

DISEMINASI PENGABDIAN

HIBAH PENGABDIAN PENGABDIAN

Memperoleh Dana Pengabdian Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Tahun Anggaran 2013/2014



PENGEMBANGAN MOCAF UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN
PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI DI KECAMATAN PANGGANG
KABUPATEN GUNUNGKIDUL

Diajukan Oleh:

Dr. Aris Slamet Widodo, SP., MSc.

NIK: 19770125200104133056/ NIDN: 0525017701

(Ketua Tim Pengabdian)

Ir. Eni Estiyanti, MP.

NIK: 19650120198812133003/ NIDN: 0520016501

(Anggota Tim Pengabdian)

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
18 AGUSTUS 2017**

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kecamatan Panggang terletak 20 km dari ibukota Kabupaten dan terdiri dari 6 Desa. Secara umum bahwa Kecamatan Panggang merupakan salah satu Kecamatan penghasil ubi kayu dan termasuk wilayah pengembangan ubi kayu dari program Dinas Pertanian Kabupaten Gunung Kidul. Luas produksi ubi kayu di Kecamatan Panggang 3.480 Ha, dan produksi mencapai 51.614,40 ton, dengan rata-rata produksi 148,32 kw/ha.

Ubi kayu memiliki banyak manfaat, selain sebagai bahan pangan cadangan juga sebagai bahan baku membuat makanan olahan, industry dan kosmetik. Budidaya ubi kayu memerlukan umur yang cukup panjang yaitu antara 8 - 12 bulan dari penanaman sampai dengan panen. Harga jual yang rendah, menjadikan petani ubi kayu memiliki penghasilan yang rendah. Pemerintah melalui Dinas Pertanian Kabupaten Gunung Kidul menegaskan adanya program peningkatan produksi ubi kayu dan disertai dengan program pengolahan hasil dalam rangka untuk meningkatkan nilai tambah. Salah satu hasil olahan ubi kayu adalah mocaf (*Modified Cassava Flour*).

MOCAF adalah produk tepung dari ubi kayu (*manihod esculenta crantz*) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Mocaf memiliki kemampuan mensubstitusi tepung terigu dalam proses pembuatan produk olahan jadi berbahan dasar terigu. Keberadaan mocaf nantinya diharapkan mampu

mengurangi impor tepung terigu, sehingga akan berdampak pada peningkatan pendapatan petani singkong.

Berdasarkan data Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia (Aptindo), profil industri pengguna tepung terigu terbesar di Indonesia adalah sektor UKM sebanyak 30.263 unit dengan volume konsumsi sekitar 59,6 persen. Peringkat kedua adalah industri rumah tangga (10.000 unit) dengan volume 4 persen. Tingginya konsumsi tepung terigu baik tingkat nasional maupun kebutuhan ekspor mengindikasikan bahwa peran tepung terigu dalam perekonomian secara nasional sangat strategis.

Harga rata-rata tepung terigu saat ini adalah berkisar Rp 6.500 sampai Rp 7.500,-/ kg. Tepung mokaf sendiri memiliki harga jual berkisar Rp 4.500 sampai Rp 5.500/ kg. Berdasarkan data tersebut terlihat jelas bahwa ada selisih Rp. 1.000,- sampai Rp 3.000,-/ kg untuk efisiensi dari substitusi tepung terigu dengan tepung mokaf. Harga jual mokaf yang lebih rendah dari tepung terigu menegaskan bahwa harga tepung mokaf sangat terjangkau oleh konsumen dari berbagai kalangan.

Berdasarkan data yang ada bahwa, kedepan tepung mokaf memiliki peluang berkontribusi dalam penyediaan tepung pengganti terigu lebih dari 1.15 juta ton pada tahun 2015. Angka tersebut cukup besar untuk produksi tepung mokaf saat ini yang masih dalam proses pengembangan. Keberadaan tepung mokaf diharapkan mampu menguatkan ketahanan pangan nasional dan juga mampu memberikan tambahan pendapatan petani.

