

DIVERSIFIKASI PRODUK PANGANAN BERBASIS TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DI INDUSTRI MIKRO NONAD, ACEH BESAR

DIVERSIFICATION OF SNACK PRODUCTS USING MOCAF FLOUR IN THE NONAD MICRO-INDUSTRY, ACEH BESAR

Yusriana^{1*}, Zalnati Fonna Rozali¹, Syarifah Rohaya¹, Yanti Meldasari¹

*¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala,
Kopelma Darussalam - Banda Aceh, Indonesia- 23111*

* Penulis Korespondensi : yusriana@usk.ac.id

Artikel di terima pada tanggal 30 Juni 2025

ABSTRAK

Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi strategi penting dalam memperkuat ketahanan pangan dan mengurangi ketergantungan pada bahan impor. Tepung mocaf (*modified cassava flour*) merupakan alternatif pengganti tepung terigu yang berasal dari olahan singkong melalui proses fermentasi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas inovasi produk di industri mikro Nonad, Aceh Besar, melalui diversifikasi panganan berbasis tepung mocaf. Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui metode pelatihan, pendampingan teknis, dan uji coba produk. Selain itu pada kegiatan ini juga dilakukan pengenalan terhadap peralatan dan kemasan yang digunakan sehingga menghasilkan beberapa produk panganan seperti kue pizza dan kue bolu yang layak secara rasa dan tampilan. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari mitra dalam mengikuti pelatihan dan mengaplikasikan pembuatan produk pizza dan bolu dengan penambahan tepung mocaf, sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta memperluas akses pasar.

Kata kunci: akses pasar, diversifikasi, industri mikro, panganan, tepung mocaf

ABSTRACT

Utilizing local food ingredients is an important strategy in strengthening food security and reducing dependence on imported ingredients. Mocaf (*modified cassava flour*) is an alternative substitute for wheat flour derived from processed cassava through a fermentation process. This community service activity aims to increase the capacity of product innovation in the Nonad micro industry, Aceh Besar, through diversification of mocaf flour-based snacks. This service activity is carried out through training methods, technical assistance, and product trials. In addition, this activity also provides an introduction to the equipment and packaging that will be used to produce several snack products such as pizza cakes and sponge cakes that are worthy in taste and appearance. The results of the activity showed high enthusiasm from partners in participating in the training and applying the manufacture of pizza and sponge cakes with the addition of mocaf flour, so that it is expected to improve quality and expand market access.

Keywords: diversification, mocaf flour, market access, micro industry, snack

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi besar dalam produksi singkong sebagai salah satu sumber karbohidrat lokal. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada bentuk olahan tradisional. Padahal, singkong dapat diolah menjadi tepung mocaf yang lebih murah dibandingkan tepung terigu impor. Tepung mocaf memiliki banyak manfaat, seperti kandungan serat yang tinggi, dan bebas gluten yang merupakan protein alami dari terigu yang dapat menyebabkan alergi pada beberapa orang dengan penyakit tertentu (Ihromi, et al., 2018). Mocaf dapat digunakan sebagai bahan dasar berbagai produk panganan modern dan tradisional.

Tepung mocaf merupakan produk hasil olahan dari komoditi lokal yaitu singkong. Singkong diproses melalui tahapan modifikasi singkong secara fermentasi. Tepung mocaf memiliki kandungan pati 87,3 % yang jauh lebih tinggi dibandingkan tepung terigu yaitu 60-68% sehingga diversifikasi produk dari tepung mocaf masih memungkinkan untuk dilakukan (Badriani, et al., 2020).

Menurut Juhaeni (2021), penggunaan tepung mocaf pada pembuatan produk biskuit dan produk lainnya dengan atau tanpa adanya penambahan terigu memiliki tingkat kesukaan yang tinggi. Hal tersebut menunjukkan

bahwa tepung mocaf bisa digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai kue.

Industri mikro Nonad yang berlokasi di Aceh Besar yang mempunyai produksi pizza dan bolu (*cake*) merupakan salah satu pelaku usaha lokal yang bergerak di bidang kuliner. Meskipun telah memproduksi berbagai jenis panganan, produk yang dihasilkan masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama.

