



Sosialisasi Dan Pelatihan Pengolahan Substitusi Tepung Singkong Menjadi Mie Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri Jaya Di Desa Wawohine Kecamatan Amonggedo Kabupaten Konawe

Haidir Amin^{1)*}, Wa Ode Umrawati Latif²⁾, Hasriati³⁾, Haeruddin Tao⁴⁾, I Wayan Pugh⁵⁾, Farra Sasmita⁶⁾, Harianti⁷⁾

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sulawesi Tenggara

²Program Studi Peternakan, Universitas Sulawesi Tenggara

³Program Studi Agribisnis, Universitas Sulawesi Tenggara

⁴Program Studi Agribisnis, Universitas Sulawesi Tenggara

⁵Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sulawesi Tenggara

⁶Program Studi Peternakan, Universitas Sulawesi Tenggara

⁷Program Studi Agribisnis, Universitas Sulawesi Tenggara

*Corresponding author. : haidiramin710@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords:

Mie substitusi, pangan fungsional, diversifikasi pangan, kelompok wanita tani

How to cite:

Haidir Amin, Wa Ode Umrawati Latif, Hasriati, Haeruddin Tao, I Wayan Pugh, Farra Sasmita, Harianti 2025, Sosialisasi Dan Pelatihan Pengolahan Substitusi Tepung Singkong Menjadi Mie Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri Jaya Di Desa Wawohine Kecamatan Amonggedo Kabupaten Konawe



ABSTRACT

Sosialisasi dan pelatihan pembuatan mie substitusi tepung singkong bertujuan untuk mengenalkan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sulawesi Tenggara beserta program studinya, meningkatkan ilmu pengetahuan tentang pangan fungsional dan diversifikasi pangan, serta mengetahui proses pembuatan mie substitusi tepung singkong oleh kelompok wanita tani (KWT) mandiri jaya di desa Wawohine. Metode yang digunakan, ceramah, diskusi dan bintek proses pembuatan Mie Substitusi Tepung Singkong. Hasilnya adalah mie substitusi tepung singkong berwarna putih dan mie substitusi tepung singkong berwarna pink dan secara organoleptik baik warna, aroma dan rasa lebih disukai mie substitusi tepung singkong berwarna pink dibandingkan mie substitusi tepung singkong berwarna putih. Harapan Tim, KWT mandiri jaya dengan kegiatan ini salah satu solusi meningkatkan ilmu pengetahuan tentang gizi dan pangan fungsional, ketrampilan, tapi sekaligus sumber pendapatan baru yang prospektif dan sustainable.

1. Pendahuluan

Desa Wawohine Kecamatan Amonggedo Kabupaten Konawe merupakan cikal bakal menjadi desa binaan Fakultas Teknologi Pertanian. Kecamatan Amonggedo memiliki luas wilayah 177.8 Km². Secara geografis Kecamatan Amonggedo lintang Selatan 2°45" – 04°15" dan lintang Timur 121°15"-123°30". Desa Wawohine berada di daerah yang memiliki topografi bervariasi, dengan dataran rendah dan perbukitan. Daerah ini umumnya memiliki iklim tropis dengan dua musim utama, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Kondisi geografis dan iklim tersebut memungkinkan masyarakat desa untuk mengembangkan pertanian, perkebunan, dan perikanan sebagai sumber mata pencaharian utama [1].

Salah satu komoditas pertanian yang dihasilkan cukup di Desa Wawohine adalah umbi singkong. Singkong umumnya tumbuh di tegalan-tegalan dan cenderung tumbuh tanpa perawatan khusus dari petani. Umbi singkong mempunyai nilai gizi cukup tinggi sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk yang dapat menambah income petani.

