

ANTARA TEPUNG TAPIOKA, TEPUNG CASSAVA, DAN TEPUNG MOCALF
SEBAGAI BAHAN PANGAN POKOK ALTERNATIF

Retno Rusdijjati dan M. Imron Rosyidi

Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Magelang
Jalan Tidar no 21 Magelang Jawa Tengah
Cp : 0811258883 atau email : djankh@yahoo.com

Abstrak

Penganekaragaman pangan sangat penting artinya sebagai suatu usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok. Salah satu bahan pangan yang dapat dimanfaatkan untuk kepentingan tersebut adalah ubikayu. Dibandingkan dengan padi, membudidayakan ubikayu secara intensif membutuhkan biaya hanya sepertiga dari biaya budidaya padi. Di sisi lain, kandungan karbohidrat ubikayu juga setara dengan beras. Ubikayu kemudian dapat diproses menjadi tepung. Dalam bentuk tepung, ubikayu dapat difortifikasi dengan berbagai zat gizi yang diinginkan. Bentuk tepung juga mempermudah dan memperlama penyimpanan hingga dapat bertahan berbulan bulan, bahkan hingga tahunan. Selain itu, dalam bentuk tepung akan mempermudah pengguna mengolahnya menjadi berbagai jenis makanan siap saji dan menyesuaikannya dengan selera yang disukai. Ubikayu dapat diolah menjadi tepung tapioka, tepung cassava, dan tepung mocaf. Masing masing jenis tepung tersebut mempunyai karakteristik yang berbeda. Oleh karena itu dalam proses pengolahan tepung tersebut menjadi pangan pokok hal tersebut perlu diperhatikan. Berdasarkan kajian pustaka dapat disimpulkan bahwa tepung mocaf lebih mudah diolah menjadi aneka olahan pangan baik kering maupun basah, dan bahkan dapat diolah menjadi roti tawar atau mie karena lebih mengembang dan empuk atau mirip dengan terigu dibanding dengan tepung tapioka maupun tepung cassava.

Kata Kunci : Tepung tapioka, Tepung cassava, Tepung mocaf dan bahan pangan alternatif