

# Peningkatan Wawasan Kelompok Pkk Dawis Melati, Padukuhan Mendak Terkait Produk Olahan Mocaf

Siti Nur Aisyah<sup>1\*</sup>, Kulsum Kurnia Asih<sup>1</sup>, Azhfar Muhammad Robban<sup>2</sup>, R Siti Fatimah<sup>3</sup>

1Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Bantul 55183, Yogyakarta

2Program Studi Komunikasi dan Penyiaran Islam, Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Bantul 55183, Yogyakarta

3Program Studi Politik Islam, Program Pascasarjana, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Bantul 55183, Yogyakarta

\*Penulis Korespondensi:

Siti Nur Aisyah, Jalan Brawijaya, Kasihan, Bantul 55183, Yogyakarta

E-mail: sitinur@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.38.245

## Abstrak

Tepung singkong yang dimodifikasi (MOCAF) merupakan produk pascapanen singkong bernilai ekonomi tinggi, tetapi belum banyak diketahui potensinya, termasuk oleh para pelaku budidaya maupun usaha singkong. Studi ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan anggota PKK Dawis Melati tentang produk olahan mocaf. Studi ini dilaksanakan di Padukuhan Mendak, Kabupaten Gunungkidul dengan melibatkan 13 orang anggota PKK Dawis Melati sebagai responden. Pengenalan produk olahan mocaf dilakukan dengan membuat panganan lokal, seperti bakwan sayur dan tempe mendoan. Uji kesukaan (preferensi) terhadap produk olahan mocaf tersebut dievaluasi melalui metode blind tasting. Sebagai pembandingan, uji kesukaan juga dilakukan terhadap jenis panganan yang sama, tetapi berbahan dasar tepung terigu. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa 54% responden menyatakan preferensi tertingginya pada bakwan sayur dari tepung mocaf dibandingkan dengan bakwan sayur dari tepung terigu. Sebaliknya, tempe mendoan berbahan dasar tepung mocaf sangat disukai oleh 92% responden. Pengenalan dan uji preferensi ini berhasil meningkatkan kemampuan anggota PKK dalam membedakan produk olahan mocaf dan tepung terigu.

*Kata Kunci:* uji hedonik, warna, aroma, tekstur, pascapanen singkong

## Pendahuluan

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang dikenal sebagai sentra produksi singkong. Salah satu kabupaten di DIY, yakni Gunungkidul merupakan sentra produksi singkong terbesar. Budidaya singkong di wilayah Gunungkidul sebagian besar memanfaatkan kultivar lokal setempat. Pemanfaatan singkong di wilayah ini telah mulai diarahkan untuk pembuatan produk olahan yang potensial, salah satunya pati modifikasi atau *modified cassava flour* (mocaf). Mocaf merupakan tepung yang dihasilkan dari proses fermentasi singkong menggunakan mikroba, seperti *Acetobacter xylinum*, *Rhizopus oryzae*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Lactobacillus casei* (Aida *et al.*, 2012; Darmawan *et al.*, 2013; Salim, 2011). Mekanisme fermentasi yang dimediasi oleh mikroba-mikroba ini akan mendorong perubahan karakteristik tepung akibat perubahan viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemampuan melarut (Rahayu, 2010).

Mocaf dinilai sebagai produk yang mampu meningkatkan nilai ekonomi singkong, terlebih lagi di tengah maraknya upaya untuk mengantisipasi krisis pangan. Potensi pengembangan mocaf tengah banyak mendapat perhatian karena perannya yang dapat mensubstitusi tepung terigu. Mocaf pernah dilaporkan penggunaannya dalam pembuatan mi, roti, dan kue (Rosmeri *et al.*, 2013; Sukoco & Bahar, 2013). Dari segi karakteristik tepung yang dihasilkan, mocaf tidak hanya menawarkan pilihan tepung dengan harga yang lebih terjangkau, tetapi juga lebih sehat dibandingkan dengan tepung terigu dan tapioka. Mocaf bersifat bebas gluten (*gluten-free*) dengan kandungan pati yang utuh (Subagio, 2008). Serat terlarut yang dimiliki oleh mocaf lebih tinggi dibandingkan tepung tapioka sehingga mocaf lebih mudah dicerna. Kandungan kalsium pada mocaf juga lebih tinggi dibandingkan kandungan kalsium yang terdapat di padi dan gandum (Firdaus *et al.*, 2013). Karakteristik inilah yang menjadikan mocaf cenderung

dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk yang direkomendasikan bagi para konsumen berkebutuhan khusus (seperti penderita diabetes dan masalah pencernaan lainnya).

