



# TEPUNG MOCAF

Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) adalah tepung yang dibuat dari singkong (*Manihot esculenta* Crantz) melalui proses fermentasi menggunakan mikroba tertentu untuk mengubah sifat fisik dan kimia pati singkong.



**Mengapa Disebut "Modified"?**

Karena pati singkong yang digunakan dalam pembuatan tepung MOCAF dimodifikasi secara biologis melalui proses fermentasi alami. Mikroba seperti *Lactobacillus* spp. membantu mengurangi senyawa berbau dan meningkatkan kualitas gizi serta tekstur tepung.



Contoh Olahan

## Keunggulan Tepung Mocaf:

- 1. Bebas Gluten**  
Cocok untuk penderita alergi gluten atau penyakit celiac.
- 2. Tekstur Halus & Mudah Larut**  
Lebih mudah dicampurkan dalam adonan makanan.
- 3. Rendah Alergen**  
Minim risiko alergi dibandingkan tepung terigu.
- 4. Aroma Netral**  
Tidak menyisakan bau khas singkong.
- 5. Diversifikasi Produk Lokal**  
Mendukung ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal.
- 6. Harga Lebih Terjangkau**  
Alternatif ekonomis untuk substitusi tepung terigu.



# Proses Pembuatan

## Bahan Baku :

- Singkong segar (umur panen 8–12 bulan)
- Air bersih
- Mikroba fermentasi (bisa berupa starter bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus* spp., atau air rendaman bekatul/air cucian beras sebagai alternatif alami)

## Langkah-Langkah Pembuatan:

1. Pilih singkong yang segar, tidak busuk atau berlubang. Kupas kulitnya dan cuci bersih dengan air mengalir untuk menghilangkan tanah dan kotoran.
2. Potong singkong menjadi ukuran kecil ( $\pm$  5–10 cm atau tipis-tipis agar mudah difermentasi).
3. Rendam potongan singkong dalam air bersih selama 24–48 jam. Tambahkan starter fermentasi (misalnya: Air cucian beras pertama; Air bekatul yang difermentasi; Kultur bakteri asam laktat). Fermentasi ini akan memodifikasi struktur pati, menghilangkan bau langu, dan memperbaiki kualitas tepung).
4. Setelah fermentasi selesai, tiriskan potongan singkong lalu jemur di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering ( $\pm$  2–3 hari tergantung cuaca). Bisa juga menggunakan oven pengering (suhu 50–60°C).
5. Giling singkong kering menggunakan mesin penepung sampai menjadi serbuk halus.
6. Ayak tepung menggunakan saringan halus (ukuran mesh 80 atau lebih) untuk memperoleh tepung dengan ukuran partikel yang seragam.
7. Kemas dalam plastik atau karung kedap udara. Simpan di tempat sejuk dan kering.

CONTACT US

 (0298) 5200107  [brmp.jateng@pertanian.go.id](mailto:brmp.jateng@pertanian.go.id)

 081392323272  <https://jateng.bsip.pertanian.go.id/>

