

**Bimtek Pengolahan Tepung Ubi Kayu sebagai Bahan Produksi Beras Analog
bagi KWT Desa Notoharjo Lampung Tengah**

***Technical Guidance on Cassava Flour Processing as a Raw Material for Analog
Rice Production for the KWT in Notoharjo Village, Central Lampung***

Liana Verdini^{*1}, Nurbani Kalsum², Zukryandry², Kusmaria³, Annisa Fitri⁴

¹Program Studi Teknologi Pangan Halal Politeknik Negeri Lampung, Indonesia

²Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Negeri Lampung, Indonesia

³Program Studi Pengelolaan Agribisnis Politeknik Negeri Lampung, Indonesia

⁴Program Studi Agribisnis Pangan Politeknik Negeri Lampung, Indonesia

*Email: lianaverdini@polinela.ac.id

(Diterima 04-05-2026; Disetujui 24-06-2026)

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Desa Notoharjo, Lampung Tengah, bertujuan untuk meningkatkan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam pengolahan tepung ubi kayu dan pemasaran digital beras analog. Kegiatan ini meliputi bimbingan teknis (bimtek) yang mencakup pengolahan tepung ubi kayu, pembuatan beras analog, desain pengemasan produk, serta pemasaran digital menggunakan platform seperti TikTok, WhatsApp, Facebook, dan Instagram. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan anggota KWT, baik dari segi teknis produksi maupun pemasaran produk. Dengan adanya peningkatan keterampilan ini, produk beras analog berbahan tepung ubi kayu diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan memperluas jangkauan pasar, baik secara lokal maupun daring, serta mendukung keberlanjutan ekonomi desa.

Kata kunci: Tepung ubi kayu, Beras analog, Pemasaran digital

ABSTRACT

A Community Service (PkM) activity in Notoharjo Village, Central Lampung, aimed to improve the skills of KWT members in cassava flour processing and digital marketing of analog rice. This activity included technical guidance covering cassava flour processing, analog rice production, product packaging design, and digital marketing using platforms such as TikTok, WhatsApp, Facebook, and Instagram. The training results demonstrated a significant improvement in the skills of KWT members, both in terms of technical production and product marketing. With these improved skills, analog rice products made from cassava flour are expected to increase added value and expand market reach, both locally and online, while supporting the village's economic sustainability.

Keywords: Cassava flour, Analog rice, Digital marketing

PENDAHULUAN

Ubi kayu merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat pedesaan. Komoditas ini banyak dibudidayakan karena relatif mudah tumbuh, sesuai dengan kondisi lahan kering Kusmaria et al., (2016), serta memiliki kandungan karbohidrat yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber energi. Di tingkat nasional, ubi kayu juga menjadi salah satu sumber pangan lokal nonberas yang terus didorong dalam program diversifikasi pangan. Pemerintah melalui Peraturan Presiden Nomor 81 Tahun 2024 menekankan pentingnya percepatan penganeekaragaman pangan berbasis potensi sumber daya lokal, termasuk penguatan produksi, konsumsi, distribusi, pemasaran, dan kelembagaan ekonomi masyarakat berbasis pangan lokal (Fitri, Harianto, et al., 2026). Provinsi Lampung memiliki posisi strategis dalam pengembangan ubi kayu. Data Kementerian Pertanian menunjukkan bahwa produksi ubi kayu nasional pada tahun 2024 mencapai 16,7 juta ton, dan Provinsi Lampung menyumbang 47,32 persen dari total produksi nasional atau sekitar 7,91 juta ton (Kementerian Pertanian Indonesia, 2025). Kondisi ini menunjukkan bahwa Lampung memiliki ketersediaan bahan baku yang kuat untuk pengembangan industri pangan berbasis ubi kayu. Kabupaten Lampung Tengah juga termasuk wilayah yang memiliki banyak unit usaha pertanian ubi kayu, sehingga potensi hilirisasi komoditas ini masih terbuka luas, terutama melalui pengolahan