Terlepas dari potensi dan nilai ekonomi yang dimiliki oleh tepung mocaf ini, pengembangan mocaf ke dalam bentuk produk olahan masih belum menyebar secara luas, termasuk di daerah-daerah yang menjadi sentra budidaya singkong. Hingga saat ini, pengolahan singkong sebagai mocaf masih sangat terbatas sehingga dampak dari potensi ekonomi mocaf ini belum banyak dirasakan oleh pelaku budidaya atau usaha singkong. Kondisi ini diduga terjadi karena kurangnya pemahaman pelaku budidaya atau usaha singkong terkait jenis produk olahan yang dapat dihasilkan dari mocaf tersebut. Oleh karena itu, perlu adanya sosialisasi yang ditujukan bagi para pelaku budidaya atau usaha singkong untuk mengenalkan berbagai pilihan produk olahan yang dapat dihasilkan dari pemanfaatan mocaf.

Studi ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan anggota PKK Dawis Melati dengan memperkenalkan dan mengevaluasi level preferensi terhadap produk olahan berbahan dasar mocaf kepada kelompok PKK Dawis Melati di Padukuhan Mendak, Kabupaten Gunungkidul. Sebagai salah satu sentra produksi singkong terbesar di DIY, sebagian besar masyarakat di Kabupaten Gunungkidul (termasuk Padukuhan Mendak) membudidayakan dan melakukan usaha singkong. Hanya saja, produk olahan singkong yang diusahakan oleh sebagian besar masyarakat lokal setempat masih terbatas pada panganan lokal, seperti keripik, gathot, tiwul, gaplek dan lain-lain. Implementasi studi ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan minat anggota PKK Dawis Melati untuk mulai memperkaya variasi produk olahan yang diusahakan dengan menambahkan produk olahan berbahan dasar mocaf.

#### Metode Pelaksanaan

Pengabdian ini melibatkan kelompok PKK Dawis Melati sebagai pihak mitra. PKK Dawis Melati merupakan organisasi di tingkat padukuhan (dusun) yang secara aktif melibatkan partisipasi masyarakat di wilayah Padukuhan Mendak, terutama dari kalangan ibu-ibu. Kelompok PKK Dawis Melati dikepalai oleh Ibu Tukiyanasih di mana pengelolaannya juga dikoordinasi langsung oleh Kepala Dukuh Mendak, Bapak Irwanto. Studi ini dilakukan di Padukuhan Mendak, Kecamatan Saptosari, Kabupaten Gunungkidul. Dikarenakan situasi pandemi covid-19 yang mewajibkan pembatasan kegiatan yang melibatkan kerumunan maka studi ini hanya melibatkan 13 orang anggota PKK Dawis Melati. Studi ini dilakukan melalui sejumlah tahapan kegiatan, antara lain:

- 1) *Pemetaan wawasan terkait produk olahan singkong* yang bertujuan untuk menganalisis seberapa jauh pemahaman responden (anggota PKK Dawis Melati) terkait variasi produk olahan singkong. Kegiatan ini dilakukan melalui aktivitas *pretest* di mana setiap anggota mitra mengisi kuesioner yang berisi sejumlah pertanyaan terkait.
- 2) *Pengenalan produk olahan berbahan dasar mocaf* yang difokuskan untuk memberikan wawasan baru kepada anggota PKK terkait produk-produk olahan mocaf yang telah beredar di pasaran. Kegiatan ini dilakukan melalui aktivitas FGD (*focus group discussion*) yang didampingi oleh salah satu praktisi yang telah berkecimpung dalam usaha olahan berbahan dasar mocaf asal Kabupaten Gunungkidul, yakni Ibu Suti Rahayu.
- 3) *Pendampingan pembuatan produk olahan mocaf* yang bertujuan untuk mempraktikkan secara langsung penggunaan mocaf dalam pembuatan panganan yang umumnya menggunakan tepung terigu. Dalam hal ini, pemanfaatan mocaf yang diperkenalkan difokuskan pada kegunaan mocaf sebagai tepung bumbu, yakni dengan mengolah mocaf menjadi tempe mendoan dan bakwan sayur. Sebagai pembanding, kedua panganan lokal tersebut juga dibuat menggunakan bahan dasar tepung terigu. Selain dari jenis tepung yang digunakan, prosedur pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan adalah sama.