Pengembangan industry rumah tangga olahan tepung mokaf di Kecamatan Panggang banyak dilakukan di Desa Giri Sekar, terutama di dusun Pijenan dan

Jerukan. Masyarakat telah membentuk sebuah wadah yang diberi nama Ngudi rukun, sebagai kelompok industry pengolah tepung mocaf skala rumah tangga. Secara teknis masyarakat telah memiliki ketrampilan dalam pembuatan tepung mocaf, namun masih terkendala dalam hal pemasaran produk. Masyarakat menjual secara terbatas hasil olahan atau tepung mocaf tersebut dalam bentuk curah tanpa merk kebeberapa pengrajin makanan yang berbahan baku tepung terigu, seperti pengrajin krupuk dan roti. Lemahnya kelembagaan dan penerimaan hasil, seperti membuat masyarakat belum bisa menikmati hasil usaha pembuatan tepung mocaf. Disisi lain, bahwa pembuatan mocaf tersebut masih menjadi pekerjaan sampingan, yang belum begitu serius untuk dikembangkan.

B. Permasalahan

Berdasarkan observasi lapangan dan proses FGD dalam rangka menggali permasalahan masyarakat, maka permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan mocaf adalah sebagai berikut:

1. Secara teknis masyarakat telah memiliki ketrampilan yang cukup dalam produksi tepung Mocaf, namun masyarakat belum memiliki jiwa wirausaha yang cukup terkait usaha tepung mocaf.
2. Tepung mocaf merupakan sesuatu yang baru sehingga perlu pioneer atau seseorang yang memiliki ketertarikan dan keterampilan yang nantinya mampu menginisiasi berkembangnya industry mocaf di Kecamatan Purwosari.
3. Kelompok pengrajin mocaf telah terbentuk, namun belum mampu berperan secara aktif dalam menggerakkan industry tepung mocaf. Belum memiliki

program kerja atau langkah-langkah strategis dalam rangka mengembangkan mocaf.

4. Masyarakat masih berorientasi pada produksi tepung mocaf, belum pada usaha menciptakan produk olahan berbahan baku mocaf yang mampu menyerap produksi mocaf itu sendiri.
5. Belum adanya standarisasi produk, perijinan PIRT dan packaging yang baik dan menarik untuk mendukung usaha memasarkan produk.
6. Belum adanya pasar yang jelas dan strategi marketing dalam usaha memasarkan produk.

C. Tujuan Pengabdian

Secara umum bahwa tujuan pengabdian adalah mengembangkan mocaf dalam rangka meningkatkan pendapatan petani dan ketahanan pangan.

Secara khusus, tujuan pengabdian ini adalah:

1. Meningkatkan minat masyarakat untuk mengolah singkong menjadi tepung mocaf.
2. Memotivasi dan memunculkan jiwa kewirausahaan pengrajin tepung mocaf.
3. Mengenalkan dan mampu memproduksi mocaf yang sesuai standar industry.
4. Memperoleh perijinan PIRT dari Pemerintah Daerah.
5. Melengkapi kelengkapan lembaga pengrajin mocaf untuk penguatan kelembagaan.
6. Menyusun langkah strategis dan melakukan inisiasi pemasaran produk

D. Program dan Kegiatan Pengabdian

Program pengabdian secara garis besar adalah peningkatan minat dan jiwa kewirausahaan, pendampingan kelembagaan, dan pemasaran produk, yaitu:

1. Penyuluhan sebagai proses penyampaian informasi awal terkait prospek mocaf diharapkan mampu menguatkan ketertarikan masyarakat terhadap mocaf.
2. Pelatihan motivasi kewirausahaan dan olahan tepung mocaf menjadi makanan siap saji sebagai usaha membangkitkan minat dan jiwa wirausaha pengrajin tepung mocaf yang berorientasi pada pasar.
3. Melakukan pendampingan masyarakat pengrajin tepung mocaf dari sisi produksi agar mampu mencapai standarisasi produk yang diharapkan pasar.
4. Penguatan kelembagaan kelompok pengrajin mocaf terutama dalam struktur kelembagaan, penyusunan job desk/ tugas dan kewajiban serta program kerja.
5. Mendapatkan ijin PIRT dan Inisiasi dalam pembuatan packaging produk mocaf dalam berbagai ukuran dan bentuk agar menarik dan meningkatkan kepercayaan kepada konsumen.
6. Membuat media promosi cetak maupun on line sebagai usaha untuk promosi dan memasarkan mocaf.
7. Penyusunan strategi pemasaran dan inisiasi memasarkan produk dengan konsep yang telah disiapkan.

