



Pemanfaatan Tepung Mocaf Menjadi Ragam Olahan Pangan pada UMKM di Desa Sumberejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang

Yatty Sandy*, Banu Nursanni, Safri Gunawan, dan Sapitri Januariansyah

Prodi Gizi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan, Sumatera Utara, Indonesia

*yattysandy@unimed.ac.id

Abstrak: Indonesia kaya akan sumber bahan pangan. Namun, masih banyak bahan pangan yang belum dimanfaatkan potensinya secara maksimal. Salah satu bahan pangan tersebut adalah Singkong. Tanaman ini merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung, salah satunya adalah tepung mocaf. Permasalahan yang terjadi adalah pengolahan tepung mocaf yang diproduksi oleh mitra belum bisa dimanfaatkan secara maksimal. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan berbahan dasar tepung mocaf pada ibu-ibu di Desa Sumberejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang. Berdasarkan permasalahan tersebut, solusi yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah adalah dengan memberikan pelatihan tentang ragam olahan makanan dari tepung mocaf serta pendampingan dalam praktek pembuatan produk makanan tersebut. Pelatihan dan pendampingan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam membuat berbagai olahan dari tepung mocaf. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah diskusi, wawancara, edukasi, pelatihan dan pendampingan melalui tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Kegiatan dilaksanakan pada bulan November tahun 2021. Hasil kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan tepung mocaf dan kemampuan terkait bagaimana membuat berbagai produk makanan dari tepung mocaf yang memiliki nilai gizi dan nilai jual yang tinggi.

Kata Kunci: Makanan; Mocaf; Olahan Pangan; Pemanfaatan; Tepung

Abstract: Indonesia is rich in food sources. However, many foodstuffs still have not been utilized to their maximum potential. One of the foodstuffs that can be processed into food is sweet potatoes, or what we commonly call cassava. This plant is the most potential raw material to be processed into flour, one of which is mocaf flour. The problem is that the processing of mocaf flour produced by partners has not been utilized optimally. This is due to the lack of knowledge and skills in processing food based on mocaf flour in mothers in Sumberejo Village, Pagar Merbau District, Deli Serdang Regency. Based on these problems, the solution to solve the problem is to provide training on the variety of processed foods from mocaf flour and assistance in the practice of making these food products. Training and mentoring are carried out to improve knowledge and skills in making preparations from mocaf flour. The methods used in this community service activity are discussion, interview, education, training and mentoring through the stages of preparation, implementation and evaluation. The result of this activity is the increasing public knowledge about the utilization of mocaf flour and related abilities to make various food products from mocaf flour that have high nutritional value and selling value.

Keywords: Food; Mocaf; Processed Food; Utilization; Flour

© 2022 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Received: 14 April 2022

Accepted: 27 Juni 2022

Published: 5 Agustus 2022

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i3.5246>

This is open access article under the CC-BY-SA license



How to cite: Sandy, Y., Nursanni, B., Gunawan, S., & Januariansyah, S. (2022). Pemanfaatan tepung mocaf menjadi ragam olahan pangan pada umkm di desa sumberejo kecamatan pagar merbau kabupaten deli serdang. *Bubungan Tinggi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 748-752.

PENDAHULUAN

Indonesia kaya akan sumber bahan pangan dan terkenal dengan ragam makanannya. Banyak sekali bahan pangan yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi produk pangan. Namun, banyaknya sumber bahan pangan yang ada ternyata belum sejalan dengan pemanfaatannya, masih banyak bahan pangan yang belum dimanfaatkan potensinya secara maksimal (Maghfiroh & Nuswardhani, 2019).

Salah satu bahan pangan yang dapat diolah menjadi makanan adalah Ubi kayu atau biasa kita sebut Singkong. Singkong merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Yunianto *at al.*, 2021). Selain memiliki cita rasa yang gurih dan empuk, singkong juga memiliki manfaat untuk kesehatan. Manfaat singkong dan olahannya bagi kesehatan yaitu dapat dijadikan sebagai obat tradisional seperti penambah darah, perut kembung, dan masalah lambung (Nafilah, Asyiah, & Fikri, 2017). Singkong memiliki kandungan gizi tinggi, dalam 100 gr singkong mengandung energi sebanyak 154 kalori, selain itu terdapat pula zat gizi lain seperti karbohidrat, protein, serat serta mineral yang dapat berperan dalam pemenuhan kebutuhan energi (Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019). Singkong biasanya diolah menjadi berbagai makanan seperti keripik, kolak, onde-onde, tape dan makanan lainnya. Tanaman singkong juga merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung, salah satunya dikenal dengan nama tepung mocaf (Departemen Pertanian 2011). Tepung mocaf merupakan produk tepung dari singkong yang termodifikasi dengan cara fermentasi oleh bakteri asam laktat. Tujuan fermentasi adalah untuk

mengubah karakteristik tepung sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku berbagai produk pangan seperti jajanan, cake, bubur, kue basah maupun kering, dan masih banyak lagi (DPKP, 2021).

