

## Program Pendidikan Vokasional untuk Pengembangan Produk Olahan Pertanian Singkong di Komunitas Kelompok Tani Surabaya Baru, Lampung Tengah

Ihsan Mustofa<sup>1</sup>, Suci Amalia<sup>2</sup>, Akmal Attamimi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Institut Teknologi dan Sains Nahdlatul Ulama (ITS NU), Indonesia

 Email : [suciamaliafm@gmail.com](mailto:suciamaliafm@gmail.com)

Received : 06-04-2021

| Revised : 21-04-2021

| Accepted : 23-04-2021

### Abstract

This community service program aimed to enhance the capacity of cassava farming communities in Surabaya Baru, Central Lampung, through vocational education focused on the development of value-added cassava-based products. Cassava, a staple crop in the region, has long been sold primarily in raw form, resulting in limited income and low market competitiveness for farmers. The implemented program utilized a participatory and hands-on training model covering technical skills in cassava processing (e.g., into mocaf flour, chips, cakes, and other innovative foods), food safety, business management, and digital marketing strategies. As a result, participants successfully produced a range of processed cassava products that met hygiene and packaging standards, significantly increasing their monthly income from IDR 3,500,000 to IDR 6,000,000. Moreover, the training fostered entrepreneurial mindsets and improved community solidarity, particularly among women. Challenges included limited access to modern processing equipment and the need for consistent product quality and marketing support. Nevertheless, this initiative demonstrated the transformative potential of vocational education in empowering rural communities through local agro-processing innovations, contributing to economic development, food security, and sustainable agribusiness practices.

**Keywords:** *agribusiness development, cassava processing, rural community empowerment, value-added products, vocational education.*

### Pendahuluan

Surabaya Baru merupakan salah satu komunitas tani di Lampung Tengah. Lampung Tengah memiliki potensi pertanian singkong yang sangat besar, sehingga memiliki peran strategis dalam ketahanan pangan dalam ekonomi lokal. Singkong atau ubi kayu (*Manihot Esculenta*) dikenal sebagai salah satu tanaman pangan utama di Indonesia, karena singkong mudah dibudidayakan, tahan terhadap kondisi tanah marginal, serta memiliki produktivitas tinggi. Namun, selama bertahun-tahun, kontribusi singkong bagi petani di daerah Surabaya Baru cenderung terbatas dalam komoditas mentah, dengan nilai tambah yang rendah. Kondisi ini menyebabkan pendapatan petani stagnan dan ketergantungan terhadap pasar tradisional tetap tinggi, memicu dominasi pola usaha tani bersifat subsisten.



Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki beragam potensi produk olahan berbasis singkong yang dapat mendorong pertumbuhan ekonomi inklusif. Produksi singkong di Indonesia berada pada angka lebih dari 19 juta ton per tahun yang menjadikan Indonesia produsen singkong terbesar keempat di dunia setelah Nigeria, Thailand, dan Brasil (Timur 2021). Sayangnya, belum semua hasil panen singkong dimanfaatkan secara maksimal sebagai produk olahan bernilai tinggi. Sebagian besar hanya diolah menjadi gaplek, tape, atau konsumsi rumah tangga biasa, sementara singkong memiliki potensi inovasi dan diversifikasi olahan pangan yang sangat besar baik sebagai substitusi bahan baku industri, pangan sehat, maupun usaha mikro dan kecil berbasis komunitas.

Permasalahan utama yang dihadapi kelompok tani seperti di Surabaya Baru adalah keterbatasan akses pada teknologi pengolahan, rendahnya pengetahuan soal diversifikasi produk, serta lemahnya jaringan pemasaran. Selain itu, pola pikir petani kerap terbatas pada produksi dan penjualan hasil tani mentah, tanpa pemahaman manajemen usaha, pemasaran digital, atau keamanan pangan yang menjadi syarat wajib untuk menembus pasar lebih luas dan kompetitif. Di sisi lain, pendidikan formal kurang memberikan pengalaman kontekstual dalam kewirausahaan agribisnis dan inovasi teknologi pangan lokal.

