

Pengembangan mocaf (modified cassava flour) berbasis desa mandiri mocaf: Studi kasus kabupaten Banjarnegara

Agus Widodo, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920536297&lokasi=lokal>

Abstrak

Penggunaan tepung terigu oleh masyarakat Indonesia cukup besar dan cenderung meningkat. Bahan baku tepung terigu berasal dari impor, menyedot devisa tidak sedikit. Di sisi lain, Indonesia memiliki potensi singkong cukup melimpah dan berharga murah yang dapat diolah menjadi tepung sebagai pengganti tepung terigu, yaitu Mocaf (Modified Cassava Flour). Mocaf merupakan produk turunan dari tepung singkong menggunakan prinsip modifikasi sel singkong oleh fermentasi dengan peran enzim mikroba mendominasi. Produk tepung yang dihasilkan memiliki karakteristik mirip tepung terigu, yaitu putih, lembut, dan tidak berbau singkong. Dengan karakteristik tersebut, tepung Mocaf dapat menjadi komoditas substitusi tepung terigu sehingga impor gandum di Indonesia dapat dikurangi. Pengembangan Mocaf sudah lama dilakukan namun kurang mendapat perhatian yang serius termasuk dari Pemerintah serta stakeholder terkait. Pengembangan Mocaf secara terpadu dan berkesinambungan perlu dilakukan diantaranya melalui pendekatan Desa Mandiri Mocaf