

## TEPUNG MOCAF: SOLUSI UNTUK PENDERITA PENYAKIT DEGENERATIF

Oleh:

Asri Puspita Wardhani, M.Sc. - Widyaiswara Ahli Pertama BBPP Binuang



Mocaf merupakan tepung singkong yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel singkong secara fermentasi. Secara definitive, mocaf merupakan produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi dengan bantuan mikrobakteri asam laktat yang mendominasi selama proses fermentasi. Mikrobakteri tersebut menghasilkan enzim-enzim yang dapat mengubah gula menjadi asam-asam organik terutama asam laktat. Hal ini menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut. Proses fermentasi juga akan menghasilkan cita rasa tepung yang netral dan menutupi rasa asli singkong hingga 70% (Subagio, dkk., 2008).

Proses pembuatan tepung mocaf adalah pengupasan, pencucian, pemotongan, penggaraman, fermentasi, pengeringan dan yang terakhir barulah diproses menjadi tepung. Fermentasi yang dilakukan dalam pembuatan tepung mocaf yakni dengan cara merendam ubi kayu pada air yang telah dicampur mikroba. Tepung mocaf sangat baik digunakan sebagai bahan campuran atau substitusi pembuatan makanan yang selama ini menggunakan tepung terigu. Tepung mocaf juga cocok sebagai tepung untuk membuat kue kering favorit keluarga seperti *cookies*, *nastar*, *kaastengel*, kue basah, bihun, dan campuran produk lain berbahan baku gandum atau tepung beras.

Tepung mocaf memiliki berbagai keunggulan antara lain kandungan serat terlarut lebih tinggi, kandungan kalsium lebih tinggi dan tidak menyebabkan kembung. Salah satu kelebihan yang perlu diketahui masyarakat adalah bahwa tepung mocaf sesuai untuk pasien yang menderita diabetes dan obesitas karena kandungan glikemikisnya rendah serta bebas dari kandungan gluten. Mocaf bisa dimanfaatkan siapa saja mulai dari orang umum, orang dengan gangguan pencernaan, orang dengan gangguan perkembangan, orang yang menderita diabetes, serta orang yang sedang mengendalikan obesitas.

Referensi:

- Anggraeni, Y. P., dan Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 59-69.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. “Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster”. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.