- 4) *Uji preferensi produk olahan* yang bertujuan untuk mengevaluasi dan membandingkan level kesukaan responden terhadap kedua produk olahan (tempe mendoan dan bakwan sayur) yang berbahan dasar mocaf dan tepung terigu. Pengujian ini dilakukan melalui mekanisme *blind tasting* di mana responden diminta untuk mencicipi kedua jenis produk olahan tanpa mengetahui produk olahan mana yang berbahan dasar tepung terigu maupun mocaf. Selanjutnya, responden memberikan penilaian preferensi terhadap masing-masing jenis produk berdasarkan karakteristik warna, aroma, dan tekstur. Responden juga diminta untuk memilih kualitas produk olahan yang lebih disukai dan menilai perbedaan karakteristik produk di kedua jenis panganan tersebut.

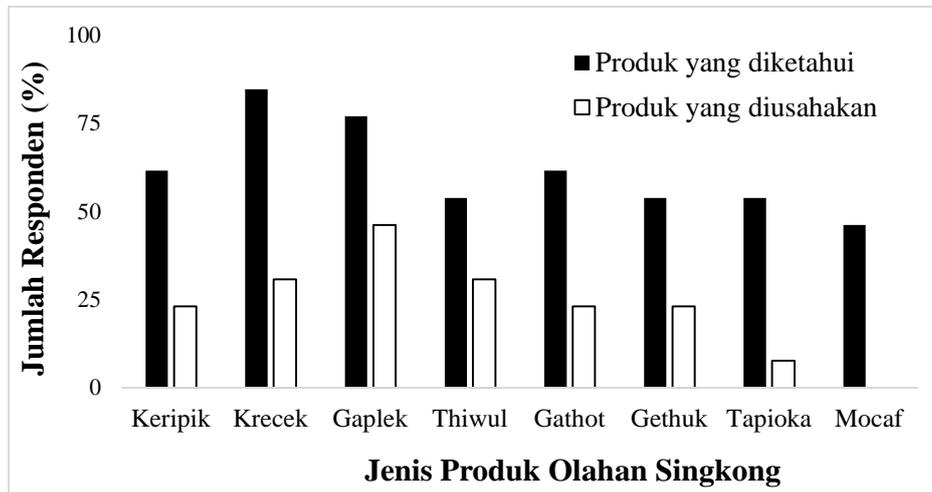
## Hasil dan Pembahasan

### **Pengenalan Produk Olahan Berbahan Dasar Mocaf**

Sebelum diperkenalkan dengan produk olahan berbahan dasar mocaf, sebanyak ...% anggota PKK Dawis Melati lebih familiar dengan produk olahan singkong segar dibandingkan dengan produk mocaf (gambar 1.). Sebanyak 46,2% anggota PKK menyatakan pernah mendapatkan informasi tentang mocaf, tetapi belum ada yang pernah memproduksi dan mengusahakan produk mocaf secara komersial (gambar 1.). Hanya saja, sebagian besar produk olahan singkong yang telah diusahakan oleh anggota PKK terpusat pada produk panganan lokal seperti *krecek*, *gaplek*, dan *tiwul* (gambar 1.). Kondisi ini diduga karena pembuatan ketiga produk olahan tersebut tergolong sederhana dan tidak membutuhkan bahan serta alat khusus. Namun demikian, ketiga produk olahan tersebut merupakan produk yang banyak diproduksi oleh sebagian besar pelaku usaha singkong, baik di Gunungkidul maupun wilayah lainnya di DIY. Oleh karena itu, nilai jual produk-produk tersebut relatif rendah dan kurang menguntungkan.

Pengenalan berbagai produk olahan berbahan dasar mocaf oleh Ibu Suti Rahayu, pengelola UKM Putri 21 Gunungkidul telah memberikan wawasan baru bagi anggota PKK Dawis Melati terkait potensi pemanfaatan mocaf (gambar 2.). Sebagai pelaku usaha produk olahan mocaf yang telah mumpuni, Ibu Suti Rahayu memperkenalkan berbagai produk olahan mocaf yang telah dikomersialkan di pasar domestik, seperti mi, makanan ringan (*egg roll* dan biskuit), dan beras (gambar 3.). Selain memperkenalkan produk olahan mocaf, Ibu Suti Rahayu juga memaparkan sejumlah kiat khusus yang perlu diperhatikan saat pembuatan mocaf dan peluang kerjasama antara PKK dengan UKM Putri 21 Gunungkidul untuk memasarkan produk mocaf yang dihasilkan oleh anggota PKK Dawis Melati.