menjadi produk pangan bernilai tambah ([Dinas TPH], 2022). Meskipun potensi ubi kayu cukup besar, pemanfaatannya di tingkat masyarakat masih banyak terbatas pada penjualan bahan mentah atau pengolahan sederhana (Hidayat & Zukryandry, 2019). Hal ini menyebabkan nilai tambah yang diterima petani dan pelaku usaha lokal belum optimal (Zukryandry et al., 2021). Pengolahan ubi kayu menjadi tepung dapat menjadi solusi untuk meningkatkan daya simpan, memperluas fungsi bahan baku, dan membuka peluang pengembangan produk pangan baru (Sari et al., 2020). Tepung ubi kayu dapat digunakan sebagai bahan dasar atau bahan substitusi dalam berbagai produk pangan, salah satunya beras analog. Produk ini menjadi relevan karena masyarakat Indonesia masih sangat bergantung pada beras sebagai pangan pokok utama, sementara konsumsi pangan lokal sumber karbohidrat lainnya masih jauh lebih rendah. Badan Pangan Nasional mencatat konsumsi beras nasional masih sekitar 92 kg per kapita per tahun, sedangkan konsumsi singkong hanya sekitar 8,5 kg per kapita per tahun (Peragi, 2025)

Beras analog merupakan produk pangan berbentuk menyerupai beras yang dibuat dari bahan pangan nonberas, seperti ubi kayu, jagung, sagu, sorgum, talas, atau bahan lokal lain. Produk ini dapat menjadi alternatif dalam mendukung diversifikasi pangan karena bentuknya mendekati beras, sehingga lebih mudah diterima oleh masyarakat yang terbiasa mengonsumsi nasi. Pengembangan beras analog dapat disesuaikan dengan kebutuhan gizi tertentu, seperti tinggi serat, rendah indeks glikemik, atau diperkaya dengan komponen pangan fungsional. Selain itu, beras analog memiliki kadar air rendah sehingga lebih awet dalam penyimpanan dan lebih mudah didistribusikan (Hidayat et al., 2023). Pengembangan beras analog berbasis tepung ubi kayu juga sejalan dengan konsep pangan fungsional. Pangan fungsional tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi, tetapi juga dapat memberikan manfaat fisiologis bagi kesehatan. Dalam pengembangan produk berbasis pati, salah satu komponen yang penting diperhatikan adalah pati resisten. Pati resisten dikenal sebagai bagian pati yang tidak tercerna sempurna di usus halus, lalu difermentasi di usus besar dan dapat berperan sebagai serat pangan serta prebiotik. Kajian terbaru menjelaskan bahwa pati resisten memiliki fungsi penting dalam mendukung kesehatan saluran cerna dan banyak digunakan dalam pengembangan pangan fungsional (Niu, 2025). Pemanfaatan tepung ubi kayu dalam produksi beras analog tidak hanya penting dari sisi gizi, tetapi juga dari sisi ekonomi. Pengolahan ubi kayu menjadi tepung dan beras analog dapat memperpanjang rantai nilai komoditas lokal. Produk yang sebelumnya hanya dijual sebagai bahan mentah dapat diolah menjadi pangan siap jual dengan nilai ekonomi lebih tinggi. Beras analog juga memiliki peluang pasar karena isu diversifikasi pangan semakin kuat, terutama di tengah kebutuhan masyarakat terhadap pangan yang praktis, sehat, dan berbasis bahan lokal. Kajian tentang beras analog dari berbagai sumber karbohidrat menunjukkan bahwa singkong atau ubi kayu termasuk bahan yang potensial untuk dikembangkan karena ketersediaannya tinggi dan dapat dikombinasikan dengan bahan lain untuk memperbaiki karakteristik fisik, kimia, dan sensorinya.

