasitas produksi dan distribusi produk.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Jenderal Soedirman dan Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi atas pendanaan yang diberikan melalui skema Program Peningkatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK Ormawa) tahun 2024.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ainal Ikram, Indira Chotimah. 2022. "Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong." *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 6 (1): 271–78.
- Anindita, Brilian Prima, Atika Tri Antari, and Setiyo Gunawan. 2020. "Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun." *Jurnal Teknik ITS* 8 (2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.45058>.
- BPS Kabupaten Banyumas. 2023. "Halaman Sampul Warna." *Kecamatan Patikraja Dalam Angka 2023*, 132.
- Dan, Jurnal Teknologi. 2023. "Pemanfaatan Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour ) Dan Tepung" 8 (1): 20–31.
- Endayani, TB, Cut Rina, and Maya Agustina. 2020. "Metode Demonstrasi Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa." *Al - Azkiya : Jurnal Ilmiah Pendidikan MI/SD* 5 (2): 150–58. <https://doi.org/10.32505/al-azkiya.v5i2.2155>.
- Khairani, D. F., Ashari, S. Z., Rahmawati, R., Kurniawati, M., Azizah, N. K., Kusuma, A. S., & Setiawati, I. (2024). Merancang Bisnis Sampo Alami dari Ekstrak Buah Parijoto melalui Analisis Pasar. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(2), 3077-3089.
- Kunci, Kata, Metode partisipatif, Aspek teknologi, and Aspek sosial. 2022. "Product With the Existence of Quality Motorcycle Products, Modern Packaging and Production Permits From the Government." *Warta LPM* 25 (2).
- Musadhad, Mohammad Ghozali, Sri Asih, and Amalia Rahma. 2021. "Penyuluhan / Pelatihan Fisioterapi Pada Kasus Nyeri Lutut ( Osteoarthritis )." *DedikasiMU (Journal of Community Service)* 3: 811–17.
- Novia, R. A., Zulkifli, L., Setiawati, I., & Habibah, A. N. (2022). Pemberdayaan masyarakat tani melalui pelatihan pembuatan pupuk organik cair dan pestisida nabati. *Jurnal Abditani*, 5(2), 76-80.
- Putu, Ni Manis, Mustika Dewi. 2018. "Metode Penyuluhan Di Puskesmas II Denpasar Selatan." *Poltekkes Denpasar*, 1–23. [http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1079/3/BAB II.pdf](http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1079/3/BAB%20II.pdf).
- Setiawati, I., Widarawati, R., Haryanti, P., & Herliana, O. (2021, April). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Program Intensifikasi Pekarangan Dan Pengolahan Pangan Berbasis Kelor. In *Prosiding Seminar Nasional LPPM Unsoed* (Vol. 10, No. 1).