Kandungan gizi terbesar dalam umbi singkong adalah karbohidrat, selain itu juga mengandung protein, lemak dan mineral. Umbi singkong juga memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh sebagaimana diuraikan di bawah ini:

a. **Menambah energy.**

Singkong mengandung kalori yang cukup tinggi. Dalam 100 gram singkong, terkandung 154 kalori. Jumlah kalori ini lebih tinggi daripada kalori pada umbi jenis lain, seperti kentang dan ubi. Oleh karena itu, sistem ekstra untuk menjalani aktivitas sehari-hari jika mengonsumsi singkong [2].

b. **Merupakan sumber serat dan karbohidrat kompleks.**

Selain kalori, singkong juga kaya akan karbohidrat kompleks dan serat. Kedua nutrisi ini berfungsi untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan, mengurangi peradangan, dan mengendalikan kadar gula darah. Bila kadar gula darah terkendali, risiko terjadinya diabetes tipe 2 dan obesitas juga akan lebih rendah [3].

c. **Memiliki kandungan antioksidan yang baik.**

Manfaat singkong lainnya bisa didapat dari kandungan metabolik sekunder fenolik, flavonoid, alkaloid, vitamin C, vitamin A, dan beta-karoten di dalamnya. Vitamin C dan vitamin A merupakan antioksidan yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari efek radikal bebas, mencegah penyakit jantung, hingga mengatasi kerutan di kulit. Sementara beta-karoten berfungsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah kekambuhan gejala asma, mengurangi risiko kanker, serta baik untuk kesehatan kulit dan mata. Asupan nutrisi ini juga dapat mencegah berbagai penyakit mata, seperti katarak dan degenerasi makula terkait usia (AMD) [4;5].

d. **Membantu mengontrol gula darah.**

Singkong termasuk makanan dengan nilai indeks glikemik rendah. Ini artinya, makanan ini tidak membuat kadar gula darah cepat naik. Sementara itu, ada beberapa riset yang menyebutkan bahwa singkong bermanfaat untuk membantu mencegah terjadinya diabetes dan resistensi insulin. Singkong bahkan disebut dapat membantu mengontrol kadar gula darah pada penderita diabetes. Selain manfaat di atas, singkong juga diklaim dapat digunakan sebagai obat sistemik untuk mengatasi kelelahan, diare, infeksi, masalah kesuburan, dan menginduksi persalinan [6]

Upaya pengembangan dalam mengolah umbi singkong yang keberadaannya cukup tersedia agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat adalah dengan pembuatan tepung singkong. Produk tepung memiliki keunggulan karena dapat disimpan lama dan dapat digunakan untuk

membuat aneka makanan yang mempunyai nilai gizi dan mendukung aspek ekonomies masyarakat. Dengan memperkenalkan cara mengolah umbi singkong menjadi tepung dan selanjutnya diolah menjadi mie. Kepada masyarakat diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat melalui penepungan umbi singkong.

Mie merupakan makanan pengganti nasi yang sangat disenangi oleh masyarakat baik anak-anak, orang dewasa, maupun orang tua [7]. Mie adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih. Bahan baku untuk membuat mie pada umumnya adalah terigu, tapi ada juga sejenis mie yang dibuat dari tepung beras yang disebut dengan bihun. Tepung terigu berfungsi membentuk struktur mie, sumber protein dan karbohidrat. Tepung terigu merupakan produk import sehingga perlu dicarikan 82ystem82y82ve lain untuk bahan baku mie. Untuk penganekaragaman makanan maka pada proses pembuatan mie dapat disubstitusi dengan tepung singkong [8].

Mengingat produk olahan makanan mie memiliki nilai gizi dan fungsional yang cukup baik dan lebih menarik sehingga bisa menaikkan nilai jual jika dibandingkan bentuk aslinya. Maka Introduksi Teknologi Pengolahan Tepung Singkong Menjadi Mie pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri Jaya merupakan solusi alternative terbaik bagi ketahanan pangan, diversifikasi pangan, perbaikan gizi dan kesehatan sekaligus membuka lapangan kerja baru, meningkatkan ekonomie dan kesehatan bagi masyarakat, khususnya KWT Mandiri Jaya.

