

ABSTRAK

Pembuatan Tepung Mocaf Singkong Lokal (*Manihot esculenta*) Pada Berbagai Variasi Mesh

Tefa .T)*

Nitsae, M)**

Ledo S. E. M)**

Indonesia kaya akan sumber pangan tinggi karbohidrat. Salah satu komoditi pangan sumber karbohidrat yang melimpah di Indonesia adalah singkong. Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui kualitas kimia dilihat dari parameter (kadar air, kadar abu, kadar pati) dengan berbagai variasi mesh, untuk mengetahui uji organoleptik dilihat dari parameter (warna, aroma, tekstur) dengan berbagai variasi mesh. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati dalam penelitian ini untuk analisis kimia adalah kadar air, kadar abu dan kadar pati. Kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan P2 dengan nilai rata-rata 10,59%, kadar abu tertinggi terdapat pada perlakuan P2 dengan nilai rata-rata 2,30%, sedangkan kadar pati tertinggi terdapat pada perlakuan P1 dengan nilai rata-rata 44,93%. Uji organoleptik meliputi warna, aroma dan tekstur dengan uji hedonik. Nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap parameter warna terdapat pada perlakuan P0 dengan nilai rata-rata 4,00 (kriteria sangat putih), nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap parameter aroma terdapat pada perlakuan P0 dengan nilai rata-rata 3,30 (kriteria cukup suka), dan nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap parameter tekstur terdapat pada perlakuan P0 dengan nilai rata-rata 4,00 (kriteria sangat halus).

Kata kunci : Tepung Mocaf Singkong (*Manihot esculenta*), Variasi Mesh.

Keterangan : *) Peneliti

***) Pembimbing

ABSTRACT

Production of Local Cassava Mocaf Flour (*Manihot esculenta*) in Various Mesh Variations

Tefa .T)*

Nitsae. M)**

Ledo S. E. M)**

Indonesia is rich in high carbohydrate food sources. One of the most abundant carbohydrate source food commodities in Indonesia is cassava. The purpose of this study was to determine the chemical quality in terms of parameters (moisture content, ash content, starch content) with various mesh variations to determine the organoleptic test seen from the parameters (color, aroma, texture) with various mesh variations. This study used an experimental method using a completely randomized design (CRD) which consisted of four treatments and three replications. Parameters observed in this study for chemical analysis were moisture content, ash content and starch content. The highest water content was found in treatment P2 with an average value of 10,59%, the highest ash content was found in treatment P0 with an average value of 2,30%, while the highest starch content was found in treatment P1 with an average value of 44,93%. Organoleptic test includes color, aroma, and texture with hedonic test. The value of the highest level of preference for color parameters is found in the P0 treatment with an average value of 4,00 (very white criteria), the highest preference level for aroma parameters was found in the P0 treatment with an average value of 3,30 (enough criteria like), and the value of the highest level of preference for texture parameters is found the P0 treatment with an average value of 4,00 (very fine criteria).

Keywords : Cassava Mocaf Flour (*Manihot esculenta*), Mesh Variation
Description: *) Researcher
**) Advisor