

ABSTRAK

Tugas akhir ini berjudul "Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Pengganti Alternatif Makanan Penutup Bebas Gluten" yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis Mocaf. Selain meningkatkan nilai ekonomis Mocaf, tugas akhir ini juga bertujuan untuk memperkenalkan Mocaf kepada masyarakat luas. Mocaf merupakan produk turunan singkong yang diolah melalui proses fermentasi. Mocaf memiliki karakteristik yang sama dengan tepung terigu, sehingga dapat digunakan secara luas sebagai pengganti tepung terigu dan diharapkan dapat mengurangi tingkat ketergantungan impor tepung terigu. Pemanfaatan Mocaf masih terbatas, padahal Mocaf memiliki potensi untuk diolah menjadi suatu produk karena bebas gluten yang membuat daya terima konsumsi produk olahannya menjadi luas. Oleh karena itu, melalui tugas akhir ini, penulis memilih Mocaf sebagai bahan baku dalam pengolahan Mochi dan Tartlet sebagai makanan penutup bebas gluten. Pengenalan produk olahan Mocaf dilakukan melalui *event launching product*, yaitu *event* Momotart.

Kata kunci: mocaf, mochi, tartlet, makanan penutup

ABSTRACT

The final project is entitled “Utilization of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) as an Alternative Replacement for Gluten-Free Desserts”, which aims to increase the economic value of Mocaf. The project is also aims to introduce Mocaf to wider community. Mocaf is a cassava derivative product that is processed through a fermentation process. Mocaf has the same characteristics as wheat flour, so it can be widely used as a substitute for wheat flour and is expected to reduce the level of dependence on wheat flour imports. The utilization of Mocaf is still limited, even though Mocaf has the potential to be processed into a product because it is gluten-free which makes the acceptability of processed products consumption wider. Therefore through this final project, the author chose Mocaf as a raw material in the processing of Mochi and Tartlet as gluten-free desserts. The introduction of Mocaf processed products was carried out through a product launching event, namely the Momotart event.

Keywords: Desserts, Mocaf, Mochi, Tartlet