Pengenalan berbagai jenis produk olahan mocaf dapat memberikan gambaran kepada anggota PKK tentang seberapa luas potensi pemanfaatan mocaf itu sendiri. Informasi ini juga dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi anggota PKK Dawis Melati dalam memutuskan jangkauan produksi mocaf yang akan diimplementasikan di masa mendatang. Selain itu, keterlibatan Ibu Suti Rahayu sebagai instruktur dalam kegiatan pengenalan ini dinilai mampu menjadi *role model* yang relevan bagi anggota PKK dalam mempelajari potensi usaha produk olahan berbahan dasar mocaf. Pemaparan Ibu Suti Rahayu yang didasarkan pada pengalaman personal yang dimiliki dapat memberikan kesan realistis yang secara langsung dapat mempengaruhi perspektif para anggota PKK Dawis Melati.



Gambar 1. Variasi Produk Olahan Singkong yang Diketahui dan Diusahakan secara Komersial oleh Anggota PKK Dawis Melati. Data dikumpulkan dari 13 responden melalui pengisian kuesioner.



Gambar 2. Pemaparan Ibu Suti Rahayu terkait Potensi Pemanfaatan Mocaf

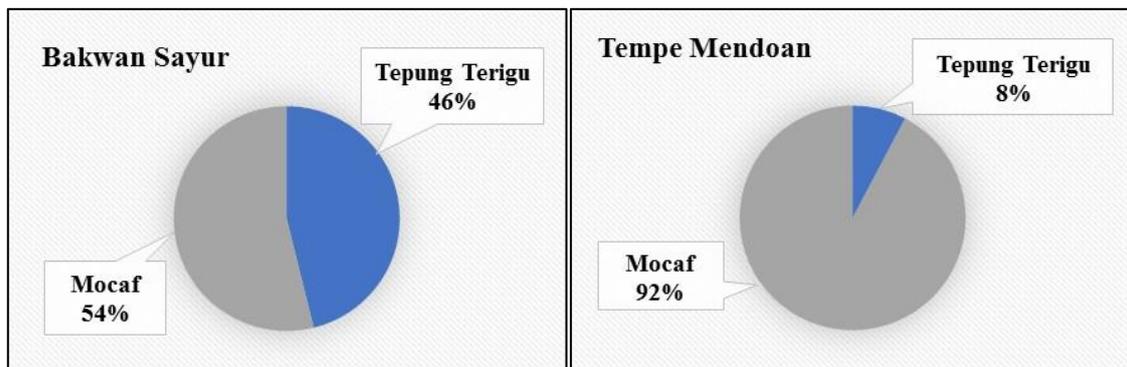
Mengacu pada pendekatan psikologi, *role model* didefinisikan sebagai sosok atau figur personal yang dijadikan sebagai panutan atau teladan bagi sekelompok orang dalam bersikap dan mengambil keputusan (Cohen, 2009). Kecenderungan seseorang untuk mengikuti pola perilaku *role model*-nya tergolong ke dalam salah satu tindakan belajar. Berdasarkan hubungan interpersonal antara *role model* dengan individu yang meneladaninya, *role model* diklasifikasikan menjadi dua tipe, yakni *direct* dan *various role model*. *Direct role model* merupakan kecenderungan seseorang yang menjadikan orang-orang terdekatnya sebagai panutan dalam berperilaku. Sementara itu, *various role model* merupakan tipe kecenderungan seseorang untuk mengikuti perilaku figur atau sosok yang diketahui memiliki pencapaian yang luar biasa, meskipun figur tersebut tidak memiliki hubungan interpersonal apapun dengan individu yang meneladaninya (Rifayanti *et al.*, 2018). Menurut studi yang lain, figur *role model* berkontribusi besar dalam menyediakan informasi, panduan dan dukungan yang mampu mempengaruhi pengambilan keputusan oleh individu yang meneladaninya (Buunk *et al.*, 2007). Dengan mengamati tindakan/perilaku dari sosok yang menjadi *role model*-nya, individu yang meneladani *role model* tersebut dapat memproyeksikan potensi dan minatnya di masa yang akan datang terkait hal yang tengah diteladaninya. Aktivitas inilah yang nantinya dapat mengubah perspektif dan mempengaruhi keputusan yang diambil oleh individu tersebut (Laspita *et al.*, 2012).



