

KARAKTERISTIK BERBAGAI JENIS SINGKONG SELAMA PENYIMPANAN SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN TAPIOKA DI PT UMAS JAYA AGROTAMA

Oleh

M Wahyu Firza Tulloh

RINGKASAN

Singkong atau ubi kayu (*Manihot utilissima Pohl*) merupakan tanaman pangan berupa perdu dengan nama lain kasape, ketela pohon, atau yang biasa disebut singkong. Singkong dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya memiliki kandungan pati yang lebih tinggi. Singkong merupakan bahan baku berbagai produk industri, seperti industri makanan, tekstil, dan farmasi. Salah satu industri yang berbahan baku singkong adalah industri tapioka. Tujuan dari penulisan tugas akhir adalah menentukan karakteristik (rendemen dan pH) berbagai jenis singkong sebagai bahan baku pada pembuatan tapioka selama penyimpanan di PT Umas Jaya Agrotama. Setiap singkong memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Dari hasil pengamatan rendemen pati singkong dan pH singkong dari hari ke-0 hingga hari ke-4 mengalami penurunan di masing-masing jenis singkong. Rendemen pati singkong pada hari ke-0 berkisar (21,76%-23,13%) dan mengalami penurunan setelah disimpan selama 4 hari hingga menjadi (17,36%-17,86%). Meskipun mengalami penurunan, rendemen pati singkong yang dihasilkan tetap memenuhi standar yaitu minimal 16%. pH singkong pada hari ke-0 berkisar (6,16-6,47) dan mengalami penurunan setelah disimpan selama 4 hari hingga menjadi (5,24-5,32). Meskipun mengalami penurunan setelah dilakukan penyimpanan singkong masih di atas pH 4.

Kata kunci: singkong, tapioka, rendemen pati singkong, pH