

**INOVASI PEMBERDAYAAN PEREMPUAN PEMANFAATAN
OLAHAN PRODUK ALAMI PENUNJANG PARIWISATA DI DESA
PASIRJAYA KECAMATAN CIGOMBONG KABUPATEN BOGOR**

**Haris Manurung^{1*}, Koerniawan Hidajat², Sri Sukartono Natadiharja³, Lukiyana⁴
Diansyah⁵, Rahmi Darnis⁶, Sisman Prasetyo⁷**

^{1,2}Ilmu Administrasi Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta

^{3,4,5}Manajemen, Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta

⁶Bisnis Digital, Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta

⁷Administrasi Publik, Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta

*jhbn64@yahoo.co.id

ABSTRAK

Kegiatan inovasi pemberdayaan perempuan melalui pemanfaatan produk alami penunjang pariwisata dilaksanakan sebagai upaya diversifikasi produk lokal berbahan baku singkong yang banyak dibudidayakan di Desa Pasirjaya, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini melibatkan tim dosen dan mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta serta partisipasi aktif anggota dan pengurus PKK Desa Pasirjaya. Pelaksanaan kegiatan berlangsung pada 11 Agustus 2025 di pusat pembelajaran masyarakat “Saung Ilmu” dengan jumlah peserta sekitar 30 orang. Kegiatan dilaksanakan melalui dua tahapan utama, yaitu sosialisasi mengenai manfaat gizi dan kesehatan singkong serta pelatihan pengolahan produk pangan inovatif berupa permen berbahan tepung singkong (*modified cassava flour/mocaf*) sebagai produk pendukung destinasi pariwisata lokal. Pelatihan berlangsung secara interaktif selama dua jam melalui praktik langsung, diskusi, tanya jawab, dan kuis edukatif yang meningkatkan partisipasi peserta. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan pengolahan pangan lokal, serta mendorong kemandirian ekonomi perempuan melalui pengembangan produk lokal yang higienis, bernilai tambah, dan berpotensi menjadi produk unggulan wisata desa. Kegiatan ditutup dengan penyerahan sertifikat dan dokumentasi bersama sebagai simbol kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat.

Kata Kunci : Pemberdayaan Perempuan, Penunjang Pariwisata, Produk Alami, Bahan Singkong, Mocaf

ABSTRACT

The women's empowerment innovation program through the utilization of natural products supporting tourism was conducted as an effort to diversify local products made from cassava, which is widely cultivated in Pasirjaya Village, Cigombong District, Bogor Regency. This Community Service Program (PKM) involved a team of lecturers and students from Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, along with the active participation of members and administrators of the PKK organization in Pasirjaya Village. The activity was carried out on August 11, 2025, at the community learning center “Saung Ilmu,” attended by approximately 30 participants. The program was implemented through two main stages: socialization on the nutritional and health benefits of cassava and training on the processing of innovative food products in the form of candies made from modified cassava flour (mocaf) as a supporting product for local tourism destinations. The training was conducted interactively for two hours through hands-on practice, discussions, question-and-answer sessions, and educational quizzes that enhanced participant engagement. This activity aimed to improve knowledge and skills in local food processing while promoting women's economic independence through the development of hygienic, value-added local products with the potential to become signature products of village tourism. The program concluded with the awarding of certificates and a group documentation session as a symbol of collaboration between the university and the community.

Keywords: Women Empowerment, Tourism Support, Natural Products, Cassava-Based Products, Mocaf

PENDAHULUAN

Generasi Z yang dibekali dengan pemahaman keuangan yang baik akan lebih mampu mengelola keuangan pribadi, termasuk pendapatan yang diperoleh dari aktivitas di media sosial. Saat ini, banyak generasi Z tertarik menekuni profesi sebagai influencer sebagai salah satu sumber penghasilan, baik melalui konten digital, endorsement, maupun program afiliasi (Julito et al., 2022; Tambun et al., 2025). Fenomena ini memberikan perspektif baru dalam praktik pengelolaan keuangan, di mana Generasi Z dituntut untuk memahami perencanaan, pengelolaan, dan pemanfaatan keuangan secara bijak dengan memanfaatkan platform digital sebagai sarana utama dalam menghasilkan dan mengelola pendapatan. Digitalisasi akuntansi atau keuangan menjadi faktor penting dalam mendukung pengelolaan keuangan yang efektif (Mikael & Rahadi, 2022). Pemanfaatan teknologi keuangan digital memungkinkan pencatatan transaksi yang lebih sistematis, pemantauan arus kas secara real time, serta penyusunan laporan keuangan sederhana yang dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan keuangan. Digitalisasi keuangan juga terbukti mampu meningkatkan efisiensi, akurasi, dan transparansi dalam pengelolaan keuangan, sehingga sangat relevan bagi Generasi Z yang telah terbiasa dengan penggunaan teknologi dalam kehidupan sehari-hari (Diviariesty & Dewinta, 2025; Saleh et al., 2025).