Permasalahan yang dialami mitra adalah pengolahan tepung mocaf yang diproduksi oleh mitra belum bisa dimanfaatkan secara maksimal. Mitra hanya mengolah tepung mocaf tersebut menjadi satu produk saja yaitu kue ketawa (kue kering yang terbuat dari adonan tepung mocaf yang digoreng dan diberi taburan wijen di atasnya). Ditambah dengan adanya kondisi pandemi seperti saat ini menyebabkan produksi kue ketawa menurun drastis bahkan sampai tidak ada permintaan sama sekali. Hal ini dapat disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan berbahan dasar tepung mocaf pada ibu-ibu di Desa Sumberejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang.

Mengatasi permasalahan yang ada mitra, maka solusi yang diberikan adalah dengan memberikan pelatihan tentang ragam olahan makanan dari tepung mocaf serta pendampingan dalam praktik pembuatan produk makanan tersebut. Pelatihan dan pendampingan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam membuat berbagai olahan dari tepung mocaf. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan ditujukan agar mitra dapat membuat berbagai variasi makanan maupun jajanan dari tepung mocaf dan dapat memasarkan produknya secara luas sehingga nantinya juga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Selain itu, kegiatan pengabdian ini juga menjadi salah satu upaya dalam mendukung peningkatan diversifikasi pangan lokal.

Target luaran yang ada pada kegiatan ini adalah anggota UMKM yang sudah tereduksi dan terlatih dimana mereka mampu mengolah tepung mocaf menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai gizi dan ekonomi tinggi serta dapat menyebarkan ilmu yang didapat kepada masyarakat sekitar daerah tersebut.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan melibatkan anggota UMKM tepung mocaf sebanyak 15 orang yang sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga di Desa Sumberejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang. Pelaksanaan pengabdian dilaksanakan pada bulan November 2021 di rumah bapak Sukar yang merupakan penggerak UMKM tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode diskusi, wawancara, edukasi, pelatihan dan pendampingan mengenai pemanfaatan tepung mocaf menjadi berbagai olahan makanan.

Tahap persiapan awal kegiatan pengabdian dimulai dengan melakukan survey dan wawancara kepada mitra serta berdiskusi terkait masalah/kendala apa saja yang dihadapi oleh mitra. Setelah diketahui masalah apa saja yang dihadapi mitra, tim PKM menyusun rencana untuk mengatasi masalah tersebut. Tahapan selanjutnya yaitu pelaksanaan kegiatan dengan memberikan edukasi atau pengetahuan dasar terkait pemanfaatan tepung mocaf. Tahapan berikutnya adalah memberikan pelatihan berupa demo langsung untuk mempraktekkan pembuatan berbagai olahan makanan berbahan dasar tepung mocaf. Tahap terakhir adalah melakukan pendampingan dan evaluasi baik sebelum, selama dan setelah kegiatan berlangsung. Evaluasi dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada peserta serta menilai langsung hasil olahan makanan yang dibuat oleh peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tepung mocaf merupakan produk modifikasi dari tepung singkong. Tahapan pembuatannya sama dengan tepung singkong namun pada proses pengolahan tepung mocaf terdapat perlakuan fermentasi menggunakan mikroba (Asmoro 2021). Dengan adanya proses fermentasi pada produksi mocaf dapat meningkatkan derajat putih mocaf (Putri, 2018). Pengenalan produk ini merupakan upaya agar masyarakat dapat mensubstitusi tepung terigu dengan tepung mocaf secara perlahan. Hal ini mendukung penelitian yang menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf memberi pengaruh positif terhadap karakteristik makanan yang dihasilkan (Ratnawati, 2020). Selain itu, tepung mocaf dapat dijadikan alternatif jika masyarakat kurang menyukai aroma dan rasa pahit pada tepung singkong dan juga upaya dalam memaksimalkan penggunaan tepung Mocaf yang bersumber dari pangan local (Gusriani, Koto, & Dany 2021). Gambar 1 merupakan hasil olahan singkong yang berupa tepung mocaf yang diproduksi oleh UMKM bapak Sukar.



Gambar 1 Tepung Mocaf

Pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk mengatasi masalah mitra terkait kurangnya pemanfaatan produk tepung mocaf yang diproduksi dengan memberikan solusi berupa kegiatan pelatihan dan pendampingan. Dalam pelatihan ini, diberikan penjelasan terkait manfaat dan pengolahan tepung mocaf menjadi berbagai olahan produk makanan. Kemudian terdapat juga kegiatan demo masak atau pengolahan

makanan disertai dengan penjelasan mengenai komposisi dan takaran bahan. Makanan yang akan dibuat pada kegiatan ini adalah kue brownies, rempeyek, cireng, dan stick snack yang semuanya terbuat dari tepung mocaf. Sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa tepung mocaf dengan kadar amilosa rendah cocok digunakan sebagai bahan baku pembuatan cookies (Zulaidah 2011). Gambar 2 memperlihatkan kegiatan demo pengolahan tepung mocaf menjadi beberapa produk makanan.