Kelompok Wanita Tani atau KWT memiliki peran strategis dalam pengembangan usaha pangan lokal di desa. KWT tidak hanya berperan dalam kegiatan budidaya, tetapi juga dapat menjadi penggerak pengolahan hasil pertanian, penguatan ekonomi keluarga, dan peningkatan ketahanan pangan rumah tangga. Melalui kegiatan pengolahan pangan, anggota KWT dapat memperoleh keterampilan baru, meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, serta mengembangkan usaha produktif berbasis potensi lokal. Penguatan KWT melalui pengolahan hasil pertanian menjadi strategi penting karena dapat meningkatkan pendapatan, memperkuat kelembagaan perempuan tani, dan mendukung ketahanan pangan berbasis keluarga (Mudatsir, 2025; Zukryandry et al., 2021). KWT Desa Notoharjo, Lampung Tengah, memiliki peluang untuk mengembangkan usaha pangan berbasis tepung ubi kayu karena wilayah Lampung Tengah memiliki potensi bahan baku ubi kayu yang cukup besar. Namun, peluang tersebut perlu didukung oleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis. Beberapa aspek yang perlu diperkuat meliputi pemilihan bahan baku, proses pembuatan tepung ubi kayu, formulasi beras analog, teknik pencetakan atau pembentukan butiran, pengeringan, pengemasan, serta pengendalian mutu sederhana (Zukryandry et al., 2024). Tanpa penguasaan teknologi pengolahan, produk beras analog sulit memiliki mutu yang stabil, baik dari segi tekstur, warna, aroma, daya simpan, maupun penerimaan konsumen. Bimbingan teknis atau bimtek menjadi pendekatan yang tepat untuk meningkatkan kapasitas KWT dalam mengolah tepung ubi kayu menjadi bahan produksi beras analog. Melalui bimtek, peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik produksi.

Proses pembelajaran berbasis praktik dapat membantu anggota KWT memahami tahapan produksi secara lebih jelas, mulai dari persiapan bahan, pengolahan tepung, pencampuran bahan,

pembentukan butiran, pengeringan, hingga pengemasan. Model pelatihan seperti ini dapat meningkatkan keterampilan teknis mitra karena peserta belajar melalui demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan evaluasi produk. Selain aspek produksi, pengembangan beras analog juga perlu memperhatikan aspek penerimaan pasar. Produk pangan baru sering menghadapi tantangan karena konsumen belum terbiasa dengan bentuk, rasa, aroma, atau cara penyajiannya. Oleh karena itu, bimtek perlu diarahkan tidak hanya pada kemampuan membuat produk, tetapi juga pada pemahaman tentang standar mutu, keamanan pangan, kemasan, label, dan strategi pemasaran awal (Fitri, et al., 2026). Produk beras analog berbasis tepung ubi kayu perlu dikemas secara menarik dan informatif agar konsumen memahami manfaat, cara memasak, komposisi, dan keunggulan produk. Hal ini penting karena kemasan dan informasi produk berperan dalam membangun kepercayaan konsumen. Pengembangan beras analog berbasis tepung ubi kayu bagi KWT Desa Notoharjo juga dapat mendukung program diversifikasi pangan lokal. Badan Pangan Nasional menegaskan bahwa pangan lokal memiliki ruang tumbuh yang besar karena konsumsi beras masih dominan, sedangkan konsumsi sumber karbohidrat lokal masih rendah. Beras analog dapat menjadi salah satu produk alternatif yang menghubungkan potensi bahan baku lokal dengan kebutuhan pangan masyarakat. Jika dikelola secara berkelanjutan, produk ini dapat menjadi usaha pangan fungsional yang mendukung ekonomi desa, memperkuat peran KWT, dan mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras padi. Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan PkM ini penting dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KWT Desa Notoharjo dalam mengolah tepung ubi kayu sebagai bahan produksi beras analog. Kegiatan ini diharapkan dapat menghasilkan keterampilan teknis yang aplikatif, meningkatkan nilai tambah ubi kayu, serta membuka peluang usaha pangan lokal yang lebih produktif. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan bimbingan teknis kepada anggota KWT mengenai pengolahan tepung ubi kayu, produksi beras analog, dan pengembangan awal produk pangan fungsional berbasis potensi lokal Desa Notoharjo, Lampung Tengah.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Desa Notoharjo, Lampung Tengah, yang merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk pangan berbasis sumber daya lokal, khususnya ubi kayu. Desa Notoharjo dipilih sebagai lokasi kegiatan karena memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) yang aktif dan memiliki potensi untuk mengembangkan usaha berbasis produk pangan lokal, termasuk tepung ubi kayu. Sasaran utama dari kegiatan ini adalah anggota KWT Desa Notoharjo yang berjumlah 22 orang, yang terlibat dalam kegiatan pengolahan pangan dan memiliki keinginan untuk mengembangkan keterampilan dalam produksi pangan fungsional berbasis tepung ubi kayu. Pemilihan peserta dilakukan berdasarkan kesediaan mereka untuk mengikuti kegiatan pelatihan dan komitmen dalam mengimplementasikan hasil pelatihan di lapangan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan PkM ini adalah pendekatan partisipatif yang mengutamakan kolaborasi aktif antara tim PkM dan mitra (anggota KWT). Pendekatan ini memungkinkan terjadinya proses belajar yang berkesinambungan, dimana anggota KWT tidak hanya menerima informasi, tetapi juga berperan aktif dalam setiap tahap kegiatan. Metode yang digunakan dalam pelatihan mencakup ceramah, diskusi, dan praktik langsung. Pendekatan partisipatif ini bertujuan untuk memastikan bahwa anggota KWT memperoleh pemahaman yang mendalam tentang pengolahan tepung ubi kayu dan pengembangan produk beras analog, serta mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh dalam kegiatan usaha mereka.

