



BIMTEK OLAHAHAN MOCAF

Wukirsari, Cangkringan, Sleman

Tanggal 7 – 10 Juli 2026



Perencanaan Bimtek Olahan Mocaf

Disusun Oleh Bidang Operasional Dan IT

Lokasi: Barak Pengungsian Kiyaran, Wukirsari, Cangkringan, Sleman

Tanggal: 7 – 10 Juli 2026

- DIC Kegiatan: M. Nugroho (Sekper)
- MIC Kegiatan: Nur Cahyo Nugroho (Manager Operasional IT)
- PIC Kegiatan: Irvan Hidayat (SPV Operasional 1)
- Staff Kegiatan : Yusuf Adil Syuhada & Robi Prabowo (TA Operasional)

Pendahuluan

Pengembangan sektor Industri Kecil dan Menengah (IKM), khususnya pada bidang pengolahan pangan, merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat serta menciptakan peluang usaha yang produktif dan berkelanjutan. Salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah Modified Cassava Flour (MOCAF) atau tepung singkong termodifikasi. MOCAF merupakan bahan baku alternatif yang memiliki berbagai keunggulan, seperti bebas gluten, mudah diolah menjadi beragam produk pangan, serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga berpotensi meningkatkan daya saing produk lokal.

Kalurahan Wukirsari, Kapanewon Cangkringan, Kabupaten Sleman memiliki potensi sumber daya manusia yang dapat dikembangkan dalam bidang usaha pengolahan pangan berbasis bahan baku lokal. Namun demikian, masih terdapat keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai teknik pengolahan MOCAF menjadi produk pangan yang berkualitas, inovasi produk, teknik pengemasan, penerapan standar higiene dan sanitasi pangan, serta strategi pemasaran yang mampu meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk di pasaran.

Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan sehat dan pemanfaatan bahan baku lokal, pelaku usaha dituntut untuk mampu menghasilkan produk olahan MOCAF yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga memiliki tampilan menarik, kualitas yang konsisten, serta memenuhi standar keamanan pangan. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan kapasitas masyarakat melalui kegiatan pelatihan yang terencana, sistematis, dan aplikatif guna mendorong tumbuhnya usaha mikro dan kecil di bidang pengolahan pangan berbasis MOCAF.

Dalam rangka menjawab kebutuhan tersebut, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sleman menyelenggarakan Bimbingan Teknis (Bimtek) Olahan MOCAF yang akan dilaksanakan pada tanggal 7–10 Juli 2026 di Kalurahan Wukirsari, Kapanewon Cangkringan, Kabupaten Sleman. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kompetensi peserta dalam mengolah MOCAF menjadi berbagai produk pangan yang inovatif, berkualitas, dan memiliki nilai jual tinggi, sehingga mampu menciptakan peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung pengembangan Industri Kecil dan Menengah (IKM) berbasis potensi pangan lokal di Kabupaten Sleman.

Maksud dan Tujuan

Maksud dari penyusunan Rencana Kerja Bimbingan Teknis (Bimtek) Olahan MOCAF ini adalah sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan peningkatan kapasitas sumber daya manusia di bidang pengolahan pangan berbasis Modified Cassava Flour (MOCAF), sehingga kegiatan dapat dilaksanakan secara terencana, terarah, efektif, dan memberikan manfaat yang optimal bagi peserta.

Selain itu, kegiatan ini dimaksudkan untuk mendukung upaya pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan keterampilan dalam mengolah MOCAF menjadi berbagai produk pangan yang bernilai tambah, meningkatkan kualitas dan daya saing produk, serta mendorong tumbuh dan berkembangnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis pangan lokal yang mampu menciptakan peluang usaha, meningkatkan pendapatan, dan memperkuat perekonomian masyarakat di Kabupaten Sleman.