Perkembangan platform digital tidak hanya membuka peluang ekonomi baru bagi Generasi Z, tetapi juga menghadirkan tantangan dalam pengelolaan keuangan yang berkelanjutan. Pendapatan yang bersifat tidak tetap, kecenderungan konsumtif, serta kemudahan transaksi digital menuntut Generasi Z untuk memiliki literasi keuangan yang memadai (Pramithasari & Wibowo, 2025). Tanpa pemahaman yang baik, potensi pendapatan dari media sosial justru berisiko tidak dikelola secara optimal. Oleh karena itu, penguatan literasi dan pengelolaan keuangan berbasis digital menjadi aspek penting untuk membekali Generasi Z agar mampu mengambil keputusan keuangan yang tepat dan bertanggung jawab (Siregar & Sadalia, 2025).

Dalam upaya meningkatkan kemampuan pengelolaan keuangan tersebut, pemanfaatan aplikasi keuangan digital seperti *QuickBooks* menjadi salah satu solusi yang relevan bagi Generasi Z. Aplikasi ini memungkinkan pengguna untuk mencatat pendapatan dan pengeluaran secara sistematis, memantau arus kas, serta menyusun laporan keuangan sederhana secara *real time*. Bagi Generasi Z yang memperoleh pendapatan dari media sosial dengan karakteristik yang fluktuatif, penggunaan *QuickBooks* dapat membantu membangun kebiasaan pengelolaan keuangan yang lebih terstruktur dan akuntabel. Dengan dukungan teknologi digital, Generasi Z diharapkan tidak hanya mampu menghasilkan pendapatan, tetapi juga mengelolanya secara efektif dan berkelanjutan (Nurfani et al., 2025; Ramdani & Nugraha, 2024).

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Selain faktor individu, konteks sosial dan pendidikan juga berperan penting dalam membentuk tingkat literasi keuangan Generasi Z. Di Timor Leste, keterbatasan akses terhadap edukasi keuangan berbasis praktik serta minimnya pemanfaatan teknologi akuntansi dalam proses pembelajaran formal menjadi tantangan tersendiri bagi generasi muda dalam mengelola keuangan secara mandiri. Padahal, karakteristik Generasi Z yang adaptif terhadap teknologi digital merupakan potensi besar yang dapat dikembangkan melalui pendekatan pembelajaran yang aplikatif dan kontekstual (Saleh et al., 2025). Oleh karena itu, *workshop* yang mengintegrasikan literasi keuangan dengan pemanfaatan aplikasi keuangan digital menjadi langkah strategis untuk menjembatani kesenjangan antara pengetahuan dan praktik pengelolaan keuangan, sekaligus mendorong perilaku keuangan yang lebih bertanggung jawab di tengah perkembangan ekonomi digital (Diviariesty & Dewinta, 2025; Pramithasari & Wibowo, 2025)

METODE

Tempat dan Waktu

Kegiatan dilaksanakan pada:

Hari/tanggal : 11 Agustus 2025

Waktu : 09.00-12.00 WIB

Tempat : Desa Pasirjaya Kecamatan Cigombong Bogor

Khalayak Sasaran

Sasaran utama dalam kegiatan ini adalah kelompok PKK Desa Pasirjaya. Fokus kegiatan yaitu olahan produk lokal singkong melalui kelompok PKK Desa Pasirjaya ikut aktif bersama mengolah, memasak dan mencetak olahan permen dari tepung singkong.

Metode Pengabdian

Kegiatana pengabdian ini dilakukan dengan sosialisasi dan pelatihan.

Tahapan kegiatan ini terdiri dari dua tahapan, yaitu:

- 1) Tahapan pertama, Perkenalan dan sosialisasi manfaat umum kesehatan makanan dari tanaman singkong dan tepung singkong (mocaf) / *modified cassava flour*.
- 2) Tahapan kedua, pelaksanaan pelatihan Pengolahan makanan singkong terutama tepung singkong/mocaf menjadi olahan produk lokal yakni permen dari tepung singkong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan di Desa Pasirjaya di laksanakan dengan partisipasi perempuan anggota dan pengurus PKK Desa Pasirjaya di hadiri ± 30 orang, team

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Mahasiswa ± 50 orang dan Team PKK Desa Pasirjaya 6 orang. Pada awal pelaksanaan pembukaan oleh pesan dan Kesan pengurus PKK RW 02 Pasir Jaya yakni Ibu Dian.