E. Target Program Pengabdian

1. Meningkatnya persentase minat masyarakat untuk mengusahakan tepung mocaf.
2. Masyarakat termotivasi untuk mengusahakan industry tepung mocaf yang dapat diukur dari adanya ide pengembangan usaha yang disusun secara rinci sebagai rencana pengembangan usaha dengan target tertentu.
3. Masyarakat mengenal standarisasi produk tepung mocaf dan mampu memproduksi tepung mocaf dengan standar tersebut.
4. Masyarakat memiliki ketrampilan pengolahan makanan berbahan baku tepung mocaf sebagai inisiasi usaha industry turunan.
5. Tersusunnya kelengkapan lembaga/ kelompok pengrajin tepung mocaf yaitu kelengkapan struktur organisasi, job deskripsi, serta program kerja selama satu tahun/ periode.
6. Adanya merk/ branded produk yang dihasilkan kelompok, lengkap dengan perijinan PIRT, standar packaging yang menarik untuk mendukung proses pemasaran.
7. Adanya media promosi baik cetak maupun on line yang mampu mengenalkan produk mocaf maupun turunannya/ olahan makanan berbahan baku mocaf.
8. Tersusunnya langkah-langkah strategis pemasaran produk mocaf dan turunannya yang tersusun secara detil dan aplikatif.

II. PELAKSANAAN PROGRAM

A. PROGRAM POKOK

1. Uraian Program

Pada kegiatan Pengabdian “Pengembangan Mocaf Untuk Ketahanan Pangan Dan Peningkatan Pendapatan” terdapat 7 program pokok yang dilaksanakan. Ketujuh program tersebut meliputi:

- a. Penyuluhan sebagai proses penyampaian informasi awal terkait prospek mocaf diharapkan mampu menguatkan ketertarikan masyarakat terhadap mocaf
- b. Penyuluhan sebagai proses penyampaian informasi awal terkait prospek mocaf diharapkan mampu menguatkan ketertarikan masyarakat terhadap mocaf
- c. Pelatihan motivasi kewirausahaan dan olahan tepung mocaf menjadi makanan siap saji sebagai usaha membangkitkan minat dan jiwa wirausaha pengrajin tepung mocaf yang berorientasi pada pasar
- d. Penguatan kelembagaan kelompok pengrajin mocaf terutama dalam struktur kelembagaan, penyusunan job desk/tugas dan kewajiban serta program kerja
- e. Mendapatkan izin PIRT dan inisiasi dalam pembuatan packaging produk mocaf dalam berbagai ukuran dan bentuk agar menarik dan meningkatkan kepercayaan kepada konsumen
- f. Membuat media promosi cetak maupun on line sebagai usaha untuk promosi dan memasarkan mocaf
- g. Penyusunan strategi pemasaran dan inisiasi memasarkan produk dengan konsep yang telah disiapkan

Ketujuh program tersebut disusun berdasarkan observasi yang telah dilakukan. Dimana Dusun Pijenan dan Jeruken memiliki potensi untuk mengembangkan produk MOCAF menjadi produk unggulan dari Dusun tersebut. Hanya saja untuk mengembangkannya masih memiliki banyak kekurangan, sehingga program-program pokok tersebut disusun berdasarkan kebutuhan yang dibutuhkan untuk mengembangkan produk MOCAF kedepan.