- Adapun tujuan dari perencanaan pra kegiatan ini adalah:
- Mengidentifikasi kebutuhan pelatihan masyarakat di bidang pengolahan pangan berbasis MOCAF.
- Menyusun rencana kegiatan yang sistematis, efektif, dan terukur sesuai dengan kebutuhan peserta.
- Menentukan materi, metode pembelajaran, serta narasumber yang kompeten di bidang pengolahan MOCAF.
- Menyiapkan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan pelatihan secara optimal.
- Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah MOCAF menjadi berbagai produk pangan yang inovatif, berkualitas, dan memiliki nilai jual.
- Mendorong terciptanya inovasi produk olahan MOCAF yang sesuai dengan kebutuhan pasar serta memiliki daya saing tinggi.
- Meningkatkan pemahaman peserta mengenai teknik pengemasan, pelabelan, higiene dan sanitasi pangan, serta strategi pemasaran produk olahan MOCAF.
- Mendorong pemanfaatan bahan baku lokal berupa singkong sebagai komoditas unggulan yang mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat.
- Menjamin kesiapan pelaksanaan kegiatan agar berjalan dengan lancar, efektif, dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi peserta serta mendukung pengembangan Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Kabupaten Sleman.

1. Kebutuhan Pelatihan

Item	Spesifikasi	Jumlah	Vendor/PIC	Keterangan
ATK	Folder Plastik, Bloknote dan Ballpoint	1 Pax		Di siapkan pada h-1 pelatihan
Pelatihan	Lesehan	Set	Barak Pengungsian Kiyaran, Wukirsari, Cangkringan	Di setting pada h-1
Konsumsi	1 snack&lunch box	27	Catering	Selama 4 hari
Honorarium Narasumber	Rp 300,000.-/ Sesi	9 Sesi	Tim Narasumber	Trainer Eksternal

2. Peralatan Teknis

Item	Spesifikasi	Jumlah	Vendor/PI C	Keterangan
TV led	Samsung 43"	1 Unit	JTTC	
Laptop	Vmix Include	1 Unit	JTTC	
HDMI	Panjang 5 meter	2 Unit	JTTC	
Rol kabel		2 Unit	JTTC	
Laser pointer	Pointer Robot	1 Unit	JTTC	

3. Kebutuhan Bahan

Nama Bahan	Order	Toko	Keterangan
Terigu Segitiga	3 kg	Tulip Jakal/ HK Smile	
Gula Pasir	3 kg	Tulip Jakal/ HK Smile	
Garam Daun 250 g	1 pack	Tulip Jakal/ HK Smile	
Baking powder Hercules	1 kaleng	Tulip Jakal/ HK Smile	
Telur	4 kg	Superindo/ Toko Sembako	

Minyak goreng Tropical	1 liter	Tulip Jakal/ Superindo	
Susu Cair Ultra	3 liter	Tulip Jakal/ HK Smile	
Pasta Vanilla Toffieco	1 botol	Tulip Jakal/ HK Smile	
Choco Chips	200 gram	Tulip Jakal/ HK Smile	
Cokelat Bubuk Bensdrop	100 gram	Tulip Jakal/ HK Smile	
Cokelat blok Collata Dark 250 g	1 pack	Tulip Jakal/ HK Smile	
Mesis Bintang	500 g	Tulip Jakal/ HK Smile	
Terigu Cakra	6 kg	Tulip Jakal/ HK Smile	
Ragi Fermipan	10 sachet	Tulip Jakal/ HK Smile	
Bread Improver Bakerine Plus 100 g	1 pack	Tulip Jakal/ HK Smile	
Susu Bubuk NZMP	250 gram	Tulip Jakal/ HK Smile	
Es Batu	3 pack	Warung	
Air es/ Mineral 600ml dingin	5 botol	Tulip Jakal/ Superindo	
Margarin Delilen 1kg/ Blue Band Master	1 kg	Tulip Jakal/ HK Smile	
Susu Evaporasi 3 sapi	1 kotak	Tulip Jakal/ HK Smile	
Gula Halus	250 gram	Tulip Jakal/ HK Smile	
Pasta Mocca Toffieco	1 botol	Tulip Jakal/ HK Smile	
Korsvet	1,5 kg	Tulip Jakal/ HK Smile	
Whiped cream rich 500 ml	1 pack	Tulip Jakal/ HK Smile	
Glaze Tiramisu Collins 300g	1 pail	Tulip Jakal/ HK Smile	
Glaze Cokelat Collins 300g	1 pail	Tulip Jakal/ HK Smile	
Mayonaise Mamayo 500 g	1 pack	Tulip Jakal/ HK Smile	
SKM Bendera Sachet	6 sachet	Tulip Jakal/ HK Smile	
Daun bawang	10 batang	Warung sayur/ Superindo	
Cabe keriting merah	100 gram	Warung sayur/ Superindo	
Abon Langgeng Jaya 125 g	4 pack	Warung/ HK Smile/ Tulip	Kalau tidak ada bisa merk lain jumlah 500g