Gambar 1. Sambutan Pengurus PKK RW.02 Desa Pasirjaya dan Koordinator PKM Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta Desa Pasirjaya

Partisipasi anggota dan pengurus PKK Desa Pasirjaya, team mahasiswa dan team dosen antusias mengikuti seluruh rangkaian acara pelatihan dan sosialisasi pengolahan produk alami berbahan baku singkong ini.



Gambar 2. Sosialisasi Manfaat makanan olahan produk alami “singkong”

b) Pelatihan Pengolahan Produk

Pengolahan produk alami berbahan baku singkong di Desa Pasirjaya bahan bakunya banyak di temui di halaman tanaman rumah masyarakat Desa Pasirjaya yang memang subur berdataran tinggi dan mudah menanam singkong. Singkong sebenarnya sudah terkenal sejak jaman Hindia Belanda merupakan produk rempah yang di cari pada masa

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

VOC. Singkong merupakan tanaman pangan ke 3 (tiga) setelah padi dan jagung di masyarakat Indonesia pada umumnya terutama di pedesaan, dan mudah tumbuh serta mudah untuk di kelola dan di olah menjadi bahan makanan yang sehat. Singkong dapat menjadi tepung, di namakan tepung singkong atau mocaf, lebih sehat di bandingkan dari tepung terigu berbahan baku gandum.

Singkong mengandung asam sianida ± 20 sampai dengan 1000 mg/kg singkong dan atau $\pm 118,9$ ppm per 2 gram singkong tergantung jenis dan musim. Asam sianida lebih besar dari 50 mg/kg singkong dan asam sianida lebih kecil atau sama dengan 50 mg/kg singkong konsumsi (Palimbong et al., 2019). Racun asam sianida dalam singkong dapat di kurangi dan di hilangkan melalui antara lain : perebusan, pengukusan, perendaman pada air mengalir, pengeringan sinar matahari, sangrai.

Singkong dalam pengolahan makanan dapat berupa tepung, dengan komposisi tanpa bahan gluten dan tanpa bahan kasein yang terdapat seperti dalam tepung terigu berbahan baku gandum, roti, pasta, biskuit, pizza dan susu alami dan susu olahan, keju, yoghurt, mentega, es krim (Melisa, 2016). Sari pati tepung singkong 87,3 % lebih tinggi di bandingkan sari pati tepung terigu ± 60 sampai dengan 80 persen serta bebas kasein dan gluten (Agustina, 2017).

Makanan dengan komposisi mengandung terigu (gluten) dan susu (kasein) tidak untuk penderita autisme perilaku hiperaktif, agresif, emosi dan sulit berkonsentrasi. Penderita autisme, autoimun, mencegah alergi saluran otak dan pencernaan di lakukan diet GFCF (Gluten Free Casein Free) dengan penderita anak autisme 81% (persen) (Melisa, 2016).

Pengolahan produk alami lokal berbahan baku singkong di Desa Pasirjaya menurut wawancara singkat dengan salah satu anggota PKK Desa Pasirjaya, hanya di buat atau di olah untuk makanan tradisional seperti ketan dari singkong, sawut coklat, dan makanan tradisional lainnya. Sebenarnya singkong ini jika di potong tipis lalu di jemur dan di rendam di air untuk menghilangkan racun asam sianida lalu di jemur di Terik matahari potongan tipis singkong tadi dan selama 1 hari lalu di haluskan/di parut/di giling bisa menjadi tepung singkong (*manihot spp*) yang kaya akan protein, sari pati, karbohidrat tanpa gluten dan kasein menjadi makanan sehat. Tepung singkong / mocaf / modified cassava flour berbahan baku singkong mampu di olah menjadi berbagai bahan makanan, salah satunya permen dari tepung singkong.