Merespons tantangan tersebut, pengembangan pendidikan vokasional untuk petani dinilai sebagai pendekatan strategis. Pendidikan vokasional bertujuan memberikan keterampilan praktis yang langsung dapat diterapkan sesuai kebutuhan pasar tenaga kerja atau peluang bisnis mandiri di sektor pertanian. Kurikulum vokasional tidak hanya menitikberatkan teori, tetapi memadukan pembelajaran praktik (*apprenticeship learning*) yang mengasah kemandirian, keterampilan teknis, dan etos wirausaha peserta didik (Dewi et al. 2019). Dengan pendekatan ini, petani dan keluarganya didorong menjadi pelaku utama dalam menghadirkan inovasi produk olahan singkong mulai dari proses pengolahan, pengemasan, manajemen usaha, hingga pemasaran.

Pengalaman dari berbagai daerah menunjukkan, program pendidikan vokasional di bidang pengolahan pangan lokal mampu mengubah cara pandang petani dari sekadar produsen komoditas primer menjadi pelaku usaha pangan kreatif. Misalnya, pelatihan olahan keripik singkong, tepung mocaf, kue, nugget, stik frozen food, dan brownies singkong telah memperluas diversifikasi produk, meningkatkan daya jual, serta membuka peluang usaha baru bagi komunitas tani. Implementasi inovasi teknologi sederhana seperti fermentasi, penggunaan alat semi modern, hingga pengetahuan tentang pengemasan higienis dan pemasaran digital turut memperkuat transformasi ini.

Secara lebih luas, penguatan program vokasional bagi kelompok tani seperti di Surabaya Baru juga sejalan dengan arah kebijakan pembangunan pertanian berkelanjutan dan penguatan ketahanan pangan nasional. Indonesia beberapa tahun terakhir berupaya mengurangi ketergantungan pada impor terigu dengan mendorong substitusi tepung berbasis pangan lokal seperti singkong yang telah dimodifikasi menjadi tepung mocaf, dengan kandungan gizi dan karakteristik olahan yang

kompetitif. Dengan mengangkat potensi singkong lokal, bukan hanya ketahanan pangan yang diperkuat, tapi juga peluang ekspor produk olahan yang bernilai tambah semakin terbuka.

Dalam konteks ekonomi desa, pendidikan vokasional pengolahan singkong memberikan banyak manfaat. Pertama, menambah keterampilan teknis petani sehingga mereka dapat menghadirkan produk inovatif yang diterima pasar. Kedua, mendorong lahirnya usaha baru berbasis kebutuhan lokal, memperpendek rantai distribusi, serta memperkuat jaringan kerjasama antar pelaku agribisnis desa hingga kota. Ketiga, meningkatkan pendapatan keluarga tani dengan mengalihkan sebagian hasil panen untuk diolah menjadi produk premium, sementara sisanya tetap dijual dalam bentuk mentah. Keempat, membangun kemandirian kelompok petani dan mewujudkan model pemberdayaan sosial ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

Selain itu, pelibatan pemerintah, lembaga pendidikan tinggi, dan mitra industri dalam mendukung program ini menjadi faktor kunci sukses. Pemerintah pusat maupun daerah dapat menjadi penghubung akses permodalan, teknologi, pelatihan intensif, hingga fasilitasi pemasaran digital. Lembaga pendidikan tinggi, seperti politeknik atau universitas vokasi, memberikan dukungan berupa transfer teknologi, riset adaptif, dan tenaga ahli pendampingan. Kolaborasi ini memunculkan ekosistem inovasi desa yang dinamis, mempercepat adopsi teknologi tepat guna di sektor pengolahan hasil pertanian lokal.

Dari segi sosial budaya, program pendidikan vokasional ini turut menjaga warisan pangan lokal agar tidak punah di tengah arus globalisasi makanan instan dan terigu impor. Berbagai olahan singkong seperti getuk, kue tradisional, dan aneka snack modern berbasis mocaf mencerminkan identitas pangan lokal sekaligus mampu mengikuti tren konsumsi sehat masyarakat miskin gluten. Singkong lokal yang selama ini dipandang sebelah mata, kini berevolusi menjadi bahan baku unggulan dengan nilai gizi, rasa, bentuk, dan tingkat penerimaan pasar yang tinggi.

Melalui pendekatan pendidikan vokasional berbasis pengembangan produk olahan singkong, kelompok tani di Surabaya Baru diharapkan mampu menghadapi tantangan zaman secara lebih adaptif. Mereka tidak hanya menjadi sasaran program, tetapi pelaku utama perubahan sosial ekonomi di tingkat komunitas. Keberhasilan pengembangan produk olahan singkong akan menjadi bukti bahwa potensi lokal dapat dioptimalkan melalui inovasi, pelatihan terpadu, dan kolaborasi multi pihak yang berkesinambungan. Akhirnya, jika dikelola dengan tepat, pendidikan vokasional di bidang pengolahan singkong tidak hanya meningkatkan pendapatan petani Surabaya Baru, melainkan juga memberikan kontribusi besar pada transformasi ekonomi desa, pengurangan angka pengangguran, penguatan ketahanan pangan, pelestarian budaya lokal, dan penciptaan lapangan kerja berbasis kearifan lokal. Komitmen semua pemangku kepentingan untuk terus membina dan memperbaiki program pendidikan vokasional sangat vital agar hasil yang dicapai optimal dan berkelanjutan.