Terigu Kunci Biru	1000 gram	Tulip Jakal/ HK Smile	
Keju Wincheez 250 g	2 pack	Tulip Jakal/ HK Smile	
Cokelat Filling Tulip	500 g	Tulip Jakal/ HK Smile	
Selai Blueberry Paleta	250 g	Tulip Jakal/ HK Smile	
Sosis Cocktail Yona 500g	1 pack	Superindo/ Toko Frozen Food	Kalau tidak ada bisa merk champ
Vla instan my vla rasa vanila	4 sachet	Tulip Jakal/ HK Smile	
Jeruk kaleng Wilmond	2 kaleng	Tulip Jakal/ HK Smile	
Strawberry Fresh	2 pack	Toko Buah/ Superindo	
Daging ayam giling	1 kg	Superindo	
Kentang	2 buah	Superindo/ warung sayur	
Wortel	2 buah	Superindo/ warung sayur	
Bawang Bombay	2 butir	Superindo/ warung sayur	
Bumbu kari Desaku	2 sachet	Tulip Jakal/ warung sayur	
Bawang Merah	50 g	Superindo/ warung sayur	
Bawang Putih	50 g	Superindo/ warung sayur	
Pala Bubuk	1 sachet	Superindo/ warung sayur	
Merica bubuk Ladaku	1 sachet	Tulip Jakal/ warung sayur	

Kemasan	Jumlah	Toko	Keterangan
Baking Paper anti lengket	10 lembar	Tulip Jakal/ HK Smile	
Cup Paper 5,5 cm warna hitam	1 pack/100 lembar	Tulip Jakal/ HK Smile	Biasanya sudah diplastikin 1 pack 100 lembar
Plastik OPP 12x12 bermotif	4 pack	Toko 60	
Plastik OPP 10x10 bermotif	1 pack	Toko 60	
Plastik OPP 9x9 bermotif	2 pack	Toko 60	
Plastik 2 kg	1 pack	Toko 60	
Tray kemasan cromboloni	50 pcs	Toko 60	
Mika Nampan Ukuran M	10 pcs	Tulip Jakal/ HK Smile/ Toko 60	
Plastik kresek yg besar	1 pack	Tulip Jakal/ HK Smile/ Toko 60	

4. Anggaran

- Oven besar 2 unit
- Kompor 2 tungku, 2 unit
- Hand mixer 1
- Regulator + selang
- Gas melon
- Timbangan digital 1 (di depan)
- Sendok makan 12 pcs
- Sarung tangan pelastik 4 pax
- Gunting 2 pcs
- Gelas ukur 2 pcs
- Cutter 2 pcs
- Baskom-baskom
- Panci – panic yang ada dibawa semua
- Piring saji bundar (7) bentuk lainnya 4 macam
- Vip treatmen
- Vas bunga

5. Anggaran

ID	Name	Vehicle				Range	Autonomy
		Type	Model	Year	Capacity		
Fleet Overview							
1	Logistics Van 001	V	CRV001	1	25	120,000	450,000
2	Delivery Van 002	V	CRV002	2	15	80,000	1,200,000
3	Logistics Fleet - Delivery Vehicles (FLEET)	3	CRV003	1	400	150,000	200,000
Construction							
4	Delivery Vehicle	20	CRV01	1	250	1,000	40,000
5	Workshop	20	CRV01	1	250	1,000	80,000
6	Truckway	200	CRV000	1	400	200	10,000
7	200 Delivery Van 000-10	2	CRV01	1	250	11,000	80,000
Construction Van 001							
8	Delivery Van 000-10	2	CRV01	1	400	10,000	80,000
Construction							
9	Delivery Van 001	20	CRV01	1	400	10,000	1,200,000
10	Delivery Transport Vehicle 001	2	CRV001	2	100	10,000	0
11	Delivery Transport Vehicle	20	CRV001	2	100	10,000	1,200,000
12	Delivery Transport Vehicle	1	CRV01	1	250	100,000	400,000
13	Delivery Van 001	2	CRV01	1	250	100,000	100,000
14	Delivery Van 001	2	CRV01	1	250	100,000	100,000
15	Delivery Van 001	2	CRV01	1	250	100,000	1,000,000
16	Delivery Van 001	2	CRV01	1	250	100,000	100,000
Delivery Van 001							
17	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	100,000
18	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	100,000
19	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	100,000
Delivery Van 001							
20	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	100,000
21	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	100,000
Delivery Van 001							
22	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	1,000,000
23	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	100,000
24	Delivery Van 001	20	CRV01	1	250	10,000	100,000