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Proses pengolahan bahan baku alami berbahan baku singkong (mocaf) membuat permen adalah :

Tabel 2 Cara Pengolahan Produk Alami Singkong (permen mocaf)

No	Deskripsi	Keterangan
1		Tepung singkong dan gula pasir tergantung merk, bersih dan lembut, harga di supermarket ± Rp. 10.000/500gram sd Rp.25.000,-/500gr sedangkan gula pasir Rp.17.000/kg gula pasir
2		Pertama kali memasak gula pasir dalam nampan membuat karamel gula sebanyak 15 sendok makan di panaskan sampai mencair menjadi karamel
3		Bahan dasar pengolahan mocaf menjadi permen : mentega, cetakan plastic permen, gula pasir 1 Kg, tepung singkong/mocaf 500gr, garam secukupnya, essence pewarna makanan / milo/ matcha / merah / hijau, sarung tangan / glove, sunduk sate bila di buat permen loli pop, air matang, nampan tempat masak yang ceper, tungku Listrik atau kompor biasa.
4		Setelah membuat karamel dari gula pasir cair lalu ambil 200 gr tepung mocaf di taruh dalam nampan atau panci yang di campur dengan karamel/gula pasir cair yg di masak sebanyak 15 sendok gula pasir tadi dan terus di aduk sampai rata dalam api tungku kecil.
5		Mocaf/tepung singkong 200gr dan karamel gula pasir di aduk lalu di campurkan pewarna makanan (hijau), di campur juga dengan mentega, sedikit garam penambah rasa, sambil di aduk sampai mengental seperti dodol.

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

6		Pemasakan, pencampuran tepung singkong, karamel dan pewarna yang di adukk terus seperti dodol hingga sebelum mengeras segera di msukkan cetakan plastic yang sebelumnya di beri mentega agar tidak lengket. Di dinginkan / di angin2 alami atau di masukkan kulkas sampai mengeras
7		Setelah mengeras didinginkan atau di masukkan kulkas maka permen tadi dikemas dengan kemasan plastik yg menarik di shopee 100 lembar seharga Rp.8.000,- sd Rp.10.000,- tergantung pilihan dan bahan serta besar plastic.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Produl Alami Permen Mocaf

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui kolaborasi antara tim dosen dan mahasiswa Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta dengan anggota serta pengurus PKK Desa Pasirjaya. Kegiatan difokuskan pada pemanfaatan potensi lokal berupa singkong yang diolah menjadi produk pangan inovatif berbasis tepung singkong atau *modified cassava flour* (mocaf), khususnya dalam bentuk permen olahan. Kegiatan pelatihan diikuti oleh kurang lebih 50 peserta yang terdiri dari anggota dan pengurus PKK Desa Pasirjaya.

Dalam pelaksanaan kegiatan, tim dosen PKM bersama dua perwakilan anggota PKK Desa Pasirjaya berperan aktif dalam proses praktik pengolahan produk dengan menggunakan kompor gas portabel. Peserta dilibatkan secara langsung dalam tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan hingga proses memasak, dengan tetap

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

memperhatikan aspek higienitas melalui penggunaan sarung tangan (*hand gloves*) sebagai bagian dari penerapan standar keamanan pangan.

Selain praktik pengolahan produk, tim dosen juga memberikan sosialisasi dan edukasi mengenai kandungan gizi singkong, potensi senyawa toksik dalam singkong yang perlu diolah secara tepat, serta perbedaan karakteristik antara tepung terigu dan tepung singkong. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif bersamaan dengan praktik memasak sehingga peserta dapat memahami aspek teoritis sekaligus aplikatif secara langsung.

Kegiatan pengabdian ini turut diselingi dengan sesi kuis interaktif yang dipandu oleh anggota PKK Desa Pasirjaya. Kuis tersebut berfokus pada pemahaman peserta terkait komposisi bahan baku singkong, kandungan zat gizi, serta teknik pengolahan pangan berbasis singkong yang sehat. Metode ini bertujuan untuk meningkatkan partisipasi aktif peserta sekaligus memperkaya pengetahuan dan pengalaman anggota PKK dalam pengolahan pangan lokal yang bernilai gizi.

Sebagai penutup, kegiatan sosialisasi dan pelatihan inovasi pemberdayaan perempuan ini menekankan pemanfaatan produk alami berbahan baku singkong sebagai upaya mendukung pengembangan potensi pariwisata lokal di Desa Pasirjaya, Kecamatan Cigombong. Produk olahan mocaf yang dihasilkan dikemas secara menarik dan higienis agar memiliki daya saing dengan produk industri maupun produk impor. Inovasi ini diharapkan mampu menjadi produk khas destinasi wisata berbasis potensi lokal masyarakat yang bahan bakunya mudah diperoleh di lingkungan sekitar desa.

Kegiatan diakhiri dengan sesi dokumentasi bersama yang melibatkan seluruh peserta, anggota dan pengurus PKK Desa Pasirjaya, tim mahasiswa, serta tim dosen PKM Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta sebagai bentuk refleksi dan penguatan kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat.