## Metode

Metode pelaksanaan program pendidikan vokasional pengembangan produk olahan singkong di Komunitas Kelompok Tani Surabaya Baru menggunakan pendekatan partisipatif dan praktek langsung yang terstruktur untuk memberikan keterampilan teknis sekaligus wawasan kewirausahaan kepada anggota kelompok tani. Program dimulai dengan pemetaan potensi dan kebutuhan melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan anggota kelompok tani, untuk mengenali kapasitas bahan baku, sumber daya manusia, peralatan pengolahan yang tersedia, serta tantangan yang dihadapi dalam pengembangan produk olahan singkong. Hal ini menjadi dasar perancangan materi pelatihan yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan peserta.

Tahapan utama pelatihan menggunakan metode demonstrasi dan praktik langsung (*hands-on training*). Peserta dibimbing proses demi proses pengolahan singkong menjadi berbagai produk seperti tepung mocaf, keripik, kue dan olahan inovatif lain dengan standar keamanan pangan. Demonstrasi mencakup penyiapan bahan baku (pemilihan dan pencucian singkong), teknik pengolahan (parut, fermentasi, pengeringan, penggorengan), serta tahapan pengemasan yang higienis menggunakan bahan kemasan dan desain yang menarik. Selain itu, metode pembelajaran juga meliputi ceramah interaktif dan diskusi, untuk membekali peserta pengetahuan kewirausahaan, seperti manajemen produksi, penetapan harga, strategi pemasaran, dan pengembangan jaringan pasar, termasuk pemanfaatan media digital untuk promosi produk. Penyuluhan ini bertujuan mengubah pola pikir petani dari sekadar produsen menjadi pelaku usaha mandiri yang inovatif. Pelatihan dilakukan dalam beberapa sesi agar peserta dapat menguasai teknik secara bertahap. Setiap sesi dilengkapi dengan pendampingan intensif oleh tim pelaksana yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Pendampingan bertujuan memastikan transfer pengetahuan yang efektif serta membantu peserta mengatasi kendala produksi maupun pemasaran.

Pengumpulan data dan evaluasi program dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif melalui observasi langsung, wawancara, serta dokumentasi hasil produk olahan dan tingkat penguasaan keterampilan peserta. Evaluasi ini dipakai untuk menilai keberhasilan pelatihan dan melakukan perbaikan program secara berkesinambungan. Dengan metode terpadu ini, program tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi sekaligus mempersiapkan kelompok tani untuk mengelola usaha olahan singkong secara mandiri dan berkelanjutan.

## Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan Program Pendidikan Vokasional untuk Pengembangan Produk Olahan Pertanian Singkong di Komunitas Kelompok Tani Surabaya Baru, Lampung Tengah, menunjukkan hasil yang signifikan dalam peningkatan keterampilan, pengetahuan, dan pendapatan anggota kelompok tani. Program ini berhasil membekali peserta dengan kemampuan teknis serta wawasan kewirausahaan yang diperlukan untuk mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah tinggi dan siap dipasarkan secara mandiri. Berikut salah satu tahapan membuat produk olahan dari singkong:



Gambar 1. Proses Pematangan Singkong dan Fermentasi dengan Cips Singkong



Gambar 2. Proses Pengeringan



Gambar 3. Tepung Mocaf yang Telah Dikemas

Hasil pembelajaran teknis yang diperoleh peserta terlihat dari kemampuan mereka mengolah singkong menjadi berbagai produk olahan. Produk yang berhasil diproduksi meliputi tepung mocaf (modified cassava flour), keripik singkong dengan berbagai varian rasa, kue tradisional dan modern berbasis singkong, serta olahan inovatif seperti nugget singkong dan hingga camilan frozen food. Produk-produk ini tidak hanya memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan singkong mentah, tetapi juga memiliki daya tahan simpan yang lebih lama dan kemasan menarik yang sesuai standar higienis. Keberhasilan produksi ini menunjukkan bahwa metode pelatihan praktik langsung sangat efektif dalam mentransfer keahlian kepada petani.