Gambar 3. Pengenalan Variasi Produk Olahan Berbahan Dasar Mocaf yang telah Dikomersialkan oleh UKM Putri 21 Gunungkidul

### Preferensi Mitra terhadap Produk Olahan Berbahan Dasar Mocaf

Pemanfaatan mocaf yang diperkenalkan melalui studi adalah penggunaan mocaf sebagai tepung bumbu dalam pembuatan panganan gorengan, seperti tempe mendoan dan bakwan sayur. Pemilihan kedua jenis panganan ini ditujukan untuk menunjukkan potensi mocaf sebagai pengganti tepung terigu. Selain itu, kedua jenis panganan ini merupakan panganan lokal yang digemari oleh masyarakat dan dikenal dengan proses pembuatannya yang mudah. Secara umum, preferensi anggota PKK terhadap produk bakwan sayur tidak memperlihatkan perbedaan kesukaan yang kontras antara yang dibuat dengan tepung terigu maupun yang dibuat menggunakan mocaf (gambar 4.). Perbedaan preferensi yang sangat kontras justru terlihat pada produk tempe mendoan dimana tempe mendoan yang dibuat menggunakan tepung mocaf lebih digemari jika dibandingkan dengan yang dibuat dengan tepung terigu (gambar 4.).

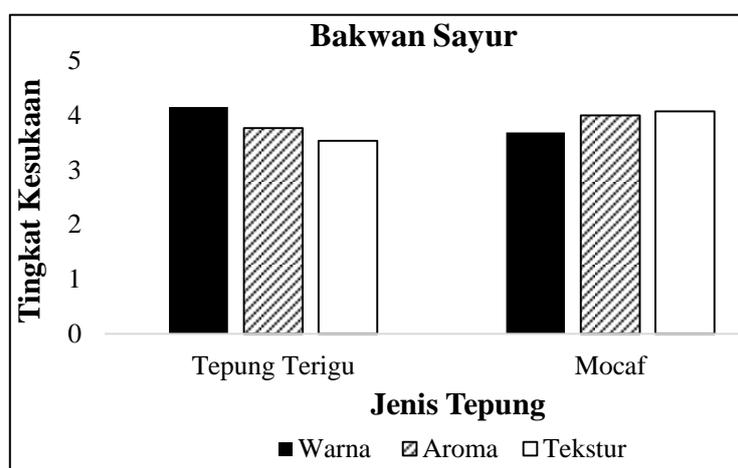


Gambar 4. Perbandingan Tingkat Kesukaan Anggota PKK Dawis Melati terhadap Produk Bakwan Sayur dan Tempe Mendoan yang Dibuat Menggunakan Tepung Terigu dan Mocaf (Data Dikumpulkan dari 13 Responden yang Diuji Melalui Teknik *Blind Tasting*)

Ditinjau dari sejumlah aspek yang menjadi karakteristik produk, preferensi anggota PKK sangat bervariasi terhadap kedua panganan yang terbuat dari jenis tepung yang berbeda. Gambar 5. dan gambar 6. menunjukkan perbedaan preferensi anggota PKK terhadap berbagai aspek (warna, aroma dan tekstur) dari kedua jenis produk panganan. Produk bakwan sayur yang dibuat dengan tepung terigu mendapatkan nilai kesukaan mencapai 4,15 (deskripsi: suka) dari hasil penilaian anggota PKK, sedangkan yang terbuat dari mocaf hanya memperoleh nilai kesukaan sebesar 3,69 (deskripsi: agak suka-suka) (gambar 5.). Sementara itu, mayoritas anggota PKK menyukai warna bakwan sayur yang terbuat dari tepung terigu (gambar 5.). Tidak seperti tren

yang terbentuk di produk bakwan sayur, tingkat kesukaan anggota PKK terhadap warna dari kedua jenis tempe mendoan berada pada level yang sama, yakni agak suka – suka dengan nilai kesukaan 3,69 (terigu) dan 3,85 (mocaf) (gambar 6).