Gambar 2 Demo Pengolahan Makanan

Kegiatan demo dimulai dengan membagi peserta menjadi 3 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Setelah itu menjelaskan bahan dan peralatan apa saja yang akan digunakan untuk membuat ragam olahan makanan. Kemudian membagikan resep makanan yang akan dibuat kepada masing-masing kelompok yang terdiri dari resep kue brownis mocaf, resep rempeyek mocaf, resep cireng mocaf dan resep stick mocaf. Selanjutnya Tim PKM dan peserta pelatihan mempraktekkan pembuatan ragam olahan makanan dari tepung mocaf sesuai dengan langkah-langkah atau petunjuk dari resep yang sudah dibagikan. Olahan makanan yang pertama dibuat adalah kue brownies, setelah itu olahan kedua membuat rempeyek kacang, olahan makanan ketiga membuat cireng dan olahan makanan terakhir adalah stick snack. Hasil olahan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Ragam Olahan Makanan dari Tepung Mocaf

Setelah semua makanan selesai dibuat, seluruh peserta mencicipi hasil olahannya masing-masing dan diminta menjelaskan bagaimana pendapat mereka terhadap hasil praktik yang sudah dilakukan, baik dari segi rasa maupun tekstur makanannya. Peserta juga diminta untuk memberikan masukan mengenai kekurangan dan kelebihan apa saja dari pengolahan makanan yang sudah dilakukan. Penjelasan yang diberikan oleh peserta dapat dijadikan indikator dalam menentukan keberhasilan dari produk makanan yang diolah. Berdasarkan penjelasan dari seluruh peserta, hasil olahan makanan yang sudah dibuat memiliki tekstur yang baik, rasa yang enak, lebih gurih dan lebih lembut.

Kegiatan pelatihan ini terlaksana dengan baik dan lancar, hal ini tidak lepas dari kerja sama antara tim PKM, mitra dan juga seluruh peserta pelatihan. Seluruh peserta sangat antusias mengikuti kegiatan dan menikmati hasil demo masak. Hambatan yg ditemukan dalam kegiatan pengabdian ini adalah terbatasnya peserta karena kondisi pandemi yang sedang terjadi, dimana peserta pelatihan harus dibatasi untuk menghindari kerumunan sehingga tidak semua kader dan penggerak UMKM di desa tersebut bisa mengikuti kegiatan ini.

Tujuan kegiatan ini selain memperkenalkan tepung mocaf ke masyarakat setempat, adalah agar peserta dan mitra dapat membuat usaha kue dan olahan lainnya sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Mitra juga berkeinginan untuk terus mengembangkan produk ini dengan target pasar penderita diabetes, autis, dan celiac disease.

SIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah: (1) Pelatihan “Pemanfaatan Tepung Mocaf Menjadi Berbagai Makanan Olahan” dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat terkait bagaimana memanfaatkan tepung mocaf menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai gizi dan nilai jual yang tinggi; (2) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi peserta pelatihan tentang pemanfaatan tepung mocaf menjadi berbagai makanan olahan dilakukan dengan metode ceramah dan demonstrasi; dan (3) Pemberdayaan ibu rumah tangga di Desa Sumberejo dalam pemanfaatan tepung mocaf menjadi berbagai makanan olahan diharapkan dapat terwujud dengan baik dengan adanya pemberian demo/praktek pengolahan makanan berbahan dasar tepung mocaf.

DAFTAR PUSTAKA

Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.

Departemen Pertanian. (2011). Penelitian dan Pengembangan, Departemen Pertanian, Indonesia.”

DPKP. (2021). Departemen Pertanian dan Ketahanan Pangan Indonesia.

Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di madrasah aliyah mambaul ulum kabupaten bengkulu tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57-73.

Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. S. K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 106-114.

Nafilah, N., Asyiah, I. N., & Fikri, K. (2017). Kajian etnobotani tanaman singkong yang berpotensi sebagai obat oleh masyarakat Kabupaten Bondowoso. *Saintifika*, 19(2), 43-54.

Ratnawati, B., Sukainah, A., & Badriani, B. (2020). The effect of mocaf flour substitution in the making of kasippi as an efforts to improve the quality of mandar typical traditional food. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(6), 187-199.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Haya, M., Sari, C. R., Yuliantini, E., Faridi, A., ... & Triatmaja, N. T. (2021). *Ekologi Pangan dan Gizi*. Yayasan Kita Menulis.

Zulaidah, A. (2011). Modifikasi ubi kayu secara biologi menggunakan starter bimo-cf menjadi tepung termodifikasi pengganti gandum. Universitas Diponegoro.