

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman singkong di Indonesia merupakan tanaman nomor tiga setelah padi dan jagung, sebagai tanaman sumber karbohidrat dan merupakan penghasil kalori terbesar dibandingkan dengan tanaman lain. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2013 produksi ubi kayu di kota Jember sebesar 41.678,56 ton dengan luas panen 2.427,00 Ha, namun termanfaatkan dengan baik. Pada umumnya pemanfaatan tanaman ubi kayu sebagai bahan makanan pokok pengganti beras, kandungan gizi singkong dapat menghasilkan produk unggulan yang dapat di manfaatkan masyarakat jember sebagai tanaman yang mempunyai nilai jual tinggi.

Saat ini dikembangkan produk derivatif dari ubi kayu yang disebut dengan MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai pengganti terigu. Keunggulan dari mocaf yaitu kandungan serat terlarut lebih tinggi dari pada tepung gaplek, kandungan mineral lebih tinggi dibandingkan padi dan gandum, oligasakarida penyebab flatulensi sudah terhidrolisi, mempunyai daya kembang setara dengan gandum tipe II daya cerna lebih tinggi dibandingkan tapioka gaplek.

Karakteristik MOCAF diduga dipengaruhi oleh jenis ubi kayu dan lama perendaman. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui karakteristik dari MOCAF yang dibuat dari berbagai varietas ubi kayu dengan perlakuan lama perendaman.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1 Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai varietas ubi kayu terhadap karakteristik tepung MOCAF ?
- 2 Bagaimana pengaruh lama perendaman terhadap karakteristik tepung MOCAF ?

- 3 Adakah interaksi yang nyata antara faktor berbagai varietas ubi kayu dan lama perendaman dalam karakteristik tepung MOCAF?
- 4 Bagaimana layak atau tidaknya usaha tepung MOCAF?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh berbagai varietas ubi kayu terhadap karakteristik tepung MOCAF.
2. Mengetahui pengaruh lama perendaman terhadap karakteristik tepung MOCAF.
3. Mengetahui ada atau tidaknya interaksi antara faktor berbagai varietas ubi kayu serta lama perendaman dalam karakteristik tepung MOCAF.
4. Mengetahui Analisa Biaya Pembuatan Tepung MOCAF

1.4 Manfaat

Sesuai dengan tujuan yang tertera, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Sebagai sarana informasi bagi bagi industri pangan dan masyarakat secara umum mengenai tepung mocaf sebagai produk diversifikasi pangan.
2. Sebagai sarana informasi umum tentang penggunaan berbagai varietas ubi kayu serta lama perendaman untuk pembuatan tepung mocaf dengan kriteria karakteristik yang terbaik.
3. Memberikan pengetahuan ada atau tidaknya interaksi antara faktor berbagai varietas ubi kayu serta lama perendaman terhadap karakteristik mocaf.
4. Memberikan pengetahuan tentang analisa biaya pembuatan tepung mocaf.