

PENENTUAN KANDUNGAN PENGOTOR (*IMPURITIES*) DENGAN METODE HIDROLISA ENZIM DAN ASAM TERHADAP KUALITAS TEPUNG TAPIOKA

Oleh

Nurul Amalia

Teknologi Pangan
Politeknik Negeri Lampung

RINGKASAN

PT Berjaya Tapioka Indonesia terletak di Kecamatan Batanghari Nuban, Kabupaten Lampung Timur merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri tepung tapioka dengan kapasitas produksi 500 ton/ hari. Proses pembuatan tapioka melalui beberapa tahapan yaitu *root peeler, washer, chopper, rasper, extractor, separator, dewatering centrifugal, dryer, shifter*, selanjutnya masuk ke dalam proses *packing*. Tujuan pengamatan pada kerja praktik ini adalah untuk mengetahui kualitas tepung tapioka dengan analisis zat pengotor (*impurities*) dengan hidrolisa enzim dan asam di PT Berjaya Tapioka Indonesia. Metode yang digunakan analisis, observasi lapangan, studi pustaka dan wawancara. Analisis kandungan zat pengotor (*impurities* 170 mesh) selama 4 bulan dan diperoleh rerata hasil yaitu 2,6%. Berdasarkan hasil analisis zat pengotor (*impurities* 170 mesh) tersebut sudah memenuhi standar mutu produk tepung tapioka di PT. Bertindo dengan syarat mutu 3-4%. Dan analisis kandungan *impurities* setelah hidrolisa asam pada tepung tapioka selama 4 bulan diperoleh rerata hasil yaitu 0,37% dan sudah memenuhi standar mutu produk tepung tapioka di PT. Bertindo dengan syarat mutu 0,4%. Berdasarkan hasil analisis *impurities* tersebut sudah memenuhi standar mutu produk tepung tapioka yang ditentukan oleh perusahaan dan hasil tersebut juga sudah memenuhi standar SNI 3451:2011.

Kata kunci : singkong, *impurities*, tepung tapioka

PENENTUAN KANDUNGAN PENGOTOR (*IMPURITIES*) DENGAN METODE HIDROLISA ENZIM DAN ASAM TERHADAP KUALITAS TEPUNG TAPIOKA

By

Nurul Amalia

Food Technology
Politeknik Negeri Lampung

ABSTRACT

PT Berjaya Tapioka Indonesia, located in Batanghari Nuban District, East Lampung Regency, is a company engaged in the tapioca flour industry with a production capacity of 500 tons/day. The process of making tapioca goes through several stages, namely root peeler, washer, chopper, rasper, extractor, separator, centrifugal dewatering, dryer, shifter, then it enters the packing process. The purpose of observing this practical work is to determine the quality of tapioca flour by analyzing impurities using enzyme and acid hydrolysis at PT Berjaya Tapioka Indonesia. The method used is analysis, field observation, literature study and interviews. Analysis of the content of impurities (impurities 170 mesh) for 4 months and obtained an average yield of 2,6%. Based on the results of the analysis of impurities (170 mesh impurities) it has met the quality standards of tapioca flour products at PT. Bertindo with quality requirements 3-4%. And analysis of impurities content after acid hydrolysis of tapioca flour for 4 months obtained an average yield of 0.37% and has met the quality standards for tapioca flour products at PT. Bertindo with a quality requirement of 0.4%. Based on the results of the impurities analysis, the tapioca flour product quality standards have been met by the company and these results have also met the SNI 3451: 2011 standard.

Keywords : *cassava, impurities, tapioca starch*