



MANFAAT TEPUNG MOCAF

- ✓ Mengurangi penggunaan terigu
- ✓ Bersifat renyah setelah digoreng
- ✓ Cocok untuk pembuatan camilan
- ✓ Contoh produk : stik, mie mocaf, brownis, kacang atom, camilan kriuk segitiga dll.



Selamat Mencoba

PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF



*Camilan Kriuk
Segitiga Mocaf*



Anita Puji Wahyuni
CP : +62853-3621-8496



PENGERTIAN

Pemanfaatan tepung mocaf merupakan salah satu penanganan pasca panen ubi kayu yang diolah menjadi tepung mocaf yang selanjutnya dapat dimanfaatkan menjadi bahan untuk membuat produk olahan. Contoh olahan dari tepung mocaf yaitu brownis, mie mocaf, kacang telur, stick maupun camilan yang lainnya.

KHARAKTERISTIK

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

ALAT

- Gelas ukur
- Timbangan digital
- Sendok
- Baskom
- Pasta engine
- Nampan
- Roll gerigi
- Wajan
- Telenan
- Spatula
- Sotil



BAHAN

- 200 g tepung mocaf
- 200 g tepung terigu
- 5 g garam
- 10 g kuning telur
- 5 g soda kue
- 40 g margarin
- 120 ml air
- Minyak goreng (untuk menggoreng)

LANGKAH PEMBUATAN

1. Siapkan alat dan bahan.
2. Timbang semua bahan.
3. Masukkan ke dalam baskom, kemudian uleni adonan hingga kalis, kemudian pipihkan menggunakan pasta engine menjadi lembaran dengan ketebalan ± 3 mm, potong berbentuk segitiga menggunakan roll gerigi.
4. Panaskan minyak, kemudian goreng hingga warna coklat kekuningan.
5. Tiriskan, biarkan hingga dingin ke dalam kemasan tutup rapat