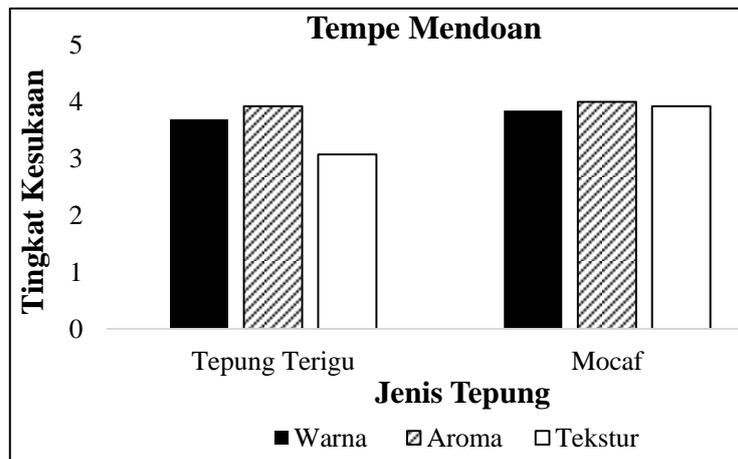
Persepsi sensorik (rasa, warna, dan tekstur) dari konsumen terhadap suatu produk makanan memainkan peranan yang penting dalam mempengaruhi preferensi konsumen dan keputusan konsumen untuk membeli produk tersebut (Bhuiyan & Rahim, 2015; Farooq *et al.*, 2015). Dari segi warna, panganan yang dibuat menggunakan mocaf menghasilkan warna yang lebih putih setelah digoreng dibandingkan dengan yang dibuat dengan tepung terigu. Hal ini tentu saja mempengaruhi visual dari kedua panganan tersebut yang kemudian mempengaruhi minat responden untuk mengkonsumsi produk-produk ini. Tampilan warna pada produk panganan yang dibuat menggunakan tepung ditentukan dari kadar protein yang terkandung di dalam tepung tersebut. Semakin tinggi kadar protein dalam tepung maka warna yang dihasilkan setelah melewati proses pemanasan atau penggorengan akan semakin mengarah ke warna kuning hingga coklat (Normasari, 2010). Jika dibandingkan dengan tepung terigu, mocaf memiliki kandungan protein yang jauh lebih rendah, yakni hanya sekitar 1,2%. Sebaliknya tepung terigu mengandung 8 – 13% protein (Salim, 2011).



Gambar 5. Perbandingan Tingkat Kesukaan Anggota PKK Dawis Melati terhadap Aspek Warna, Aroma, dan Tekstur dari Panganan Bakwan Sayur yang Dibuat Menggunakan Tepung Terigu dan Mocaf (Data Dikumpulkan dari 13 Responden yang Diuji Melalui Teknik *Blind Tasting*)

Ditinjau dari aromanya, produk yang dibuat menggunakan mocaf lebih disukai dibandingkan dengan produk yang berbahan tepung terigu. Tingkat kesukaan anggota PKK terhadap aroma dari kedua produk panganan yang berbahan mocaf ini berada pada level yang sama, yakni suka (dengan nilai kesukaan 4,0). Hasil ini mengindikasikan bahwa penggunaan mocaf sebagai tepung bumbu dalam pembuatan panganan gorengan tidak meninggalkan aroma yang tidak diharapkan sehingga tetap diminati oleh anggota PKK. Meskipun demikian, perbedaan nilai kesukaan antara produk olahan berbahan tepung terigu dan berbahan mocaf tidak terpaut jauh, yakni 3,77 (bakwan sayur) dan 3,92 (tempe mendoan).

Perbedaan tingkat preferensi yang kontras terhadap tekstur produk terlihat pada panganan tempe mendoan. Pada Gambar 6, tekstur tempe mendoan yang dibuat menggunakan mocaf lebih digemari dengan nilai kesukaan sebesar 3,92 (deskripsi: agak suka-suka). Sementara itu, produk bakwan sayur berbahan mocaf menunjukkan nilai kesukaan mencapai 4,08 (deskripsi: suka) dibandingkan dengan bakwan sayur berbahan tepung terigu (Gambar 5.). Dibandingkan dengan aspek warna dan aroma, preferensi responden terhadap produk olahan berbahan mocaf mendapatkan penerimaan tertinggi pada aspek tekstur. Hal ini mengindikasikan bahwa penggunaan mocaf sebagai pengganti tepung terigu pada panganan gorengan diduga menghasilkan tekstur produk yang lebih baik dan digemari oleh responden.