Pelatihan atau bimbingan teknis (bimtek) terdiri dari beberapa sesi yang mencakup materi teori dan praktik. Materi yang disampaikan pada bimtek ini terdiri dari pengolahan tepung ubi kayu, proses pembuatan beras analog, serta teknik pengemasan dan pemasaran digital produk pangan.

a) Pengolahan Tepung Ubi Kayu

Sesi pertama dalam bimtek adalah pelatihan tentang cara mengolah ubi kayu menjadi tepung. Pelatihan ini mencakup tahapan dari pemilihan bahan baku yang baik, pencucian ubi kayu, pengeringan, penggilingan, hingga penyimpanan tepung ubi kayu yang benar. Peserta dilatih untuk memahami setiap tahap proses, serta cara untuk memastikan kualitas tepung ubi kayu yang dihasilkan memenuhi standar yang baik untuk digunakan sebagai bahan baku beras analog.

b) Pembuatan Beras Analog

Pada sesi kedua, peserta dilatih untuk membuat beras analog yang berbahan dasar tepung ubi kayu. Pelatihan ini mencakup teknik pencampuran tepung ubi kayu dengan bahan lainnya, pembentukan butiran beras analog, dan proses pengeringan yang tepat untuk mendapatkan tekstur dan kualitas produk yang baik. Peserta juga dilatih untuk menguji kualitas beras analog yang dihasilkan, baik dari segi tekstur, rasa, aroma, dan tampilan visual, untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar pangan yang diharapkan.

c) Pengemasan Produk

Pada sesi ketiga, peserta diberikan pelatihan tentang desain kemasan yang baik dan menarik untuk produk beras analog. Materi ini mencakup jenis kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk beras analog, seperti kemasan plastik, vakum, atau kemasan ramah lingkungan lainnya. Peserta juga diberikan pengetahuan tentang pelabelan produk yang informatif, seperti mencantumkan bahan baku, tanggal kadaluarsa, dan informasi gizi. Peserta diajarkan cara menggunakan mesin pengemas sederhana untuk memastikan produk terjaga kualitasnya serta kemasan yang menarik di pasar.

d) Pemasaran Digital

Pada sesi terakhir, peserta dilatih untuk memanfaatkan teknologi digital dalam pemasaran produk mereka. Pelatihan ini mencakup penggunaan platform digital seperti TikTok, WhatsApp, Facebook, dan Instagram untuk memasarkan beras analog. Peserta diberikan pengenalan mengenai cara membuat konten menarik yang dapat menarik perhatian konsumen, serta cara membangun hubungan dengan konsumen melalui media sosial. Peserta juga dilatih untuk memanfaatkan platform e-commerce atau marketplace lokal sebagai saluran pemasaran alternatif, dengan cara mempromosikan produk melalui foto produk, video, dan deskripsi yang menarik.

Untuk memastikan keberhasilan dan efektivitas kegiatan PkM, dilakukan evaluasi dalam tiga tahapan, yaitu evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir.

a) Evaluasi Awal

Evaluasi awal dilakukan pada tahap perencanaan kegiatan, yang bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan dan kondisi awal mitra, serta untuk menilai pemahaman peserta terhadap materi yang akan disampaikan. Evaluasi awal ini juga untuk mengetahui sejauh mana anggota KWT memiliki keterampilan dan pengetahuan dasar tentang pengolahan tepung ubi kayu dan pemasaran digital.