2. Pelaksanaan Program

No	Nama Program	Sasaran	Jumlah Jam Kerja Efektif	Penanggung Jawab
1	Penyuluhan sebagai proses penyampaian informasi awal terkait prospek mocaf diharapkan mampu menguatkan ketertarikan masyarakat terhadap mocaf	Warga Dusun Jeruken dan Pijenan	24 jam	Ir. Eni Istiyanti, MP
2	Pelatihan motivasi kewirausahaan dan olahan tepung mocaf menjadi makanan siap saji sebagai usaha membangkitkan minat dan jiwa wirausaha pengrajin tepung mocaf yang berorientasi pada pasar	Warga Dusun Jeruken dan Pijenan	56 jam	Ir. Eni Istiyanti, MP
3	Melakukan pendampingan masyarakat pengrajin tepung mocaf dari sisi produksi agar mampu mencapai standarisasi produk yang diharapkan pasar	Warga Dusun Jeruken dan Pijenan	21 jam	Ir. Eni Istiyanti, MP
4	Penguatan kelembagaan kelompok pengrajin mocaf terutama dalam struktur kelembagaan, penyusunan job desk/tugas dan kewajiban serta program kerja	Kelompok Ngudi Rukun dan Remaja	18,5 jam	Dr. Aris Slamet Widodo
5	Mendapatkan ijin PIRT dan inisiasi dalam pembuatan packaging produk mocaf dalam berbagai ukuran dan bentuk agar menarik dan meningkatkan kepercayaan kepada konsumen	Kelompok Ngudi Rukun	20 jam	Dr. Aris Slamet Widodo
6	Membuat media promosi cetak maupun on line sebagai usaha untuk promosi dan memasarkan mocaf	Kelompok Ngudi Rukun	5 jam	Dr. Aris Slamet Widodo
7	Penyusunan strategi pemasaran dan inisiasi memasarkan produk dengan konsep yang telah disiapkan	Kelompok Ngudi Rukun	33 jam	Dr. Aris Slamet Widodo

3. Pencapaian Hasil

No	Nama Program	Sasaran	Target	Keadaan Awal	Keadaan Sesudah	Tingkat Keberhasilan
1	Penyuluhan sebagai proses penyampaian informasi awal terkait prospek mocaf diharapkan mampu menguatkan ketertarikan masyarakat terhadap mocaf	Warga Dusun Jeruken dan Pijenan	50 orang dari masyarakat Dusun Pijenan dan Jeruken sudah mengenal mocaf dengan baik	Warga Jerukun belum mengenal MOCAF dengan baik.	35 warga dari Dusun Jeruken Pijenan sudah tahu tentang MOCAF	sudah terlaksana
2	Pelatihan motivasi kewirausahaan dan olahan tepung mocaf menjadi makanan siap saji sebagai usaha membangkitkan minat dan jiwa wirausaha pengrajin tepung mocaf yang berorientasi pada pasar	Warga Dusun Jeruken dan Pijenan	50 orang dari masyarakat Dusun Pijenan dan Jeruken sudah mengenal mocaf dengan baik	Warga Jerukun dan Pijenan belum mengetahui peluang usaha dari tepung MOCAF menjadi makanan siap saji.	11 rorang dari warga Jeruken	sudah terlaksana
3	Melakukan pendampingan masyarakat pengrajin tepung mocaf dari sisi produksi agar mampu mencapai standarisasi produk yang diharapkan pasar	Warga Dusun Jeruken dan Pijenan	Adanya pembukuan bagaimana produksi Mocaf yang baik	Belum ada setandar baku dan pembukuan bagaimana cara memproduksi Mocaf	Adanya Booklet yang disusun berdasarkan kegiatan pembuatan Mocaf	sudah terlaksana
4	Penguatan kelembagaan kelompok pengrajin mocaf terutama dalam struktur kelembagaan, penyusunan	Kelompok Ngudi Rukun dan Remaja	Membentuk kelembagaan kelompok sesuai dengan Job desk/	Belum ada pembagian kerja dan yang sesuai dengan Job	Kelompok mulai termotifasi untuk membentuk kelembagaan	Belum terbentuk kelembagaan sesuai dengan harapan.