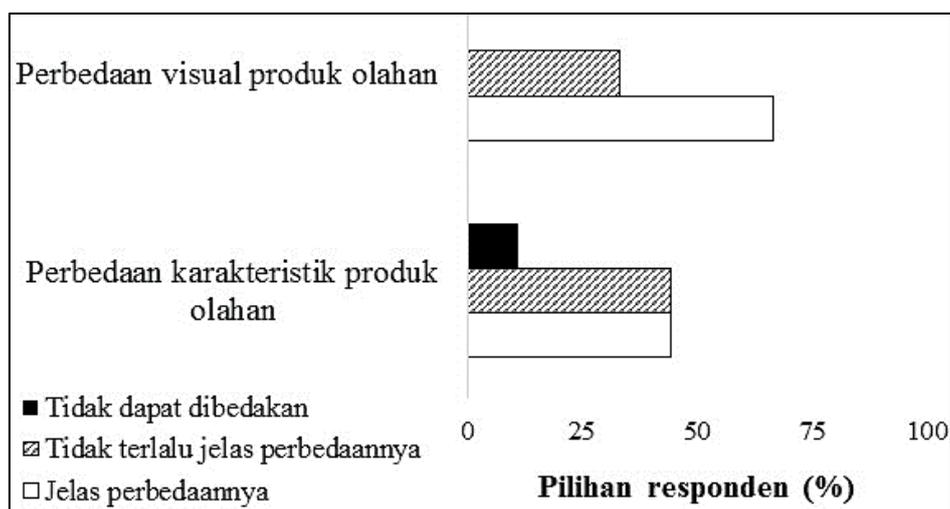


Gambar 6. Perbandingan Tingkat Kesukaan Anggota PKK Dawis Melati terhadap Aspek Warna, Aroma, dan Tekstur dari Panganan Tempe Mendoan yang Dibuat Menggunakan Tepung Terigu dan Mocaf (Data Dikumpulkan dari 13 Responden yang Diuji Melalui Teknik *Blind Tasting*)

Penggunaan mocaf sebagai substitusi tepung terigu telah dilaporkan di beberapa studi sebelumnya (Damayanti *et al.*, 2014; Hanifa, 2014; Normasari, 2010; Salim, 2011; Setiawati *et al.*, 2018). Hanya saja, besarnya substitusi mocaf terhadap tepung terigu tergantung pada jenis olahan dan karakteristik yang harus dihasilkan pada produk olahan tersebut. Produk olahan yang memiliki karakteristik kenyal dan elastis, seperti kue basah, roti tawar dan mie hanya dapat disubstitusi dengan mocaf berkisar antara 20 – 50%. Hal ini dikarenakan kandungan protein yang rendah menyebabkan mocaf memiliki kadar gluten yang sangat rendah sehingga tidak mampu membentuk tekstur kenyal (Salim, 2011). Karakteristik kadar gluten yang sangat rendah ini menjadikan nilai tambah tersendiri pada produk olahan mocaf karena dapat dikonsumsi oleh konsumen yang memiliki masalah kesehatan jika mengonsumsi produk yang mengandung gluten. Selain itu, mocaf juga memiliki kandungan serat yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu.

Rendahnya kadar gluten inilah yang menyebabkan tekstur produk panganan menjadi lebih renyah (*crispy*), seperti yang ditemukan pada studi ini. Dibandingkan dengan mocaf, panganan gorengan yang dibuat menggunakan tepung terigu memiliki tekstur renyah yang hanya bertahan saat masih berada dalam kondisi hangat. Ketika sudah dingin, tekstur renyah pada gorengan ini akan hilang dan berubah menjadi lebih lembut dan kenyal. Studi ini juga memperlihatkan bahwa mocaf dapat menggantikan tepung terigu hingga 100% sebagai tepung bumbu untuk membuat gorengan. Hasil ini sejalan dengan studi yang dilaporkan oleh Salim (2011) bahwa tepung terigu dapat digantikan 100% dengan mocaf pada produk-produk olahan yang memiliki tekstur kering dan renyah, seperti kue kering, ayam goreng dan gorengan.

Selain mengevaluasi preferensi mitra terhadap karakteristik produk olahan mocaf, tanggapan mitra terkait besar kecilnya perbedaan visual dan karakteristik produk olahan antara yang berbahan tepung terigu dan mocaf juga dipetakan. Gambar 7. memperlihatkan bahwa sebagian besar responden (66,7%) menyatakan mampu membedakan dengan jelas antara produk olahan berbahan tepung terigu dan mocaf berdasarkan visual produk. Hanya saja, perbedaan karakteristik (aroma dan tekstur) produk olahan berbahan tepung terigu dan mocaf dinilai tidak terlalu jelas perbedaannya bagi sebagian responden (gambar 7.). Hasil ini mengindikasikan bahwa penggunaan mocaf pada produk olahan makanan berpotensi untuk mempertahankan karakteristik produk berbahan tepung yang selama ini dipahami oleh konsumen. Meskipun penggunaan mocaf difungsikan sebagai substitusi tepung terigu, kemiripan karakteristik yang dihasilkan dari produk olahan mocaf ini dapat memperkecil risiko menurunnya minat konsumen yang mungkin diakibatkan oleh perbedaan karakteristik yang kontras.