6. Jadwal pelatihan

Jadwal Bimbingan Teknis Olahan Mocaf

Hari 1

Selasa, 7 Juli 2026

No	Materi	Waktu	Narasumber	Metode	Instruksional Trainer
1	Pembukaan	08.00 – 09.30	Narasumber PNS (Dinas/Instansi Terkait)	Ceramah dan diskusi	Penjelasan regulasi, standar mutu, dan penerapan higiene pangan
2		09.30 – 11.00	Narasumber PNS	Diskusi dan studi kasus	Pembinaan teknis pengemasan dan peningkatan nilai jual
3		11.00 – 12.30	Narasumber PNS	Diskusi interaktif	Pembinaan kewirausahaan dan motivasi usaha
4	Technical Meeting Persiapan Praktik Hari 2-4	13.00 – 14.00	Tim teknis		

Hari 2

Rabu, 8 Juli 2026

No	Materi dan Sub Materi	Waktu	Narasumber	Metode Pengajaran	Instruksional Trainer
1	Praktik Pembuatan Pizza MOCAF Sub Materi: • Formulasi adonan pizza • Teknik fermentasi • Pembentukan pizza • Penambahan topping dan pemanggangan	08.00 – 10.15	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta membuat pizza berbahan dasar MOCAF dengan tekstur dan cita rasa yang baik
2	Praktik Pembuatan Muffin MOCAF Sub Materi:	10.30 – 12.45	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta menghasilkan

No	Materi dan Sub Materi	Waktu	Narasumber	Metode Pengajaran	Instruksional Trainer
	• Penimbangan bahan • Teknik mixing • Pengisian cup • Pemanggangan dan evaluasi produk				muffin MOCAF yang lembut dan menarik
3	Praktik Pembuatan Churros MOCAF Sub Materi: • Pembuatan adonan • Teknik pencetakan • Penggorengan • Topping dan penyajian	13.30 – 15.45	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta membuat produk camilan modern berbasis MOCAF

Hari 3

Kamis, 9 Juli 2026

No	Materi dan Sub Materi	Waktu	Narasumber	Metode Pengajaran	Instruksional Trainer
1	Praktik Pembuatan Bolu Gulung MOCAF Sub Materi: • Formulasi adonan • Teknik pengocokan • Pemanggangan • Teknik menggulung bolu	08.00 – 10.15	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta menghasilkan bolu gulung MOCAF yang lembut dan tidak mudah pecah
2	Praktik Pembuatan Pie Susu MOCAF Sub Materi: • Pembuatan kulit pie • Pembuatan filling • Teknik pemanggangan • Evaluasi kualitas produk	10.30 – 12.45	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta menghasilkan pie susu MOCAF yang memiliki nilai jual

No	Materi dan Sub Materi	Waktu	Narasumber	Metode Pengajaran	Instruksional Trainer
3	Praktik Pembuatan Cheese Stick MOCAF Sub Materi: • Formulasi adonan • Pembentukan produk • Penggorengan • Pengendalian kerenyahan	13.30 – 15.45	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta menghasilkan camilan kering berbasis MOCAF yang renyah

Hari 4

Jumat, 10 Juli 2026

No	Materi dan Sub Materi	Waktu	Narasumber	Metode Pengajaran	Instruksional Trainer
1	Praktik Pembuatan Risoles MOCAF Sub Materi: • Pembuatan kulit risoles • Pembuatan isian • Pelipatan produk • Pelapisan tepung roti dan penggorengan	09.00 – 11.15	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta menghasilkan produk frozen food berbasis MOCAF
2	Praktik Pembuatan Kue Lumpur MOCAF Sub Materi: • Formulasi adonan • Teknik pencetakan • Pemanggang • Evaluasi tekstur dan rasa	12.45 – 15.00	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi & Praktik Langsung	Membimbing peserta membuat kue tradisional berbasis MOCAF dengan kualitas baik
3	Praktik Pembuatan Martabak Mini MOCAF Sub Materi: • Pembuatan adonan • Teknik pemanggang • Variasi topping	15.15 – 17.30	Ratna Dewi P & Siti Rochana	Demonstrasi, Praktik & Evaluasi	Membimbing peserta menghasilkan martabak mini MOCAF yang memiliki kualitas dan