	job desk/tugas dan kewajiban serta program kerja		tugas dan kewajiban serta program kerja	desk/ tugas dan kewajiban serta program kerja	yang sesuai dengan Job desk/ tugas dan kewajiban serta program kerja	
5	Mendapatkan ijin PIRT dan inisiasi dalam pembuatan packaging produk mocaf dalam berbagai ukuran dan bentuk agar menarik dan meningkatkan kepercayaan kepada konsumen	Kelompok Ngudi Rukun	Pembuatan Packaging, Produk memiliki ijin PIRT	Belum ada Packaging dan belum memiliki ijin PIRT	Sudah ada bentuk Packegeing	Baru berhasil membuat packaging, sedangkan untuk perijinan PIRT belum dapat dilaksanakan.
6	Membuat media promosi cetak maupun on line sebagai usaha untuk promosi dan memasarkan mocaf	Kelompok Ngudi Rukun	Mempromosikan tepung MOCAF kepada masyarakat umum	Belum taunya masyarakat secara umum tentang Tepung MOCAF	Masyarakat mulai mengenal Tepung Mocaf	Berhasil mempromosikan mocaf melalui media Koran Kedaulatan Rakyat
7	Penyusunan strategi pemasaran dan inisiasi memasarkan produk dengan konsep yang telah disiapkan	Kelompok Ngudi Rukun	Terbukanya pasar baru untuk penjualan tepung MOCAF	Tepung MOCAF baru di jual secara eceran dan kalau ada yang memesan saja	Adanya pasar baru, di beberapa wilayah	Berhasil menjual Tepung MOCAF di Condongcatur, Bantul, Gunungkidul dan beberapa daerah di Jogjakarta. Total MOCAF yang berhasil kami jual kepada masyarakat adalah 35 Kg.

III. PEMBAHASAN

A. Program yang terlaksana

Walaupun ada kekurangan dan kendala dalam melaksanakan program. Namun, secara keseluruhan setiap program dapat terlaksana. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian di Desa Girisekar dusun Pijenan dan Jeruken adalah sebagai berikut;

1. Penyuluhan dan Motivasi Kewirausahaan

Kegiatan penyuluhan tentang MOCAF dan motivasi kewirausahaan yang dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2014. Penyuluhan ini dihadiri sedikitnya oleh 35 warga dari Dusun Jeruken Pijenan. Walaupun secara keseluruhan jumlah peserta lebih didominasi oleh warga Dusun Jeruken. Pelaksanaan penyuluhan dan motivasi kewirausahaan berada di Balai Dusun Jeruken. Kemudian narasumber penyuluhan tentang mocaf berasal dari Majelis Pemberdayaan masyarakat, Pimpinan Wilayah Muhammadiyah yaitu **Bapak Dedi Heri Sutendi**. Sedangkan motivasi kewirausahaan diisi oleh Dosen Agribisnis UMY yaitu **Bapak Dr. Aris Slamet Widodo, SP., MSc**.

Pada intinya kegiatan ini memiliki dua tujuan. Tujuan yang pertama ialah sosialisasi tentang tepung mocaf. Berisi bagaimana pembuatan tepung mocaf, manfaat dan kegunaan tepung mocaf, dan keunggulan tepung mocaf dari tepung yang lain. Tujuan yang ke dua ialah untuk menumbuhkan jiwa wirausaha peserta yang berbasis potensi yang ada di Desa Girisekar. Sehingga nantinya diharapkan ada kemauan untuk berwirausaha dengan memanfaatkan tepung mocaf.

2. Pelatihan pembuatan Chip dan makanan olahan berbahan tepung Mocaf

Pelatihan pembuatan chip dilaksanakan pada tanggal 25 Juni 2014. Tempat pelatihan berada di balai Dusun Pijenan. Narasumber dalam kegiatan ini tidak lain adalah bapak Dukuh Dusun Pijenan. Peserta yang mengikuti kegiatan ini meruakan warga dari Dusun Pijenan dan Dusun Jeruken. Pelatihan ini terbagi menjadi dua bagian. Bagian pertama ialah demonstrasi dan pelatihan cara pengupasan, pembersihan, perajangan, dan fermentasi. Kemudian pada bagian ke dua adalah mengangkat setelah fermentasi, pencucian, dan penjemuran. Dibaginya kegiatan menjadi dua sesi dikarenakan agar warga dapat menyaksikan secara langsung bagaimana hasil dari fermentasi singkong yang sudah mereka buat.

