

## Manfaat

Manfaat bagi kesehatan antara lain adalah sebagai sumber energi yang baik, membantu menjaga dan meningkatkan sistem imunitas tubuh, memperlancar pencernaan, mempercepat regenerasi sel, mencegah penuaan dini, baik sebagai menu diet sehat, memperlancar sistem peredaran darah, meningkatkan fungsi saraf dan otak, serta menunjang kesehatan tulang, dan mencegah menopause awal.



## Karakteristik

Karakteristik dari tepung mocaf yaitu warna yang dihasilkan lebih putih jika dibandingkan dengan warna tepung ubi kayu biasa, dan juga tidak berbau.



Selamat Mencoba

## PEMBUATAN TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour)



**Anita Puji Wahyuni**

CP : +62853-3621-8496



## Pengertian

Ubi kayu atau singkong adalah salah satu hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dan banyak kalori cukup tinggi. Ubi kayu bisa diolah menjadi tepung mocaf. Tepung mocaf merupakan produk turunan dari tepung ubi kayu yang termodifikasi dengan cara difermentasi.

MOCAF (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung yang dibuat dari ubi kayu dengan menggunakan starter Bimo-CF. Starter Bimo-CF adalah bibit fermentasi yang berbentuk powder mengandung beragam mikroba bakteri asam laktat alami yang aman digunakan.



## Alat

- Timbangan digital
- Baskom
- Ayakan 80 mesh
- Blender
- Pisau
- Saringan bambu
- Parut growol
- Sendok
- Gelas ukur
- Ember

## Bahan

- 10 kg ubi kayu
- 10 g starter Bimo-CF
- 10 liter air

## Langkah Pembuatan

1. Siapkan alat dan bahan.
2. Pilih ubi kayu yang masih segar.
3. Timbang ubi kayu, starter Bimo-CF.
4. Kupas bagian tebal kulit ubi kayu dan buang bagian pangkal yang keras.
5. Cuci ubi kayu hingga bersih menggunakan air mengalir.
6. Iris tipis ubi kayu menggunakan mesin penyawut/parut growol.
7. Tuangkan air kedalam ember, tambahkan starter Bimo-CF aduk hingga merata. Selanjutnya masukkan hasil sawutan ubi kayu kedalam larutan tersebut kemudian aduk hingga terendam semua. Fermentasi/diamkan selama 12 jam.
8. Angkat dan tiriskan sawutan ubi kayu diatas saringan bambu sampai kadar airnya berkurang selama ± 15 menit.
9. Susun diatas nampan, keringkan menggunakan sinar matahari selama 2 hari (diusahakan tidak melebihi 4 hari) atau bisa menggunakan mesin pengering dengan suhu 50°C selama 8 jam.
10. Haluskan sawutan kering menggunakan blender/mesin penepung hingga halus.
11. Ayak menggunakan saringan 80 mesh untuk menghasilkan butiran tepung yang seragam.
12. Masukkan tepung mocaf kedalam plastik kemudian tutup sampai rapat.