b) Evaluasi Proses

Evaluasi proses dilakukan secara berkala selama kegiatan bimtek. Pada tahap ini, evaluasi dilakukan untuk memantau penerapan teknologi dan sistem yang telah diajarkan, seperti pengolahan tepung ubi kayu, pembuatan beras analog, pengemasan, dan pemasaran produk. Evaluasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi masalah atau kendala yang dihadapi peserta dalam mempraktikkan keterampilan yang telah diajarkan. Tim PkM memberikan pendampingan untuk menyelesaikan masalah yang muncul selama proses pelatihan dan memastikan bahwa peserta dapat mengikuti setiap tahapan dengan baik.

c) Evaluasi Akhir

Evaluasi akhir dilakukan setelah kegiatan bimtek selesai. Tujuan dari evaluasi akhir ini adalah untuk menilai sejauh mana peningkatan keterampilan yang diperoleh oleh peserta, baik dalam hal produksi beras analog, pengemasan, maupun pemasaran digital. Evaluasi ini juga bertujuan untuk mengetahui dampak kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam menjalankan usaha pangan berbasis tepung ubi kayu. Hasil evaluasi akhir ini akan menjadi acuan untuk perbaikan dan pengembangan kegiatan PkM di masa mendatang.

Luaran yang diharapkan dari kegiatan PkM ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Desa Notoharjo dalam mengolah tepung ubi kayu menjadi beras analog, serta kemampuan dalam mengemas dan memasarkan produk secara digital. Produk yang dihasilkan diharapkan dapat memenuhi standar kualitas pangan yang baik, dan pemasaran melalui platform digital dapat meningkatkan jangkauan pasar serta penjualan produk. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi pada peningkatan perekonomian desa melalui usaha pangan yang berbasis pada sumber daya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilakukan di Desa Notoharjo, Lampung Tengah, bertujuan untuk meningkatkan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam pengolahan tepung ubi kayu dan pemasaran produk beras analog secara digital (Gambar 1). Kegiatan ini difokuskan pada pemberian bimbingan teknis (bimtek) untuk mengolah tepung ubi kayu menjadi beras analog, yang kemudian dikemas dengan menarik serta dipasarkan melalui media sosial dan *platform marketplace*. Salah satu hasil utama dari kegiatan ini adalah peningkatan keterampilan anggota KWT dalam mengolah ubi kayu menjadi tepung yang berkualitas. Sebelumnya, banyak anggota yang belum mengetahui cara memproduksi tepung ubi kayu secara efisien, baik dalam hal teknik pengeringan, penggilingan, maupun penyimpanan. Setelah mengikuti pelatihan, mereka berhasil mengimplementasikan proses pengolahan dengan lebih baik dan menghasilkan tepung ubi kayu yang siap digunakan untuk pembuatan beras analog. Proses ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal yang dapat menghasilkan produk dengan nilai tambah.

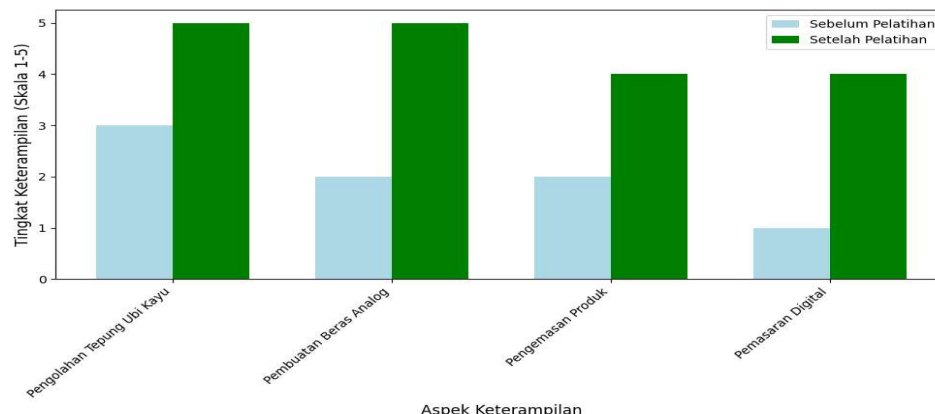


Gambar 1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM)

Setelah tepung ubi kayu siap, anggota KWT dilatih untuk membuat beras analog menggunakan mesin pencetak beras dan pengering sederhana. Selama proses produksi, kualitas produk diawasi dengan ketat, terutama dari segi tekstur, ukuran butiran, dan daya simpan. Hasil produk yang dihasilkan menunjukkan bahwa beras analog berbahan dasar tepung ubi kayu memiliki tekstur yang mirip dengan beras asli, tetapi lebih ringan dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan konsumen yang menginginkan alternatif pangan sehat. Selain itu, anggota KWT juga mendapatkan pelatihan mengenai desain kemasan yang menarik dan sesuai dengan karakteristik produk beras analog. Kemasan yang digunakan cukup sederhana namun informatif, mencantumkan nama produk, komposisi, serta manfaat kesehatan dari beras analog. Hal ini bertujuan untuk menarik perhatian konsumen dan memberikan kesan profesional pada produk yang dihasilkan oleh anggota KWT.