Permasalahan yang dialami Industri ini yaitu masih minimnya pengetahuan mengenai pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan baku pembuatan produk pangan berbasis tepung. Selain itu, kurangnya teknik dalam mendesain serta pelabelan produk yang menarik membuat nilai jual produk tersebut masih kurang. Oleh karena itu, melalui kegiatan pengabdian ini, tim pelaksana berupaya mengenalkan dan mendampingi proses diversifikasi produk berbasis mocaf agar dapat menjadi alternatif usaha yang lebih berdaya saing, karena memiliki produk yang sehat dan berbasis potensi lokal.

METODE PENGABDIAN

Pengabdian ini dilakukan di industri skala mikro Nonad pada bulan April sampai Agustus 2022. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah melakukan sosialisasi dan pelatihan kepada industri mikro Nonad di Desa Lubuk, Kabupaten Aceh Besar.

Materi pelatihan berupa penyuluhan (ceramah), praktek (demonstrasi), dan pendampingan, yang meliputi:

1. Penyuluhan tentang tepung mocaf dan pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan substitusi tepung terigu ke berbagai panganan/produk kue, baik sebagai substitusi sebagian atau seluruh tepung terigu.
2. Praktek pengolahan aneka panganan yaitu: pizza dan bolu menggunakan tepung mocaf.
3. Pendampingan untuk membuat topping pizza dan bolu
4. Pendampingan dalam memilih dan menggunakan label kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Target utama dalam pengabdian ini adalah melakukan diversifikasi aneka produk panganan yaitu dengan mensubstitusikan sebagian tepung terigu dengan tepung mocaf. Ada 2 jenis panganan berbasis mocaf yang dipraktekkan dalam penyuluhan di industri mikro Nonad yaitu: 1) kue pizza dan 2) bolu.

Pada kedua jenis cemilan yang dipraktekkan, tim pengabdian dan mitra melakukan diversifikasi 50% terigu dengan tepung mocaf. Yulifianti et al. (2012), telah melaporkan bahwa diversifikasi tepung mocaf terhadap tepung terigu pada produk bolu/*cake* yaitu 50%, *cookies*/kue kering 50-100% dan stik 40-100%. Pada

pembuatan kue pizza dan bolu, 50% bahan tetap harus menggunakan tepung terigu untuk membuat adonan lebih kokoh dan elastis agar dapat dicetak. Pelaku usaha industri mikro Nonad, sangat antusias mengikuti kegiatan yang dilakukan.

Untuk perbaikan kemasan dan label kemasan, tim pengabdian menyarankan penggunaan kemasan yang lebih tebal, anti air, dan anti minyak. Adapun jenis kemasan yang digunakan adalah kemasan kotak karton yang lebih tebal. Kemasan dilengkapi dengan label dan identitas produk yang memuat informasi-informasi terkait produk seperti nama produsen, alamat, kontak yang dapat dihubungi dan lain-lain. Kemasan didesain dengan warna yang menarik sehingga lebih disukai konsumen (Apriyanti, 2018).

Suasana selama pengabdian yaitu penyuluhan dan praktek pembuatan aneka cemilan berbasis tepung mocaf di industri mikro Nonad, dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2. Adapun produk yang dihasilkan dari program pengabdian ini disajikan pada Gambar 3.



Gambar 1. Praktek pembuatan pizza tepung mocaf di industri mikro Nonad



Gambar 2. Praktek pembuatan bolu tepung mocaf di industri mikro Nonad



Gambar 3. Kue bolu dan pizza berbasis tepung mocaf

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian berupa pengenalan dan pendampingan untuk diversifikasi produk berbasis mocaf, serta pengenalan tentang kemasan dan label kemasan yang lebih baik di industri mikro Nonad, Aceh Besar, telah berlangsung dengan baik. Mitra terbukti dapat membuat produk panganan menggunakan tepung mocaf yang diharapkan dapat meningkatkan inovasi produk dan daya saing usaha, karena memiliki nilai tambah dari sisi kesehatan dan keberpihakan terhadap pangan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Syiah Kuala dan Industri mikro Nonad sebagai mitra pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanti, M.E. 2018. Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio e-kons*, 10(1), 20-27.
- Badriani, B., Fadillah, R. & Sukainah, A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 187-200.
- Ihromi, S., Marianah, M. & Susandi, Y.A. 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Juhaeni, A. H. 2021. Aplikasi Teknologi M-Bio untuk Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Aneka Olahannya sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Setiawaras Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Tunas Membangun*, 1(2).
- Yulifianti, R., Ginting, E. & Utomo, J.S. 2012. Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*. 23