Bagi perguruan tinggi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini akan mendapatkan indicator kinerja utama (IKU) 1 yaitu semakin banyak lulusan yang mendapatkan pekerjaan dan menekuni usaha sendiri, IKU 2 yaitu mahasiswa mendapatkan pengalaman di luar kampus. Kegiatan di luar kampus meliputi kerja magang, proyek, desa, mahasiswa mengajar, pertukaran pelajar dan riset, IKU 3 yaitu Dosen yang mengajar di perguruan tinggi diwajibkan untuk mengikuti kegiatan di luar kampus. Selain mahasiswa, Kemendikbud-ristek juga ingin dosen memiliki kegiatan di luar kampus yang masih berhubungan dengan pembelajaran, IKU 4 yaitu bukan hanya dosen, tapi juga praktisi yang berpengalaman di suatu bidang. Jadi, perguruan tinggi harus merekrut dosen yang memiliki pengalaman di lapangan. Jadi, dosen akan masuk ke dunia 82ystem82y dan pelaku 82ystem82y akan menjadi dosen. Waktu mengajar yang diberikan kepada praktisi yaitu 50-100 jam per satu semester. Tujuannya, agar ilmu yang didapatkan mahasiswa lebih banyak, IKU 5 yaitu memanfaatkan hasil kerja dosen secara langsung di kalangan masyarakat. Hasil kerja seperti riset, solusi, buku, produk, dan 82ystem dapat dimanfaatkan untuk masyarakat luas. Hasil ini juga bermanfaat bagi dosen ketika mendapatkan rekognisi atau pengakuan dari masyarakat internasional. Anak didik yang ikut andil kemungkinan besar juga mendapatkan penghargaan internasional yang dapat digunakan oleh masyarakat internasional juga, IKU 7 yaitu kelas lapang yang kolaboratif dan partisipatif. Kampus, dosen, hingga mahasiswa harus dapat membangun suasana kelas lapang yang edukatif dan menyenangkan. Dosen dapat melibatkan mahasiswa dengan merangsang keterlibatan mereka dalam proses belajar di kelas lapang. Mahasiswa juga diharapkan ikut aktif dalam mengisi kelas lapang, seperti aktif bertanya dan mencari referensi pembelajaran. Sehingga, mereka dapat belajar secara mandiri. Dosen dapat membuat kelompok belajar berbasis proyek atau metode studi kasus. Sehingga kelas kolaboratif dan patisipatif terbentuk karena kebutuhan bersama antara Dosen, Dosen Praktisi, Mahasiswa dan Masyarakat dari pelaksanaan program pengabdian ini.

2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan peninjauan awal (Observasi awal) yang telah dilakukan oleh Pengusul Pengabdian pada Masyarakat

Permasalahan mitra diuraikan sebagai berikut ;

1. Kurangnya Pengetahuan Tentang Substitusi Tepung Singkong

Mitra belum memiliki pengetahuan yang memadai tentang manfaat substitusi tepung singkong sebagai bahan dasar alternatif pembuatan mie. Banyak yang hanya mengenal tepung terigu sebagai bahan utama, sehingga potensi lokal seperti singkong belum dimanfaatkan secara optimal.

2. **Minimnya Keterampilan Teknis dalam Pengolahan Singkong**
Mitra menghadapi kendala teknis dalam mengolah tepung singkong menjadi mie, terutama dalam aspek tekstur, rasa, dan daya tahan produk. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pelatihan dan bimbingan teknis yang memadai.
3. **Akses Pasar yang Terbatas untuk Produk Berbasis Tepung Singkong**
Produk berbasis tepung singkong sering kali kurang diminati karena mitra belum memiliki strategi pemasaran yang efektif untuk memperkenalkan mie dari tepung singkong kepada konsumen.
4. **Kurangnya Alat Produksi yang Memadai**
Mitra sering menghadapi keterbatasan alat produksi yang sesuai untuk mengolah tepung singkong menjadi mie berkualitas tinggi.
5. **Kesadaran Rendah akan Produk Sehat dan Lokal**
Rendahnya kesadaran masyarakat terhadap produk mie yang lebih sehat dan berbasis bahan lokal seperti tepung singkong menjadi tantangan bagi mitra untuk memasarkan produk tersebut.