Sebagai bagian dari kegiatan PkM, anggota KWT diberikan pelatihan mengenai pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar. Dengan memanfaatkan *platform* media sosial seperti TikTok, WhatsApp, Facebook, dan Instagram, anggota KWT belajar bagaimana mempromosikan produk mereka secara online. Pelatihan ini bertujuan untuk mengajarkan cara membuat konten menarik,

seperti foto produk yang estetik dan video tutorial yang menggambarkan cara memasak beras analog. Evaluasi terhadap penerimaan pemasaran digital juga menunjukkan adanya peningkatan minat dari masyarakat luar desa untuk membeli produk beras analog yang dipromosikan melalui media sosial. Namun, perlu waktu untuk membangun kepercayaan konsumen terhadap produk baru ini. Oleh karena itu, pemasaran melalui media sosial masih memerlukan konsistensi dan strategi jangka panjang untuk memperoleh hasil yang maksimal (Arifin et al., 2022; Zukryandry et al., 2024). Berikut adalah Gambar 1 yang menunjukkan peningkatan keterampilan anggota KWT dalam beberapa aspek setelah mengikuti pelatihan.



Gambar 2. Grafik Peningkatan Keterampilan Pengolahan dan Pemasaran

Gambar 2 menunjukkan peningkatan keterampilan anggota KWT dalam empat aspek utama, yaitu pengolahan tepung ubi kayu, pembuatan beras analog, pengemasan produk, dan pemasaran digital. Sebelum pelatihan, keterampilan mereka berada di tingkat yang lebih rendah (skala 1-3), tetapi setelah mengikuti pelatihan, mereka berhasil meningkatkan keterampilan mereka pada skala yang lebih tinggi (skala 4-5). Evaluasi dilakukan pada tiga tahap, yaitu evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Evaluasi awal memberikan gambaran tentang pengetahuan dan keterampilan dasar anggota KWT sebelum mengikuti pelatihan. Evaluasi proses dilakukan selama pelatihan untuk memantau sejauh mana anggota dapat mengimplementasikan materi yang diajarkan. Hasil evaluasi proses menunjukkan bahwa anggota KWT dapat dengan cepat menguasai teknik-teknik pengolahan tepung dan pembuatan beras analog. Evaluasi akhir dilakukan setelah kegiatan pelatihan selesai, untuk menilai dampak yang ditimbulkan, terutama peningkatan keterampilan dalam pengemasan dan pemasaran digital. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan keterampilan anggota KWT. Produk yang dihasilkan, yaitu beras analog berbahan tepung ubi kayu, berpotensi besar untuk dipasarkan, baik secara lokal maupun melalui pemasaran digital yang lebih luas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan di Desa Notoharjo, Lampung Tengah, berhasil meningkatkan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam beberapa aspek penting, yakni pengolahan tepung ubi kayu, pembuatan beras analog, pengemasan produk, dan pemasaran digital. Melalui bimbingan teknis (bimtek), anggota KWT mampu mengolah ubi kayu menjadi tepung yang berkualitas, memproduksi beras analog dengan teknologi yang tepat, serta meningkatkan pengetahuan mereka mengenai desain kemasan dan pemasaran melalui media sosial seperti TikTok, WhatsApp, Facebook, dan Instagram. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan anggota KWT, baik dari segi teknis produksi maupun pemasaran digital. Peningkatan keterampilan ini berpotensi meningkatkan nilai tambah produk pangan berbasis ubi kayu dan memperluas jangkauan pasar, baik secara lokal maupun daring.

