

**SIFAT PASTA MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) MENGGUNAKAN  
RAPID VISCO ANALYZER**

*The Pasting Properties of MOCAF (Modified Cassava Flour) Using Rapid  
Visco Analyzer*

Nia Anani Putri<sup>a</sup>, Nurud Diniyah<sup>b</sup> dan Achmad Subagio<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember

<sup>b</sup>Staff Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas  
Jember

Jl. Kalimantan No. 37, Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121, Indonesia

\*Email: nia.arianiputri@yahoo.co.id

**ABSTRACT**

MOCAF is a kind of derived product from cassava flour which uses modified cassava principle through fermentation. Recently, MOCAF is used as a substitution matter in bakery product, noodle, cookies, and half-moist food product. In the development of MOCAF, it is not only expected to be used as a substitution matter in the processing of food products. Therefore, this research is needed to know the pasting properties of MOCAF. In this research, the pasting properties of MOCAF is measured using Rapid Visco Analyzer through some parameters; peak viscosity, minimum viscosity, breakdown, final viscosity, setback, peak time and pasting temperature. The results of this research show that the peak viscosity value is 3983,4cP, the minimum viscosity value is 1959cP, the breakdown value is 2024,4cP, the final viscosity value is 2644,6cP, the setback value is 685,6cP, the peak time value is 4,28 minute, and the pasting temperature is 73,65°C. Compared with tapioca, MOCAF has better pasting properties.

**Key words:** MOCAF, pasta, RVA

**ABSTRAK**

MOCAF merupakan produk turunan dari tepung ubi kayu yang menggunakan prinsip memodifikasi sel secara fermentasi. Dewasa ini, MOCAF digunakan sebagai bahan pensubstitusi pada berbagai produk pangan seperti produk bakery, mie, cookies, dan produk pangan semi basah. Dalam perkembangannya MOCAF diharapkan tidak hanya sebagai bahan pensubstitusi pada produk pangan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui sifat pasta MOCAF. Dalam penelitian ini sifat pasta MOCAF diukur menggunakan Rapid Visco Analyzer dengan beberapa parameter yaitu peak viscosity, minimum viscosity, breakdown, final viscosity, setback, peak time dan pasting temperature. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai peak viscosity sebesar 3983,4cP, minimum viscosity sebesar 1959cP, breakdown sebesar 2024,4cP, final viscosity 2644,6cP, setback sebesar 685,6cP, peak time selama 4,28 menit dan pasting temperature sebesar 73,65°C. Apabila dibandingkan dengan tapioka, sifat pasta MOCAF lebih baik.

**Kata kunci:** MOCAF, pasta, RVA