3. Solusi Permasalahan Mitra

1. **Sosialisasi Potensi dan Manfaat Tepung Singkong**
Mengadakan sosialisasi kepada mitra tentang manfaat substitusi tepung singkong, baik dari aspek ekonomi, kesehatan, maupun pemberdayaan sumber daya lokal. Hal ini mencakup penjelasan tentang kandungan gizi, keunggulan singkong sebagai bahan lokal, serta peluang pasarnya.
2. **Pelatihan Pengolahan Substitusi Tepung Singkong**
Memberikan pelatihan teknis kepada mitra tentang cara mengolah tepung singkong menjadi mie yang berkualitas. Pelatihan ini mencakup formulasi adonan, teknik pencampuran, pembentukan mie, hingga pengemasan produk.
3. **Bimbingan Strategi Pemasaran Produk**
Menedukasi mitra tentang strategi pemasaran, termasuk branding, desain kemasan, penggunaan media sosial, dan pemanfaatan jaringan distribusi lokal untuk memperluas akses pasar produk mie berbasis tepung singkong.
4. **Pengadaan dan Optimalisasi Alat Produksi**
Membantu mitra dalam pengadaan atau pengoptimalan alat produksi, seperti mesin pencetak mie, alat pengering, dan pengemas yang sesuai untuk produksi skala kecil hingga menengah.
5. **Kampanye Produk Sehat dan Lokal**
Melibatkan masyarakat dalam kampanye untuk meningkatkan kesadaran tentang produk sehat dan lokal berbasis tepung singkong. Kampanye ini dapat dilakukan melalui pameran produk, seminar, dan kolaborasi dengan komunitas atau institusi terkait.

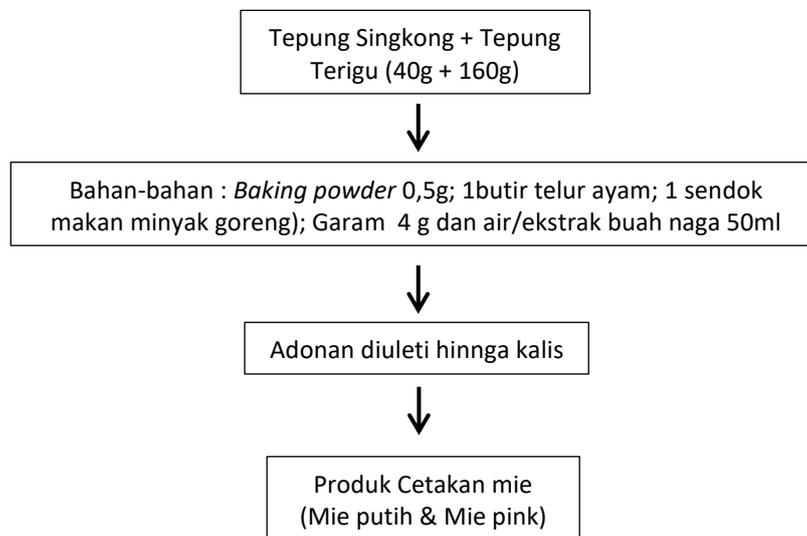
4. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program ini dilakukan dengan metode :

1. Ceramah dan diskusi. Melibatkan KWT Mandiri Jaya, Tokoh masyarakat dan aparat desa.
2. Bimbingan Teknik Proses Pembuatan Mie Substitusi Tepung Singkong.

Proses membuat mie substitusi tepung singkong memerlukan bahan-bahan: Tepung singkong 40 g dan terigu 160 g; *Baking powder* 0,5 g (satu ujung sendok teh); 1 butir telur ayam; Minyak goreng (1 sendok makan); Garam 4 g dan air/ekstrak buah naga secukupnya (50 ml). Masing-masing bahan diatas 2 kali selain air dan ekstrak buah naga karena pembuatan mie 2 jenis.

