

Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Masjid Al-Birr Desa Purwodadi Donomulyo Melalui Pengolahan Bahan Pangan Berbasis Ketela Pohon

Dian Maharani^{*}, Ari Kusumastuti¹, Fatmawati Zahroh², Nurul Anggraeni¹, Muhammad Sukron¹,
Erika Kusuma Indah Yasa¹, Ida Maulana¹

^{1,3}Program Studi Matematika, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

²Program Studi Akuntansi, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

* dian.maharani@mat.uin-malang.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel:

Diterima: April 2024

Direvisi: Oktober 2024

Diterbitkan: Maret 2025

Keywords:

Mosque

Cassava

Brownies

Noodles

Innovation

ABSTRACT

The mosque, which has often been used primarily as a place of worship, was also utilized as a gathering and consultation space in this research to discover new breakthroughs in launching a new agricultural processing business. In this study, the community around Masjid Al-Birr in Purwodadi Village, Donomulyo District, was trained to create cassava-based brownies and noodles. The aim of this training was to expand the community's thinking to generate new business ideas while providing innovation in cassava processing. The training took place from May to June 2023. As a result, the community showed enthusiasm and was capable of producing brownies and noodles using cassava as the main ingredient.

Copyright © 2025 JRCE.

Korespondensi:

Dian Maharani

UIN Maulana Malik Ibrahim Malang,

Jl. Gajayana No. 50 Malang, Jawa Timur, Indonesia 65144

dian.maharani@mat.uin-malang.ac.id

1. PENDAHULUAN

Selama ini, rata-rata masjid hanya digunakan sebagai sarana beribadah saja, mulai dari shalat hingga mengaji. Walaupun beberapa masjid besar juga digunakan sebagai tempat penyembelihan hewan kurban, namun tetap saja itu adalah salah satu bentuk lain dari ibadah utama dalam agama Islam. Padahal pada zaman Rasulullah SAW, sebenarnya masjid juga dibangun untuk kemaslahatan umat Islam dalam hal sosial keagamaan [1]. Tujuan utamanya adalah untuk mengembangkan masyarakat dalam berbagai aspek kehidupan, salah satunya adalah aspek ekonomi [2]. Aspek ekonomi masyarakat dapat ditingkatkan dalam berbagai cara, di antaranya adalah melalui program Pos Pemberdayaan Keluarga (POSDAYA). Pelaksanaan program ini berdasarkan pada Instruksi Presiden Nomor 6 Tahun 2007 tentang Kebijakan Percepatan Pengembangan Sektor Riil dan Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) [3].

Masjid Al-Birr terletak di Dusun Purworejo Kidul RT 08 / RW 03, Desa Purwodadi, Kecamatan Donomulyo, Kabupaten Malang. Desa Purwodadi merupakan daerah selatan dari wilayah Kabupaten Malang yang merupakan daerah pegunungan dan pesisir. Desa Purwodadi terdiri dari Dusun Purworejo Kidul, Dusun Sidorejo, Dusun Purworejo Wetan (etan kali), Dusun Tambak Rejo, dan Dusun Sumber Blimbing [4]. Masjid Al-Birr sendiri berdiri di atas tanah wakaf seluas 220 m². Dari hasil wawancara pada tanggal 14 Mei 2023, mayoritas masyarakat di sekitar Masjid Al-Birr bekerja sebagai petani musiman. Beberapa hasil pokok dari pertanian berupa padi, jagung, kacang, kedelai, tebu dan singkong. Dari hasil observasi juga didapatkan hasil

panen singkong biasanya diolah oleh masyarakat setempat menjadi nasi tiwul dan juga dikeringkan untuk keperluan persediaan bahan makan.

Singkong sendiri sebenarnya memiliki banyak kegunaan. Selain sebagai bahan pangan, singkong juga seringkali digunakan dalam bidang industri, seperti industri kertas, tekstil, farmasi, bahkan juga dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan bioetanol, salah satu bahan bakar nabati [5]. Dalam hal menjadi bahan baku olahan makanan pun, singkong memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah menjadi bahan baku tepung gluten free [6]. Hasil penelitian Masrikhiyah [7] menunjukkan bahwa substitusi mocaf berpengaruh terhadap kadar gluten ($p < 0,05$) dan kadar air ($p < 0,05$) pada cookies. Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sendiri merupakan tepung bebas gluten yang aman dikonsumsi oleh masyarakat dengan penyakit celiac, penderita *irritable bowel syndrome*, penderita autisme, penderita diabetes mellitus, dan sebagian masyarakat yang sensitif dengan bahan makanan yang mengandung gluten [8].