Selain keterampilan teknis, pelatihan ini juga berhasil membangun pemahaman kewirausahaan di kalangan anggota kelompok tani. Peserta mulai memahami konsep manajemen usaha mulai dari perencanaan produksi, pengendalian mutu produk, penetapan harga yang kompetitif, hingga strategi pemasaran. Hal ini sangat penting mengingat sebelumnya aktivitas petani masih berorientasi pada penjualan komoditas mentah tanpa diversifikasi usaha yang mampu menjangkau pasar yang lebih luas dan menguntungkan. Pelatihan pemanfaatan media digital dan jejaring pemasaran memudahkan mereka menjalin kerja sama dengan mitra usaha dan menjangkau konsumen lebih luas. Dalam hal pendapatan dan kesejahteraan ekonomi, data yang dikumpulkan selama dan setelah pelatihan menunjukkan adanya peningkatan signifikan yang ditunjukkan pada table berikut:

**Tabel 1. Rata-Rata Pendapatan Petani**

<b>Tahun / Kondisi</b>	<b>Rata-rata Pendapatan Per Bulan (Rp)</b>
Sebelum Program (Mentah)	3.500.000
Setelah Program (Olahan)	5.000.000
Setelah Pendampingan Berkelanjutan	6.000.000

Sebelum program, pendapatan petani sebagian besar berasal dari penjualan singkong mentah tanpa pengolahan, dengan rata-rata pendapatan sekitar Rp3.500.000,00 per bulan. Kondisi ini seringkali membuat mereka rentan terhadap fluktuasi harga pasar maupun hasil panen. Setelah Program Pendidikan Vokasional petani mulai mengolah singkong menjadi berbagai produk bernilai tambah seperti tepung mocaf, keripik, nugget, dan kue olahan. Pendapatan rata-rata meningkat menjadi sekitar Rp5.000.000,00 juta per bulan, menunjukkan kenaikan yang signifikan sebesar 42,8%. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian bahwa pengolahan hasil tani secara langsung meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi petani.

Setelah Pendampingan Berkelanjutan dengan pendampingan intensif dari tim pelaksana dan peningkatan akses pasar melalui pemasaran digital, pendapatan petani kembali naik menjadi Rp6.000.000,00 per bulan, atau naik 20% dibanding setelah

pelatihan dasar. Pendampingan ini penting untuk menjaga konsistensi kualitas produk dan memperluas jaringan pasar sehingga pemasaran produk olahan semakin efektif. Dari tabel ini dapat disimpulkan bahwa pendidikan vokasional dan pendampingan berkelanjutan secara nyata berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggota kelompok tani Surabaya Baru. Peningkatan tersebut tidak hanya berupa angka finansial, tetapi juga mencerminkan transformasi pola usaha tani menjadi lebih inovatif dan mandiri yang sejalan dengan tujuan pengembangan agribisnis lokal berkelanjutan.

Dari sisi tantangan dan hambatan, program juga menemukan beberapa kendala yang perlu ditangani. Keterbatasan akses pada mesin dan alat pengolahan modern masih menjadi hambatan utama bagi peningkatan kapasitas produksi kelompok tani. Mesin pengering, penggiling tepung, hingga peralatan pengemas yang lengkap masih sulit dijangkau karena biaya investasi yang tinggi. Selain itu, beberapa peserta masih mengalami kesulitan dalam menjaga konsistensi kualitas produk, terutama dalam hal tekstur, rasa, dan keamanan pangan, yang merupakan faktor krusial untuk memenangkan persaingan pasar. Dalam aspek pemasaran, walaupun sebagian anggota telah mulai menggunakan media sosial dan marketplace, mereka masih memerlukan pendampingan lebih lanjut agar strategi pemasaran digital benar-benar efektif dan berkelanjutan.

Selanjutnya, analisis dampak sosial program juga menunjukkan adanya perubahan positif dalam pola pikir komunitas petani. Dari yang sebelumnya hanya mengandalkan hasil panen satu komoditas mentah, kini mereka mengadopsi pola pikir inovatif yang terbuka pada diversifikasi produk dan pengembangan usaha agribisnis. Kesadaran akan pentingnya kualitas produksi dan strategi pemasaran juga meningkat. Komunitas menunjukkan semangat kolaboratif yang tinggi dalam berbagi pengalaman, bahan baku, dan hasil olahan, ini memperkuat solidaritas sosial sekaligus memperbesar potensi pasar bersama.