Proses pembuatan mie basah dengan perlakuan substitusi terigu dengan tepung singkong adalah pertama dicampur garam dan *baking powder* dengan 1 butir telur ayam di dalam baskom selama 2 menit, kemudian dimasukkan terigu dan tepung singkong lalu ditambahkan mienyak sawit 1 sendok makan dan air/ekstrak buah naga sedikit demi sedikit sambil diuleni dengan menggunakan tangan sehingga diperoleh adonan yang kalis, selanjutnya adonan dibiarkan selama \pm 30 menit. Adonan digiling dengan menggunakan alat pencetak lembaran adonan mie dengan ketebalan No. 1 digiling sebanyak + 1 kali, No. 2 sebanyak 3-4 kali, No. 3 – 5 sebanyak 1 kali, sehingga diperoleh lembaran adonan dengan ketebalan 1,5 mm yang halus, kemudian lembaran adonan yang tipis dicetak dengan alat pencetak miee (*roll press*), selanjutnya untaian miee yang dihasilkan direbus dengan air (2 liter) + mienyak (10ml) masing-masing selama 4 menit pada suhu 100°C hingga terjadi proses gelatinisasi secara sempurna, kemudian didinginkan. Untuk lebih jelasnya proses pembuatan mie disajikan pada Gambar ini.



5. Hasil dan Pembahasan

1. Sosialisasi Tentang Fakultas Teknologi Pertanian Unsultra.



Gambar 2. Sambutan Ketua Tim oleh : Bpk. Dr. Haidir Amien, SP., M.Si. dan Pembukaan Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Mie oleh Kepala Desa Wawohine Bpk. Maryanto



Gambar 3. Penyerahan bantuan mesin cetak mie oleh Ketua dan Tim Kepala Desa

Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sulawesi Tenggara (Fateta-Unsultra) terletak di Jl. Kapten Piere Tendean No.109 A. Kel. Baruga, Kec. Baruga, Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. Unsultra merupakan perguruan tinggi swasta yang telah berdiri 35 tahun dan hingga kini tetap survive dan diakui masyarakat dan pemerintah sebagai salah satu universitas swasta yang sehat. Unsultra dibina oleh Yayasan Pendidikan Tinggi Sulawesi Tenggara berdiri 13 Agustus 1986, SK. Mendikbud nomor : 0480/0/1989 tanggal 1 Agustus 1989, saat ini telah mendapatkan Pengesahan Akte pendirian Yayasan dari Menteri Hukum dan Hak Asasi manusia RI tanggal 5 Nopember 2010.

Fakultas Teknologi Pertanian (Fateta) memiliki 3 Program Studi, yaitu: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian; Program Studi Peternakan; dan Program Studi Agribisnis. Memiliki Visi "Menjadi Fakultas unggul, inovatif dan bermartabat dalam bidang teknologi pertanian pada tahun 2035" dengan misionaris: 1. Menyelenggarakan pendidikan yang berkualitas untuk menghasilkan lulusan yang unggul, inovatif dan bermartabat dalam bidang teknologi pertanian; 2. Mengembangkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) dibidang teknologi pertanian melalui penelitian yang berorientasi pada kearifan lokal; 3. Menerapkan, memberdayakan dan menyebarluaskan hasil pendidikan dan penelitian dibidang teknologi pertanian kepada masyarakat; 4. Menjalin & Meningkatkan kerjasama dibidang teknologi pertanian dengan berbagai pihak baik skala regional, nasional, maupun internasional; 5. Mengembangkan Program Studi (Prodi) baru yang mendukung Teknologi Pertanian; 6. Menyebarluaskan informasi, khususnya intellectual capital dibidang teknologi pertanian, agar dapat dimanfaatkan oleh sivitas akademika Unsultra, dan juga masyarakat di seluruh dunia dengan memanfaatkan teknologi informasi yang terus berkembang.