Dalam pengabdian masyarakat kali ini, tim peneliti mengadakan pelatihan pembuatan brownies dan mie dari mocaf sebagai upaya meningkatkan taraf hidup masyarakat sekaligus memodifikasi hasil olahan singkong yang selama ini hanya diolah sebagai nasi tiwul saja. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan masyarakat nantinya mampu membuat UMKM dengan produk hasil olahan singkong yang melimpah di sekitar Masjid Al-Birr, Kecamatan Donomulyo.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian yang didanai oleh LP2M UIN Maulana Malik Ibrahim Malang dalam program *Qaryah Tayyibah* ini menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Metode ABCD adalah metode yang berfokus pada penggunaan aset yang terdapat pada masyarakat [9], [10]. Tahapan ABCD yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan 5D yaitu *Discovery*, *Dream*, *Design*, *Define* dan *Destiny* [10], [11]. Secara teknis, tabel 1 menerangkan tahapan sekaligus *timeline* pelaksanaan penelitian ini.

Tabel 1. *Timeline* pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat

Tahapan	Kegiatan	Pelaksanaan
Discovery	Sosialisasi	Maret 2023
	Pendataan Keluarga	
	Penyusunan Peta Keluarga	
Dream	Membuat konsep kegiatan	April 2023
Design	Pelatihan Pengolahan Bahan Ketela	Mei - Juni 2023
	Pelatihan Pengolahan Packaging	
Define and Destiny	Monitoring dan evaluasi	Juli - September 2023
	Penyusunan buku, artikel ilmiah, laporan	

Kegiatan utama dalam pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan pengolahan pembuatan brownies dan mie dari mocaf. Bahan-bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan ini adalah sebagai berikut.

Bahan:

1. Pembuatan brownies
 - a. Margarine blue band
 - b. Dark cooking chocolate
 - c. Santan kara
 - d. Roombutter
 - e. Tepung mocaf
 - f. Coklat bubuk
 - g. Susu bubuk
 - h. Baking powder
 - i. Vanilla bubuk
 - j. Telur ayam
 - k. SP / Ovalet
 - l. Gula pasir
2. Pembuatan mie
 - a. Tepung mocaf
 - b. Tepung terigu
 - c. Tepung tapioka
 - d. STPP
 - e. Telur
 - f. Garam
 - g. Penyedap rasa
 - h. Air
 - i. Pewarna makanan
 - j. Minyak makan

Bahan-bahan di atas bisa bermerk apapun karena tidak ada ketentuan tertentu untuk merk bahan-bahan tersebut. Namun untuk penelitian ini, beberapa merk bahan dapat terlihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Bahan-bahan pembuatan brownies dan mie

Sedangkan peralatan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi timbangan bahan makanan, mixer, dan mesin penggiling mie.



Gambar 2. Alat dan bahan pembuatan brownies dan mie dari mocaf



Gambar 3. Mesin penggiling mie

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan timeline, pelaksanaan sosialisasi, survei awal, dll dilaksanakan pada bulan Maret 2023. Pelatihan pembuatan brownies dan mie dari bahan baku singkong dilaksanakan pada tanggal 25 Juni 2023 di balai Desa Purwodadi, Kecamatan Donomulyo, Kabupaten Malang, yang mana balai desa ini berdekatan dengan Masjid Al-Birr. Tim peneliti mendatangkan para pelatih dari UPT BLK (Balai Latihan Kerja) Singosari sebagai narasumber dalam pelatihan. Sementara itu, tim peneliti juga meminta perwakilan Disperindag Malang sebagai narasumber yang mensosialisasikan tentang tata cara legalitas pendirian UMKM. Tim peneliti juga mendatangkan narasumber dari BNI dalam rangka sosialisasi pembiayaan modal usaha.

Target peserta pelatihan ini utamanya adalah ibu-ibu PKK. Namun tim peneliti juga menarget karang taruna, para petani, remaja putus sekolah, serta para remaja masjid, terutama dari Masjid Al-Birr, Desa Purwodadi, Kecamatan Donomulyo, Kabupaten Malang. Berikut adalah dokumentasi pelaksanaan pelatihan pembuatan brownies dan mie dari bahan baku utama singkong.



Gambar 4. Pelaksanaan pelatihan tanggal 14 Mei 2023



Gambar 5. Pembuatan brownies dan mie berbahan singkong

Setelah brownies dan mie dibuat, tim peneliti juga menyediakan desain dan contoh kemasan (*packing*) yang menarik untuk dijual seperti tertera pada gambar berikut.