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Pelibatan mahasiswa dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) bertujuan untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman yang diperoleh selama proses pembelajaran di perguruan tinggi ke dalam konteks kehidupan masyarakat secara nyata, khususnya di wilayah pedesaan. Kegiatan ini menjadi sarana pembelajaran kontekstual bagi mahasiswa dalam mentransformasikan pengetahuan akademik dari lingkungan kampus menuju praktik sosial di masyarakat.

SIMPULAN

Pemberdayaan perempuan pemanfaatan produk alami lokal seperti bahan baku singkong ini sangat menarik bagi perempuan terutama Ibu-Ibu PKK Desa Pasirjaya yang selama ini mengolah dengan tradisional untuk bahan makanan. Harapan besar pengolahan bahan dasar singkong terutama tepung singkong dapat menjadi alternatif di versifikasi produk singkong untuk penunjang pariwisata di sekitar Lokasi Desa Pasirjaya. Pengolahan produk alami berbahan baku singkong dengan tepung mocaf akan menambah khasanah dan wawasan ilmu pengetahuan Ibu-Ibu PKK Desa Pasirjaya bahwa dengan membuat permen dari mocaf yang sehat. Bahan komposisi singkong dan mocaf sendiri ini berupaya membantu penderita autisme, autoimun dan alergi terhadap bahan gluten dan kasein di masyarakat.

Penunjang pariwisata dari sisi diversifikasi produk alami lokal pengolahan singkong menjadi permen produk destinasi wisata mampu menambah penghasilan atau pendapatan keluarga dengan di kemas dan di produksi secara higienis dan sehat. Kemasan sebagai bahan terakhir dari produk agar terlihat menarik dan terlihat bersih terutama di tujuan pada destinasi dan fasilitas pariwisata, di harapkan akan mampu menambah penghasilan keluarga. Penjualan di tempat wisata dan tempat penginapan atau sekolah-sekolah yang banyak terdapat di Kecamatan Cigombong di harapkan menjadi produk unggulan pariwisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. (2017). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Biskuit “ Bebas Gluten Bebas Kasein ” Dengan Bahan Baku Tepung Mocaf.
- Bogor, B. K. (2024). Kecamatan Cigombong Dalam Angka Cigombong District In Figures 2024. 25, 1–137
<https://bogorkab.bps.go.id/id/publication/2024/09/26/cfc5d9106a325fb5c262b3/kecamatan-cigombong-dalam-angka-2024.html>
- Dr Diana Rapitasari, M.M, Prof. Dr. Ir. Priyadiyono, MS, Dr. Suwitho, M. S. (2020). Pemberdayaan Perempuan di Era Digital. In *Journal GEEJ* (1st ed., Vol. 7, Issue 2).

Jurnal Pandawa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PT. Literasi Nusantara Abadi Group.

- Kurniasih, H. T. P. S., Fauziah, D. Y. H. A., Tahir, A. P. B. E. M. I., Sumartono, Q. A. A. F. E., & Budaraga, I. K. (2024). *Konsep Pemberdayaan Masyarakat* (M. K. Rahmi Hidayanti, SKM (ed.); Pertama). Cv Hei Publishing Indonesia. [https://Repo.Unespadang.Ac.Id/Id/Eprint/458/1/Konsep Pemberdayaan Masyarakat](https://Repo.Unespadang.Ac.Id/Id/Eprint/458/1/Konsep%20Pemberdayaan%20Masyarakat)
- Melisa, H. (2016). Gambaran Konsumsi Gluten, Kasein Dan Status Gizi Pada Anak Autis Di Pendidikan Khusus Pendidikan Layanan Khusus Mutiara Bunda Kota Bengkulu Tahun 2016.
- Palimbong, S., Renyoet, B. S., Hulu, M., Nugraha, G. A., & Anggraeni, M. K. (2019). Pelatihan Dan Pendampingan Inovasi Olahan Umbi Singkong (Manihot. Spp) Bagi Pelaku Umkm Sektor Usaha Kaki Lima Di Salatiga. *Jurnal Abditani*, 2(2), 67–72. <https://doi.org/10.31970/abditani.v2i0.31>
- Siregar, R., Rosramadhana, R., Zulaini, Z., & Iqbal, M. (2022). Model Pemberdayaan Perempuan (Issue July). <https://www.researchgate.net/publication/362252947>
<https://bpdugujaya.blogspot.com>