Kemitraan, kolaborasi, sinergisitas, harmonisasi dan partisipatif yang mengandung pengertian bahwa dalam pelaksanaan tugas pokok dan fungsi maka civitas akademika harus memiliki komitmen untuk saling mendukung satu sama lain dalam rangka tercapainya visi, misionaris dan tujuan Fateta-Unsultra. Komitmen pimpinan fakultas dalam mewujudkan kesejahteraan akan mampu mendorong motivasi dari semua elemen untuk mengembangkan kreativitas kerja. Integritas, profesionalisme dan akuntabilitas publik secara optimal. Pak Desa Wawohine (Bpk. Maryanto), berharap untuk dapat mewujudkan komitmen kemitraan, kolaborasi, sinergisitas, harmonisasi dan partisipatif agar pihak Fateta Unsultra bersama prodi yang ada untuk menjadikan desa wawohine sebagai desa binaan. Hal ini disambut baik oleh tokoh-tokoh masyarakat dan KWT yang sempat hadir untuk menggairahkan usaha-usaha produktif bagi masyarakat, khususnya desa wawohine. Untuk lebih disajikan pada Gambar 2 & 3.

2. Pelatihan Pembuatan Mie Substitusi Tepung Singkong.

Proses pelatihan ini diawali dengan penjelasan kandungan gizi dan fungsional singkong sebagai makanan/pangan sehat dan dapat mencegah penyakit genaratif seperti:

- a. Pati Resisten. Manfaat Fungsional: Berperan sebagai prebiotik, mendukung pertumbuhan bakteri baik di usus, membantu mengontrol kadar gula darah dan menurunkan indeks glikemik makanan, berkontribusi pada penurunan berat badan dengan meningkatkan rasa kenyang, mendukung kesehatan usus besar dan mencegah kanker kolorektal.
- b. Serat Makanan. Manfaat Fungsional: Meningkatkan fungsi pencernaan dengan memperbaiki pergerakan usus, mengurangi risiko penyakit kardiovaskular dengan menurunkan kadar kolesterol LDL, mengontrol kadar gula darah, sehingga baik untuk penderita diabetes.
- c. Senyawa Fenolik. Manfaat Fungsional: Antioksidan: Melawan radikal bebas yang dapat menyebabkan 85energy oksidatif dan kerusakan sel. Antiinflamasi: Membantu mengurangi peradangan dalam tubuh. Antikanker: Potensi menghambat pertumbuhan sel kanker tertentu.

- d. Glukosida Sianogenik (Setelah dihilangkan rancungnya). Dalam jumlah kecil dan setelah pengolahan yang tepat, senyawa ini dapat merangsang mekanisme pertahanan tubuh, seperti detoksifikasi enzim di hati.
- e. Saponin. Manfaat Fungsional: Berperan sebagai antimikroba; Melindungi tubuh dari infeksi bakteri dan virus; Membantu mengurangi peradangan dan meningkatkan sistem imun; Memiliki efek hipokolesterolemik, yaitu menurunkan kadar kolesterol.
- f. Flavonoid. Manfaat Fungsional: Bertindak sebagai antioksidan kuat, melindungi tubuh dari kerusakan oksidatif; Membantu memperbaiki fungsi kardiovaskular; Memiliki potensi sebagai agen neuroprotektif untuk melindungi otak dari kerusakan.
- g. Vitamien C. Manfaat Fungsional: Berfungsi sebagai antioksidan yang mendukung 86nergy imun; Membantu penyerapan zat besi, sehingga mencegah anemia; Mendukung kesehatan kulit dengan mempromosikan sintesis kolagen
- h. Kandungan Mineral (Kalium, Magnesium, dan Fosfor). Manfaat Fungsional: Kalium membantu mengatur tekanan darah dan menjaga kesehatan jantung. Magnesium mendukung fungsi otot dan saraf, serta menjaga kesehatan tulang. Fosfor berperan dalam 86nergy86ism 86nergy dan pembentukan tulang. Untuk lebih jelasnya disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Sosialisasi Keunggulan Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Peternakan & Agribisnis mesin cetak mie oleh Ketua dan Tim Kepala Desa Wawohine.