Kemudian pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan tepung mocaf dilakukan di kedua Pedukuhan. Pelaksanaan pelatihan pembuatan makanan olahan dilakukan pada tanggal 8 Juli 2014 di Dusun Pijenan dan tanggal 12 Juli di Dusun Jeruken. Sasaran dari kegiatan ini adalah warga di kedua dusun, terutama untuk ibu-ibu Dasa Wisma. Tujuan dari kegiatan ini adalah agar masyarakat di kedua pedukuhan tahu bahwa tepung mocaf dapat mengolah menjadi makanan siap saji serta masyarakat juga dapat mengolahnya secara mandiri.

3. Penguatan Kelembagaan Kelompok Pengrajin MOCAF

Langkah awal dari program penguatan kelembagaan ini terhadap UKM Ngudirukun yang sudah dua tahun terbentuk yaitu melakukan pendekatan secara persuasif kepada masyarakat yang termasuk di UKM Ngudirukun. Langkah awal tersebut bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang ada di UKM tersebut. Pada dasarnya UKM Ngudirukun yang diketuai oleh Bapak Sutardi sudah berjalan dengan baik terbukti dengan adanya kerjasama dari pihak luar untuk pengembangan mocaf yang dikelola oleh UKM Ngudirukun, bahkan untuk pengembangan UKM Ngudirukun telah direncanakan membangun pabrik untuk pengolahan secara besar yang akan di kerjakan oleh UKM Ngudirukun. Kemudian dari sisi pertemuan, kelompok ini juga rutin melakukan pertemuan. Setidaknya setiap Senin malam pertemuan pengurus UKM ini dilaksanakan, setidaknya ada 14 pengurus yang selalu hadir. Pertemuan kelompok yang dilaksanakan setiap Senin malam, disamping untuk membicarakan kendala yang dihadapi, juga menjadi sarana penguatan silaturahmi antara pengurus yang berwujud arisan antar pengurus yang dilaksanakan secara bergiliran per minggunya. Sehingga program PENGABDIAN tentang penguatan kelembagaan dapat ikut serta dalam pertemuan tersebut.

4. Membantu Warga Membuatkan Tahapan-Tahapan Pembuatan MOCAF

Membuat tahapan-tahapan pembuatan tepung mocaf dilaksanakan dengan membuat booklet. Booklet tersebut berisi tentang bagaimana cara membuat mocaf dari awal sampai ahir, serta ditambahkan pula manfaat dan kandungan yang dikandung oleh tepung mocaf dibandingkan dengan tepung terigu. Booklet tersebut nantinya akan dibagikan kepada warga yang ada di Dusun Pijenan dan Dusun Jeruken.

5. Membuat Kemasan Tepung Mocaf dan Prosedural Mendapatkan Ijin PIRT dari Dinas Kesehatan

Pada Program ini, kelompok 18 membuat dua jenis kemasan yang nantinya akan digunakan. Kemasan yang pertama dibuat ditujukan untuk neto 250 gram dan kemasan yang kedua 500 gram. Hanya saja desain dari kemasan tersebut tidaklah berbeda. Kemasan yang dibuat menggunakan plastik yang kemudian ditempel dengan stiker.

Sedangkan untuk mendapatkan ijin PIRT, kelompok PENGABDIAN 18 belum mampu merealisasikannya. Hal ini karena dalam pengurusan PIRT dibutuhkan waktu yang agak lama. Selain itu dalam satu tahun pendaftaran untuk perijinan PIRT hanya dibuka dua kali. Yakni pada bulan April dan Agustus saja. Maka sebagai gantinya, kelompok 18 membuat alur dan apa saja kelengkapan untuk mendapatkan perijinan PIRT untuk tepung Mocaf.

6. Mempromosikan Produk MOCAF melalui Media Cetak dan online

Promosi produk tepung mocaf dilakukan dengan menggunakan media cetak. Promosi dilakukan di Koran Kedaulatan Rakyat. Yakni dengan membuat artikel tentang kegiatan PENGABDIAN di Dusun Pijenan dan jerukan serta manfaat dari tepung mocaf itu sendiri. Dari artikel yang ditulis di KR ternyata ada respon positif dari pembaca. Dimana setelah artikel tersebut diterbitkan setidaknya sudah ada 2 penelfon yang berminat dengan tepung mocaf. Selain itu juga melakukan iklan kecil di Koran Kedaulatan Rakyat. Selain melalui koran, promosi juga dilakukan menggunakan brosur-brosur yang nantinya ditawarkan di toko-toko atau produsen makanan olahan siap saji.