Gambar 6. Kemasan brownies dan mie berbahan dasar singkong / ketela pohon

Setelah dilaksanakan pelatihan, tim peneliti melaksanakan monitoring dan evaluasi dalam bentuk wawancara dan penilaian hasil akhir produk olahan singkong (dalam hal ini brownies dan mie) oleh para pelatih dari UPT BLK Singosari. Bentuk evaluasi ini serupa dengan evaluasi yang dilakukan oleh Sari dkk [12].

4. KESIMPULAN

Inti dari pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan pengolahan singkong atau ketela pohon menjadi brownies dan mie. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah membantu masyarakat, terutama masyarakat di sekitar Masjid Al-Birr, Desa Purwodadi, Kecamatan Donomulyo, dalam menaikkan perekonomian melalui pembuatan UMKM penghasil makanan olahan singkong.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih tim peneliti ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, di antaranya adalah:

1. LP2M UIN Maulana Malik Ibrahim Malang,
 2. UPT BLK Singosari,
 3. Disperindag Kota Malang,
 4. BNI Cabang Kabupaten Malang,
 5. seluruh perangkat Desa Purwodadi, Kecamatan Donomulyo, Kabupaten Malang,
- serta seluruh pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Jawahir & B. Uyuni, "Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Masjid," *Spektra*, vol. 1, no. 1, pp. 36-43, Sep. 30, 2019, <https://doi.org/10.34005/spektra.v1i1.1140>
- [2] D. Dalmeri, "REVITALISASI FUNGSI MASJID SEBAGAI PUSAT EKONOMI DAN DAKWAH MULTIKULTURAL," *Walisongo: Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*, vol. 22, no. 2, pp. 321-350, Nov. 2014, <https://doi.org/10.21580/ws.22.2.269>
- [3] R. Karlina, et. al., "Analisis Implementasi Kebijakan Pos Pemberdayaan Keluarga (Posdaya) di Kota Malang," *Jurnal Ilmu Pemerintahan*, vol. 6, no. 2, pp. 112-119, Oktober 2016, <https://doi.org/10.26618/ojip.v6i2.271>
- [4] Donomulyo, "Sejarah Desa Purwodadi," Kecamatan Donomulyo, Juni 5, 2022. [Online]. Available: <https://donomulyo.malangkab.go.id/pd/page/detail?title=purwodadi-donomulyo-purwodadi-donomulyo-purwodadi-donomulyo-purwodadi-donomulyo-sejarah-desapurwodadi>
- [5] S. E. Subitmele, "17 Manfaat Singkong Bagi Kesehatan, Ketahui Kandungan Gizinya," *Hot Liputan6.com*, Liputan6.com, Feb. 27, 2023. [Online]. Available: <https://www.liputan6.com/hot/read/5218642/17-manfaat-singkong-bagi-kesehatan-ketahui-kandungan-gizinya>
- [6] F. Nurhanifah, et. al., "Kadar Protein pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (Cookies, Mi, Brownies, Nugget Ayam)," *Journal of Food and Culinary*, vol. 3, no. 1, pp. 24-35, Jun. 2020, <https://doi.org/10.12928/jfc.v3i1.3948>
- [7] R. Masrikhiyah, "Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)," *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 5, no. 1, pp. 20-25, Jun. 2021, <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8485>
- [8] E. Amanda, "Pemanfaatan MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu," *STIKES BANYUWANGI*, Desember 15, 2021. [Online]. Available: <https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-floursebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/>

- [9] E. Herawati, et. al., “Pelatihan Pembuatan Keju Mozarella dan Puding untuk Meningkatkan Harga Jual Susu,” *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 9, no. 1, pp. 42-47, Apr. 2023, <https://doi.org/10.30997/qh.v9i1.8041>
- [10] D. Maharani, et.al., “Belajar Kalimat Matematika dan Perhitungan Menggunakan Permainan Ular Tangga Sekolah,” *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 10, no. 1, pp. 362-367, Apr. 2024, <https://doi.org/10.30997/qh.v10i1.7843>
- [11] M. Maulana, “ASSET-BASED COMMUNITY DEVELOPMENT: Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang,” *EMPOWER: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, vol. 4, no. 2, pp. 259-278, Des. 2019, <http://dx.doi.org/10.24235/empower.v4i2.4572>
- [12] P. Sari, et.al., “Evaluasi Pelaksanaan Revitalisasi Posyandu dan Pelatihan Kader sebagai Bentuk Pengabdian Masyarakat (Studi Kasus di RW 06 Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Tahun 2017),” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2, no. 2, pp. 93-97, Feb. 2018, <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/16552>