No	Materi dan Sub Materi	Waktu	Narasumber	Metode Pengajaran	Instruksional Trainer
	Evaluasi mutu produk				nilai jual yang baik

7. Template PPT dan Funstudy.id


DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN KAB. SLEMAN




BIMTEK OLAHAN MOCAF

Wukirsari, Cangkringan, Sleman

Tanggal 7 - 10 Juli 2026

Judul Materi

Nama Trainer




DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN KAB. SLEMAN




Pendaftaran Funstudy dan Pre Test

s.id/mocafcangkringan1

*Dengan Google



*Dengan Scan Barcode



BIMTEK
OLAHAH MOCAF
Wukirsari, Cangkringan, Sleman
Tanggal 7 - 10 Juli 2026

BIMTEK OLAHAN MOCAF

Wukirsari, Cangkringan, Sleman

Tanggal 7 - 10 Juli 2026



Bekerjasama Dengan :
DISPERINDAG KAB. SLEMAN

Offline

Bimtek Olahan Mocaf

📅 07 Juli 2026

💰 Rp 0

[Detail](#)

8. Penutup

Demikian Rencana Kerja Bimbingan Teknis (Bimtek) Olahan MOCAF ini disusun sebagai pedoman pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan oleh PT. Jogja Tama Tri Cita (PT. JTTC) selaku mitra Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sleman. Dokumen ini menjadi acuan dalam mengelola seluruh tahapan kegiatan, mulai dari persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi, sehingga kegiatan dapat terlaksana secara terencana, efektif, efisien, dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Sebagai mitra pelaksana, PT. Jogja Tama Tri Cita (PT. JTTC) berkomitmen untuk melaksanakan kegiatan secara profesional, akuntabel, dan berorientasi pada hasil, dengan memastikan setiap tahapan kegiatan berjalan sesuai dengan ketentuan yang berlaku serta mampu memberikan manfaat yang optimal bagi peserta. Melalui pelaksanaan Bimbingan Teknis ini diharapkan peserta memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah Modified Cassava Flour (MOCAF) menjadi berbagai produk pangan yang inovatif, berkualitas, aman dikonsumsi, dan memiliki nilai tambah ekonomi.

Sinergi antara Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sleman sebagai penyelenggara program dengan PT. Jogja Tama Tri Cita (PT. JTTC) sebagai mitra pelaksana diharapkan dapat mendukung keberhasilan pelaksanaan kegiatan sekaligus memperkuat upaya pengembangan Industri Kecil dan Menengah (IKM) berbasis potensi pangan lokal. Melalui kegiatan ini diharapkan semakin banyak pelaku usaha yang mampu memanfaatkan bahan baku lokal menjadi produk yang berdaya saing, membuka peluang usaha baru, serta berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Kabupaten Sleman.

Akhirnya, keberhasilan kegiatan ini memerlukan dukungan, koordinasi, dan kerja sama yang baik dari seluruh pihak, baik Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sleman, PT. Jogja Tama Tri Cita (PT. JTTC), narasumber, fasilitator, pemerintah Kalurahan Wukirsari, maupun seluruh peserta. Dengan komitmen dan kolaborasi yang baik, diharapkan Bimbingan Teknis Olahan MOCAF dapat terlaksana dengan lancar, mencapai seluruh target yang telah direncanakan, serta memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi pengembangan IKM pangan lokal dan peningkatan perekonomian masyarakat Kabupaten Sleman.

Pengesahan
Yogyakarta, 29 Juni 2026

Membuat Supervisor Operasional 1 Irvan Hidayat	Mengetahui Manager Operasional dan IT Nur Cahyo Nugroho
--	---

Menyetujui, Sekretaris Perusahaan M. Nugroho Susanto
Disahkan oleh, Direktur Utama Hairullah Gazali, SE., MBA.