Gambar 7. Tanggapan Responden terkait Perbedaan Visual dan Karakteristik antara Produk Olahan yang Berbahan Tepung Terigu dan Mocaf

### Kesimpulan

Studi ini menunjukkan bahwa anggota PKK Dawis Melati memperlihatkan tingkat preferensi dan penerimaan yang tinggi terhadap produk olahan berbahan mocaf. Hal ini dapat meningkatkan minat anggota PKK untuk mencoba memproduksi mocaf dan produk olahannya sehingga dapat memperkaya keragaman produk olahan singkong yang dikomersialkan di wilayah setempat. Kegiatan pengabdian ini selanjutnya perlu dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan anggota PKK dalam hal pemasaran serta pengawasan kualitas produk mocaf dan olahan berbahan dasar mocaf guna meningkatkan nilai jual produk.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengungkapkan ucapan terima kasih kepada sejumlah pihak yang berkontribusi dalam mensukseskan pelaksanaan kegiatan ini, antara lain:

1. Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat melalui Dana Hibah Program Kemitraan Masyarakat 2020;
2. Kelompok PKK Dawis Melati, Padukuhan Mendak, Kabupaten Gunungkidul selaku mitra;
3. Program Studi Agroteknologi yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini; dan
4. Anggi Cahyani dan Takaful Pambudhi Raharjo yang telah memberikan bantuan teknis selama pelaksanaan kegiatan ini.

### Daftar Pustaka

- Aida, N., Kurniati, N., & Gunawan, S. (2012). *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Rhizopus oryzae dan Saccharomyces cerevisiae*. Paper presented at the Seminar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brotohardjono XI. Surabaya.
- Bhuiyan, F. R., & Rahim, A. T. M. (2015). Consumer's sensory perception of food attributes: A survey on flavor. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 3(1-2), 157-160.
- Buunk, A. P., Peiró, J. M., & Griffioen, C. (2007). A positive role model may stimulate career-oriented behavior 1. *Journal of Applied Social Psychology*, 37(7), 1489-1500.
- Cohen, J. B. (2009). *Peranan Sosiologi: Suatu Pengantar*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Damayanti, D. A., Wahyuni, W., & Wena, M. (2014). Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan Dan Pengajarannya*, 37(1).
- Darmawan, M. R., Andreas, P., Jos, B., & Sumardiono, S. (2013). Modifikasi ubi kayu dengan proses fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4), 137-145.
- Farooq, S., Habib, S., & Aslam, S. (2015). Influence of product packaging on consumer purchase intentions. *International Journal of Economics, Commerce and Management*, 3(12), 538-547.
- Firdaus, M. R., Anisah, H. U., Widyarfendhi, W., & Wandary, W. (2013). Analysis of Mocaf Substitution Capability to Wheat Flour and Its Business Feasibility.
- Hanifa, R. (2014). Kadar protein, kadar kalsium, dan kesukaan terhadap cita rasa chicken nugget hasil substitusi terigu dengan mocaf dan penambahan tepung tulang rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
- Laspita, S., Breugst, N., Heblich, S., & Patzelt, H. (2012). Intergenerational transmission of entrepreneurial intentions. *Journal of business venturing*, 27(4), 414-435.
- Normasari, R. Y. (2010). Kajian penggunaan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies.
- Rahayu, E. S. (2010). Lactic acid bacteria and their role in food and health: Current research in Indonesia. *Skripsi Sarjana. UGM. Yogyakarta*.
- Rifayanti, R., Saputri, A., Arake, A. K., & Astuti, W. (2018). Peran Role Model dalam Membentuk Perilaku Pro-Lingkungan. *Psikostudia: Jurnal Psikologi*, 7(2), 12-23.
- Rosmeri, V. I., Monica, B. N., & Budiyati, C. S. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* dennst) dan Tepung Mocaf (modified cassava flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 246-256.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Setiawati, D., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2018). Karakterisasi Mie Mojang (Mocaf-jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat.
- Subagio, A. (2008). Standard operating procedures on cluster based production of Mocaf. *National Competitive Research, Staple Food Diversification. SEAFast Center. IPB, Bogor*.
- Sukoco, H., & Bahar, A. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung MOCAF (modified cassava flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota*) terhadap Sifat Organoleptik Mie Telur. *E-Journal Boga*, 2(3), 25-33.