Saran

Diharapkan anggota KWT dapat melanjutkan pengembangan usaha dengan meningkatkan kapasitas produksi dan diversifikasi produk berbasis tepung ubi kayu, seperti membuat produk

olahan lainnya. Selain itu, penguatan pemasaran digital melalui strategi yang lebih terarah dan kolaborasi dengan lebih banyak platform e-commerce dapat membantu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan pendapatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan PkM ini merupakan hibah pendanaan dari Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Tahun 2026. Tim PkM mengucapkan terima kasih khususnya kepada Kepala Desa Notoharjo, seluruh perangkat Desa Notoharjo, ketua dan anggota KWT, dan penyuluh lapangan yang telah memberikan kesempatan berbagi informasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, O., Kania, D. W., Fitri, A., & Enggar Dwi Cahyo. (2022). Pelatihan Digital Marketing Sebagai Upaya Promosi Produk Kampung Kakao Di Desa Sungai Langka. *Prosiding Seminar Nasional Penerapan IPTEKS*. <https://jurnal.polinela.ac.id/SEMTEKS>
- [Dinas TPH], D. T. P. dan H. P. L. (2025). *Produksi, Luas Lahan, Produktivitas Ubi Jalar Berdasarkan Kabupaten/Kota di Provinsi Lampung*.
- Fitri, A., Andriyanty, R., Agustia, D., Saty, F. M., Cordanis, A. P., Maifianti, K. S., Kusmaria, Difah, D. A., & Zukryandry. (2026). *Perilaku Konsumen Pangan: Teori, Analisis, dan Aplikasi pada Produk Hortikultura dan Olahan* (1st ed.). Nusa Litera Inspirasi. Jakarta
- Fitri, A., Harianto, Fariyanti, A., & Asmarantaka, R. W. (2026). Implications of the application of rafaksi on cassava farmers' income in Central Lampung Regency. *BIO Web of Conferences*, 234, 04019. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202623404019>
- Hidayat, B., Hasanudin, U., Nurdjanah, S., Yuliana, N., & Zukryandry. (2023). Development of Low Glycemic Index Cookies Made From Functional Cassava Pulp Flour. *Malaysian Applied Biology*, 52(4), 145–151. <https://doi.org/10.55230/mabjournal.v52i4.m009>
- Hidayat, B., & Zukryandry. (2019, November). Pengembangan Teknologi Pertanian Pengembangan Teknologi Pengolahan Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein Melalui Penerapan Proses Fermentasi Semi-Padat. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. <http://jurnal.polinela.ac.id/index.php/PROSIDING>Halaman90-95
- Kementerian Pertanian Indonesia. (2025). Peningkatan Produksi Ubi Kayu dan Pengolahan di Indonesia. In *Direktorat Aneka Kacang dan Umbi, Kementerian Pertanian*.
- Kusmaria, Asmarantaka, R. W., & Harianto. (2016). Analisis Penentuan Rafaksi Dan Pengaruhnya Terhadap Pilihan Saluran Pemasaran Petani Ubi Kayu Di Kabupaten Lampung Tengah. *Forum Agribisnis*, 6, 129–144. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/fagb.6.2.129-144>
- Mudatsir, R. (2025). Penguatan Kelompok Wanita Tani dalam Mendukung Ketahanan Pangan Keluarga dan Pemberdayaan Perempuan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pertanian*.
- Niu, Y. (2025). Preparation and Efficacy of Resistant Starch. *Foods*, 14(3), 471. <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/3/471>
- Sari, I. N., Hidayat, B., Zukryandry, & Fitri, A. (2020). Substitusi Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Brownies Kukus. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 12(1).
- Peragi, F. G. D. (2025). Penguatan Kelembagaan Petani Singkong untuk Meningkatkan Produksi Singkong Nasional. In *Perhimpunan Agronomi Indonesia (PERAGI)*.
- Zukryandry, Arifin, O., Fitri, A., Nur Fanti, F., Raey Fitri, A., & Fathin Abdul Alim, M. (2024). Pelatihan Pengemasan Produk Untuk Mendukung Digitalisasi Pemasaran pada Kelompok Penyandang Disabilitas Desa Suak Lampung Selatan. *Abdimas Galuh*, 6(2), 2467–2473. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ag.v6i2.16177>
- Zukryandry, Fitri, A., & Hidayat, B. (2021). Nilai Tambah dan Sikap Konsumen Produk Brownies Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein. *AGRIMOR*, 6(2), 53–59. <https://doi.org/10.32938/ag.v6i2.1245>