

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*)

Oleh

**Risa Nuur Iramadan
195009074**

Dosen Pembimbing

**Hj. Enok Sumarsih
Dedi Darusman**

Tepung mocaf merupakan tepung hasil dari olahan singkong yang diproses melalui fermentasi dengan prinsip memodifikasi singkong sehingga hasilnya berbeda dengan tepung gaplek. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui : (1) Proses produksi tepung mocaf. (2) Besarnya nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan singkong menjadi tepung mocaf. (3) Besar keuntungan pengusaha agroindustri tepung mocaf. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Bojongmengger Kecamatan Cijeunjing Kabupaten Ciamis dengan menggunakan metode studi kasus. Waktu penelitian dilaksanakan dari bulan Maret-Oktober 2023. Responden diambil secara sengaja (purposive sampling).. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan singkong menjadi tepung mocaf yaitu sebesar Rp. 4.780/Kg bahan baku, rasio nilai tambah sebesar 63,74 persen, dan margin keuntungan pengusaha sebesar 66,47 persen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan singkong menjadi tepung Mocaf yang dilakukan oleh Agroindustri pengolahan tepung mocaf cukup besar.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Tepung mocaf, Singkong