Secara keseluruhan, hasil pelaksanaan program pendidikan vokasional ini memberikan gambaran bahwa pendekatan pelatihan terpadu yang mengkombinasikan teknik pengolahan dengan wawasan kewirausahaan sangat efektif untuk meningkatkan kapasitas kelompok tani sebagai pelaku usaha produktif. Keberhasilan program ini mencerminkan potensi besar singkong sebagai bahan baku utama dalam diversifikasi produk pangan dan ekonomi desa berbasis potensi lokal.

Sebagai bahan evaluasi dan pengembangan ke depan, program perlu terus melakukan pendampingan berkelanjutan terkait peningkatan teknologi produksi, standarisasi kualitas produk, dan optimalisasi pemasaran digital. Perbaikan ini akan memperkuat daya saing produk olahan singkong kelompok tani Surabaya Baru di pasar regional bahkan nasional. Melalui hasil yang dicapai, program ini memberikan kontribusi nyata dalam penguatan ketahanan pangan, pengembangan kapasitas sumber daya manusia, serta peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat di Lampung Tengah. Ini menjadi model yang dapat direplikasi di komunitas tani lain dengan kondisi serupa di Indonesia.

## Diskusi

Pelaksanaan Program Pendidikan Vokasional untuk pengembangan produk olahan singkong di Komunitas Kelompok Tani Surabaya Baru, Lampung Tengah, secara umum menunjukkan hasil yang positif dan memberikan dampak signifikan baik dari sisi peningkatan keterampilan teknis pengolahan maupun pemahaman kewirausahaan bagi petani. Diskusi ini akan mengkaji hasil temuan yang diperoleh, menelaah keberhasilan, kendala yang dihadapi, serta kaitannya dengan literatur dan praktik serupa yang relevan. Pertama, peningkatan keterampilan petani dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah, seperti tepung mocaf, keripik, dan kue olahan, sejalan dengan temuan beberapa studi yang menekankan efektivitas pelatihan vokasional berbasis praktek (Atikah 2020). Program yang menggunakan metode demonstrasi dan praktik langsung terbukti membangun kemampuan teknis yang aplikatif, sehingga petani tidak hanya memproduksi secara tradisional tetapi mengenal standar keamanan pangan dan pengemasan yang memadai. Hal ini penting untuk memenuhi tuntutan pasar modern dan menjaga kualitas produk. Studi dari Desa Banjarharjo misalnya juga menyoroti bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan olahan berbasis singkong mampu meningkatkan kapasitas produksi sekaligus komitmen menjaga kualitas.

Selain itu, hasil program memberikan kontribusi pada perubahan pola pikir petani menjadi lebih wirausaha. Kegiatan pembekalan manajemen produksi, pemasaran digital, dan strategi penetapan harga menguatkan kemampuan anggota kelompok tani untuk tidak hanya fokus pada produksi tetapi juga pengelolaan bisnis. Hal ini menguatkan klaim dari penelitian (Nurul Akramiah et al. 2021) yang menyatakan bahwa peningkatan kapasitas manajerial dan digitalisasi pemasaran menjadi faktor kunci pengembangan usaha mikro olahan pertanian berbasis singkong. Perubahan mindset ini memperkuat daya saing produk di pasar dan membuka akses ke pasar digital yang lebih luas. Meski demikian, program juga menghadapi kendala utama dalam hal keterbatasan akses pada mesin dan alat pengolahan modern, yang menghambat skala produksi dan konsistensi kualitas produk. Hal ini tidak unik, karena banyak studi yang menunjukkan bahwa hambatan modal dan teknologi masih menjadi kendala utama bagi petani pengolah singkong di berbagai daerah (Anggraini et al. 2019). Selain itu, pendampingan teknis secara berkelanjutan menjadi sangat penting untuk mengatasi masalah konsistensi kualitas dan memperkuat pemasaran agar produk olahan dapat stabil diterima oleh pasar.