Sedangkan untuk promosi melalui media online masih sulit terlaksana. Hal ini dikarenakan jaringan internet yang masih kurang di wilayah tersebut. Selain itu apabila menggunakan mitra dalam mempromosikan secara online, perlu biaya yang tidak sedikit. Sehingga masyarakat kurang setuju.

7. Mencarikan Mitra Pasar Untuk Produk MOCAF Warga Pijenan

Program pemasaran diawali dengan menggali informasi pemasaran di Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya di Gunung Kidul. Informasi pemasaran ditelusuri melalui kunjungan ke produsen tepung mocaf sekaligus produk olahan yaitu industri skala rumah tangga milik Ibu Suti Rahayu yang terletak di Ngawu, Playen, Gunung Kidul. Informasi yang didapat berupa berbagai olahan yang dapat dibuat dari tepung mocaf seperti mie kering dan kerupuk. Penggalan informasi pemasaran dilanjutkan ke Dinas Perindustrian

dan Perdagangan Gunung Kidul. Jaringan pemasaran mocaf di Gunung Kidul memang kurang jelas. Selanjutnya pencarian informasi dilakukan ke Dinas Pertanian Gunung Kidul. Informasi yang didapat berupa sentra produksi mocaf di Gunung Kidul, sedangkan jaringan pemasaran mocaf belum terstruktur. Pemasaran masih menjadi kendala utama karena masyarakat luas belum banyak mengenal apa itu tepung mocaf dan kegunaannya. Sehingga langkah yang diambil berupa promosi dan pembuatan brosur penawaran produk.

Promosi yang dilakukan merupakan promosi langsung, yakni dengan mendatangi toko atau retail untuk menitipkan produk tepung mocaf. Condong Raos merupakan salah satu toko yang mau menerima tepung Mocaf untuk dipasarkan. Kemasan yang ditawarkan dalam kegiatan promosi bervariasi, mulai dari kemasan 250 gram, 500 gram dan 1 kg. Kemasan telah disertai stiker berisi informasi yang diperlukan dalam kemasan produk tepung. Sasaran dari pemasaran tepung mocaf kemasan 500 gram dan 250 gram adalah ibu-ibu rumah tangga yang memerlukan substitusi tepung terigu namun dalam skala kecil, sedangkan sasaran untuk skala besar yaitu para pengrajin makanan olahan (kue dan roti).

Beberapa kilogram mocaf telah berhasil terjual ke beberapa orang diantaranya ada yang berada di wilayah condong catur, Bantul, Gunungkidul dan beberapa daerah di Yogyakarta. Total MOCAF yang berhasil dijual adalah 35 Kg.

B. Rencana Tindak Lanjut

Berdasarkan kegiatan yang sudah dilaksanakan dan mengkaji secara seksama, maka masih perlu untuk mengadakan lagi berbagai kegiatan untuk kemajuan produksi MOCAF. Beberapa kegiatan yang perlu untuk dilaksanakan ialah sebagai berikut;

1. Mengadakan penyuluhan sebagai bentuk penyampaian informasi yang kontinyu kepada warga tentang MOCAF
2. Mengadakan pelatihan kewirausahaan tentang MOCAF yang bertujuan untuk memotivasi kembali warga tentang peluang pasar dari MOCAF dan produk olahannya
3. Mendampingi masyarakat dalam memproduksi tepung MOCAF skala pabrik secara kontinyu.
4. Mendampingi masyarakat dalam mempromosikan dan memasarkan tepung MOCAF.
5. Membangun kelembagaan kelompok pengrajin MOCAF agar siap memproduksi dalam skala besar.
6. Mendapatkan perijinan produksi dari lembaga pemerintahan seperti PIRT dan SNI.

