

PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH DAN MOCAF DALAM PEMBUATAN MIKAMEMO

Khabib Anwari¹⁾, Fitri Rahmawati²⁾

Pendidikan Teknik Boga Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Khabib.anwari2015@student.uny.ac.id, fitri_rahmawati@uny.ac.id

ABSTRAK

Mie merupakan makanan yang paling populer di Asia. Sekitar 40% dari konsumsi tepung terigu di Asia digunakan untuk pembuatan mie. Tercatat pada tahun 2015 Indonesia mengkonsumsi mi instan sebanyak 13,010 miliar bungkus dan pada tahun 2016 menjadi 14,8 miliar bungkus. Hasil penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti menunjukkan pembuatan mi substitusi tepung mocaf diketahui memiliki sifat organoleptik yang tidak berbeda jauh dengan mi berbahan tepung terigu, namun jika dibandingkan dengan terigu, mocaf mempunyai kadar protein lebih rendah 0,83 tetapi mocaf memiliki kandungan serat lebih tinggi (12%) dibandingkan dengan terigu. Maka diperlukan usaha untuk meningkatkan kandungan protein dalam produk mi dari tepung mocaf.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan produk ifumi dari kacang merah dan tepung mocaf (mikamemo) yang dapat diterima oleh masyarakat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah R&D (Research and Development). Model 4D terdiri dari empat tahapan, yaitu : Define (Pendefinisian), Design (Perancangan), Develop (Pengembangan), dan Disseminate (Penyebaran).

Hasil uji kesukaan produk mikamemo secara keseluruhan menyatakan sebanyak 57% panelis sangat menyukai, 35% suka, 8% tidak suka, dan 0% sangat tidak suka. Dari hasil uji kesukaan, didapatkan formulasi tepung untuk membuat mikamemo yaitu 35% tepung kacang merah, 25% mocaf, 30% terigu, dan 20% tapioka.

Kata kunci: *Ifumi, Mie instan, Tepung Kacang Merah, Tepung Mocaf, Mikamemo*