Selain aspek teknis dan manajerial, program ini juga berdampak sosial positif dengan menguatkan solidaritas komunitas dan melibatkan kelompok perempuan secara aktif. Perempuan yang diberi pelatihan dan pendampingan pengolahan pangan secara khusus dapat berperan sebagai motor penggerak ekonomi rumah tangga, sebagaimana ditemukan pada beberapa program pemberdayaan masyarakat lain (Lusa and Supriatna 2020). Pendekatan yang memberdayakan perempuan ini tidak hanya meningkatkan penghasilan keluarga tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi komunitas secara

menyeluruh. Lebih jauh, diskusi ini juga merefleksikan keberhasilan program sebagai bagian dari pembangunan ekonomi berbasis potensi lokal dan ketahanan pangan. Singkong, selain sebagai bahan pangan pokok alternatif, berpotensi dikembangkan menjadi produk inovatif yang mendukung diversifikasi pangan dan substitusi bahan impor. Hal ini sejalan dengan kebijakan nasional yang mendorong substitusi terigu dengan tepung lokal seperti mocaf agar meningkatkan kemandirian pangan (Kurniawan et al. 2021).

Sebagai rekomendasi, agar program dapat berkelanjutan dan berdampak lebih luas, perlu adanya kolaborasi lintas sektor antara pemerintah, lembaga pendidikan, dan pelaku usaha untuk menyediakan akses modal, teknologi, dan pemasaran profesional. Pelatihan lanjutan terutama dalam pemasaran digital dan pengelolaan kualitas produk akan memperkuat daya saing produk kelompok tani (Rasoki et al. 2021). Pendampingan yang berkelanjutan juga diperlukan agar inovasi yang sudah ada mampu terus berkembang dan menyesuaikan dengan dinamika pasar serta teknologi terbaru. Kesimpulannya, program pendidikan vokasional pengolahan singkong di Surabaya Baru mampu memberikan manfaat signifikan secara teknis, ekonomi, dan sosial. Dengan perbaikan dan dukungan berkelanjutan, model ini dapat direplikasi di komunitas tani lain untuk memberdayakan petani secara luas dan mendorong pengembangan agribisnis berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

## **Kesimpulan**

Program Pendidikan Vokasional untuk Pengembangan Produk Olahan Pertanian Singkong di Komunitas Kelompok Tani Surabaya Baru, Lampung Tengah, telah berhasil meningkatkan keterampilan teknis pengolahan serta kemampuan kewirausahaan para petani. Melalui pelatihan praktek yang terpadu, peserta dapat menghasilkan berbagai produk olahan singkong bernilai tambah seperti tepung mocaf, keripik, kue, dan olahan inovatif lainnya yang memiliki daya saing di pasar. Program ini juga memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan pendapatan petani dengan rata-rata kenaikan lebih dari 40%, sekaligus mengubah pola pikir petani menjadi lebih inovatif dan mandiri. Namun, hambatan seperti keterbatasan akses alat pengolahan modern dan tantangan pemasaran masih perlu mendapat perhatian agar produktivitas dan daya saing produk terus meningkat. Secara sosial, program ini memperkuat solidaritas komunitas dan memberdayakan kelompok perempuan dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

## Daftar Pustaka

- Anggraini, R., F. Maulina, and V. Vivi. 2019. "Pemberdayaan masyarakat melalui Diversifikasi produk keladi dan singkong." *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat* 3 (1): 63-70.
- Atikah, T.A. 2020. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong menjadi Bahan Baku Produk Olahan Makanan di Desa Tarung Manuah, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas." *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 5 (4): 404-9.
- Dewi, K.C., P.I. Ciptayani, H.D. Surjono, and P. Priyanto. 2019. *Konsep dan Implementasi pada Pendidikan Tinggi Vokasi. Blended Learning.*
- Kurniawan, A.P., N. Husnayain, L.K. Puteri, T.U. Rosemarwati, and C. Pertama. 2021. *Inovasi Pangan Lokal: Pembuatan Tepung Mocaf dari Petani Singkong.* Forbil Institute.
- Lusa, H., and I. Supriatna. 2020. "Pemberdayaan masyarakat melalui workshop ekonomi kreatif berbasis promosi online olahan singkong di UKM kelompok tani genting jaya Bengkulu Utara." *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 4 (4): 361-70.
- Nurul Akramiah, Ratna Pudyaningsih, and Sri Hastari. 2021. "Pengembangan UMKM Singkong Melalui Digitalisasi Marketing di Desa Kalipang, Grati, Kabupaten Pasuruan." *D'edukasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1 (2): 91-99.
- Rasoki, T., L. Asnamawati, and A. Nurmalia. 2021. "Pengenalan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Dan Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Singkong." *Surya Abdimas* 5 (4): 542-48.
- Timur, Kominfo Provinsi Jawa. 2021. "Indonesia Negra Penghasil Singkong Terbanyak Keempat Dunia."