Bab V Penutup

Pengabdian dengan tema “Pengembangan Mocaf untuk Ketahanan Pangan dan Peningkatan Pendapatan” di Dukuh Pijenan dan Jeruken Desa Girisekar Kecamatan Panggang Kabupaten Gunung Kidul secara umum telah berhasil dilaksanakan sesuai dengan target yang telah ditentukan. Secara spesifik bahwa kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan Pengabdian Tematik “Pengembangan Mocaf untuk Ketahanan Pangan dan Peningkatan Pendapatan” di Dukuh Pijenan dan Jeruken Desa Girisekar Kecamatan Panggang Kabupaten Gunung Kidul mendapat sambutan, tanggapan dan perhatian yang cukup baik dari warga Dukuh Pijenan dan Jeruken.
2. Secara keseluruhan, kegiatan Pengabdian “Pengembangan Mocaf untuk Ketahanan Pangan dan Peningkatan Pendapatan” di Dukuh Pijenan dan Jeruken Desa Girisekar Kecamatan Panggang Kabupaten Gunung Kidul berlangsung dengan baik. Program-program yang akan direncanakan dapat terealisasi dengan optimal dan tepat waktu. Hal ini tidak luput dari kekompakan kerjasama dan dukungan dari semua anggota kelompok 18 Pengabdian “Pengembangan Mocaf untuk Ketahanan Pangan dan Peningkatan Pendapatan” tahun 2014 dan DPL.
3. Program memerlukan kesiapan yang matang, yang meliputi kesiapan fisik maupun mental, tak kalah penting ilmu pendidikan dan keterampilan yang memadai sebagai bekal untuk aktivitas dalam kehidupan masyarakat sebenarnya.
4. Pada dasarnya masyarakat sangat memerlukan dukungan untuk dapat meningkatkan kesejahteraannya, maka kita sebagai mahasiswa harus menjadi motivator bagi masyarakat Desa Girisekar.
5. Dengan adanya kegiatan Pengabdian ini, hubungan antara lembaga perguruan tinggi sebagai sumber ilmu pengetahuan dengan masyarakat dan pemerintah setempat menjadi semakin baik, sehingga penanganan masalah di berbagai bidang pembangunan akan terintegrasi dengan baik.

Dokumentasi Kegiatan



PENERIMAAN OLEH PERANGKAT DESA



PERKENALAN DENGAN WARGA PIJENAN



PERKENALAN DENGAN WARGA JERUKEN



PENYULUHAN TEPUNG MOCAF



PELATIHAN TEPUNG MOCAF



PELATIHAN PEMBUATAN BRONIS DAN DONAT DI PIJENAN



PELATIHAN PEMBUATAN BRONIS DAN DONAT DI JERUKEN



KONSULTASI KEMASAN DAN PENCARIAN INFORMASI TERKAIT PIRT DENGAN DINAS TERKAIT



PENGEMASAN TEPUNG MOCAF



PENJUALAN TEPUNG MOCAF



UMY

UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH
YOGYAKARTA

Unggul & Islami

FAKULTAS PERTANIAN

Prodi Agroteknologi Terakreditasi "A" SK-Badan Akreditasi Nasional, Nomor : 200/SK/BAN PT/Ak-SURV/S/VII/2014
Prodi Agribisnis Terakreditasi "A" SK-Badan Akreditasi Nasional, Nomor : 3031/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2016

SURAT TUGAS

No : 053/ST-FP/UMY/VIII/2017

Assalamu' alaikum Wr.Wb.

Yang bertanda tangan di bawah ini Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta menugaskan kepada :

Nama : Dr. Aris Slamet Widodo, S.P., M.Sc.
NIK/NIP : 19770125200104 133 056
Jurusan : Agribisnis
Fakultas : Pertanian UMY

sebagai pemakalah " Disminasi Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat" yang akan di selenggarakan pada :

Hari : Jum'at
Tanggal : 18 Agustus 2017
Waktu : 08.30 - 11.00 WIB

Demikian surat tugas ini diberikan, untuk dilaksanakan dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamu' alaikum Wr Wb

Yogyakarta, 11 Agustus 2017

Dekan,



Dr. Indra Prabasari, M.P., Ph.D
NIP. 19680820199203 2 018