Gambar 5. Pendampingan Proses Pembuatan Mie Substitusi Tepung Singkong pada KWT

3. Pendampingan Pembuatan Mie Substitusi Tepung Singkong

Pendampingan pelatihan pembuatan mie substitusi tepung singkong bagi peserta oleh tokoh-tokoh masyarakat dan KWT khususnya, merupakan solusi terbaik bagi diversifikasi dan ketahanan pangan, perbaikan gizi dan kesehatan sekaligus membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat. Hal ini penting untuk menjawab stigma anak singkong. Hasil produk dari pendampingan pembuatan mie substitusi tepung singkong adalah 2 macam produk mie yang dihasilkan, yaitu; Produk mie berwarna putih dan produk mie berwarna pink sekaligus produk yang paling disukai dari produk mie berwarna putih. Hal ini disebabkan karena penampakan warna, aroma dan rasa produk mie pink lebih disukai daripada produk mie putih. Untuk lebih jelasnya disajikan pada Gambar 5, 6 dan 7



Gambar 5. Proses pembuatan adonan Mie dan Hasil lembaran adonan Mie tepung substitusi singkong



Gambar 6. Proses pencetakan Mie, hasil cetak Mie, Proses merebus dan Hasil rebusan Mie tepung Substitusi Singkong oleh KWT Mandiri Jaya Desa Wawohine Kecamatan Amonggedo Kabupaten Konawe

6. Kesimpulan

1. Sambutan dan penerimaan dengan baik oleh Pemerintah, tokoh masyarakat dan KWT mandiri jaya di tandai Penyerahan mesin pembuat mie oleh Ketua Tim kepada Kepala Desa Wawohine. Disaksikan oleh Tim Pengabdian Unsultra bersama Tokoh aparat pemerintah, tokoh masyarakat dan KWT mandiri Jaya berjalan dengan sukses.
2. Aparat pemerintah, tokoh masyarakat dan KWT mandiri Jaya mengenal lebih jauh tentang program studi dan keunggulan program masing-masing program studi pada Fakultas Teknologi Pertanian Unsultra.
3. Aparat pemerintah, tokoh masyarakat, KWT Mandiri Jaya yang hadir dalam sosialisasi dan pelatihan memahami fungsional pangan berbasis singkong.
4. KWT Mandiri Jaya, trampil dan memahami membuat mie substitusi tepung singkong.

Daftar Pustaka

1. Kanwil BPN Prov. Sultra. 2014. <https://sultra.bps.go.id/statictable/2018/02/15/736/letak-geografis-sulawesi-tenggara-menurut-kabupaten-kota-2014.html> [1 Agust 2024]
2. Amin, H., 2019. Pengolahan Kasoami: Uji Mutu dan Masa Simpan. Unsultra Press. ISBN 978-602-52510-0-9. Edisi ke 2.
3. Amin, H, Sri Wahyuni, Ansharullah, Andi Bahrn, La Rianda, Ahmad Zaeni, Asnani, Agung W.M.Y, Saripuddin, Adryan Fristiohady, Idin Sahidin., 2020. Kasoamie from White Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) as Butoneese Functional Food: Phytochemiecal Screening, Antioxidant and Antidiabetic. e-ISSN:2278-3008, p-ISSN:2319-7676. Volume 15, Issue 5 Ser. IV (Sep.–Oct. 2020). [1 Agust 2024]
4. Fitri, R. N., & Eni Purwani, S. (2022). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Terhadap Warna Mee Kering Yang Disubstitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). [1 Agust 2024]
5. Ikham, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278.

6. Mariyani, N. (2011). Studi pembuatan miee kering berbahan baku tepung singkong dan mocal (modified cassava flour). *Jurnal sains terapan*, 1(1), 30-41. [1 Agust 2024]
7. Maghfira, G. N., 2024. Rahasia Sehat bersama Mi Akar Bayam. *Pangan Lokal Alternatif*, 85. [1 Agust 2024]
8. Zaki, F. S. (2024). Pengaruh Product Quality, Green Marketing Dan Personal Branding Terhadap Keputusan Pembelian Mie Lemonilo Dalam Perspektif Bisnis Islam (Studi Pada Konsumen Lemonilo Di Bandar Lampung) (Doctoral dissertation, UIN RADEN INTAN LAMPUNG). [1 Agust 2024]