KARAKTERISASI TEPUNG PRE-GELATINISASI UBI KAYU DI BB-PASCAPANEN, BOGOR

RUMAISHA AIDINA





SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR **BOGOR** 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir yang berjudul Karakterisasi Tepung Pre-Gelatinisasi Ubi Kayu di BB-Pascapanen, Bogor adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, September 2021

Rumaisha Aidina J3E218193



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Universit

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

RINGKASAN

RUMAISHA AIDINA. Karakterisasi Tepung Pre-Gelatinisasi Ubi Kayu di BB-Pascapanen, Bogor. *Characterization of Cassava Pre-Gelatinized Flour at* BB-Pascapanen, Bogor. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) yang juga dikenal sebagai ketela pohon atau singkong merupakan pohonan tahunan tropika dan subtropika penghasil karbohidrat yang sangat potensial sebagai bahan pangan. Ubi kayu dapat diolah menjadi beberapa bentuk makanan jadi atau antara (*intermediate*) seperti tepung. Pengolahan ubi kayu menjadi tepung meningkatkan nilai tambah serta memperpanjang umur simpannya.

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (BB-Bascapanen) sebagai instansi penelitian dari Kementerian Pertanian turut melakukan berbagai upaya untuk meningkatkan sifat fungsional ubi kayu, salah satunya dengan penelitian dan pengembangan terhadap tepung pre-gelatinisasi ubi kayu. Tepung pre-gelatinisasi ubi kayu merupakan ubi kayu yang ditepungkan dengan metode sawut kemudian dimodifkasi dengan penambahan perlakuan panas pada suhu sub-gelatinisasi dengan kadar air tertentu sehingga mengalami perubahan sifat fisik dan sifat pati alami. Perlakuan panas yang diberikan akan membuat sebagian granula pati kehilangan sifat *birefringence*nya akibat gelatinisasi sebagian dan memberikan viskositas akhir yang lebih tinggi.

Kegiatan sizi ini bertujuan menganalisis karakteristik tepung pregelatinisasi ubi kayu di BB-Pascapanen berdasarkan komposisi kimia, sifat mikroskopis, dan sifat amilografi patinya. Analisis komposisi kimia tepung pregelatinisasi ubi kayu menghasilkan kadar air sebesar 5,79%, kadar abu sebesar 0,95%, dan kadar serat kasar sebesar 1,11%. Uji mikroskopis menggunakan Scanning Electron Microscope (SEM) memperlihatkan granula tepung pregelatinisasi ubi kayu berbentuk bulat dengan permukaan yang halus, dan keadaan granula sedikit membengkak. Uji mikroskopis menggunakan mikroskop polarisasi memperlihatkan bahwa sebagian granula terlihat jelas sementara yang lainnya tidak terlalu tampak karena telah kehilangan sifat birefringencenya. Profil amilografi pati menggunakan Rapid Visco Analyzer (RVA) menunjukkan tepung pre-gelatinisasi ubi kayu memiliki viskositas yang tinggi di fase awal diikuti dengan penurunan viskositas selama fase pemanasan dan kembali meningkat tinggi ketika fase dingin. Karakterisasi yang dihasilkan mengindikasikan bahwa adonan tepung pregelatinisasi ubi kayu akan memiliki viskositas akhir yang tinggi. Berdasarkan karakterisasi ini, tepung pre-gelatinisasi ubi kayu dapat digunakan sebagai gelling agent atau sebagai substitusi bahan baku pembuatan bihun dan mie.

Rata kunci : pre-gelatinisasi, singkong, tepung, ubi kayu

b®Agricultural University



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

🛈 Dilarang mencantumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

KARAKTERISASI TEPUNG PRE-GELATINISASI UBI KAYU DI BB-PASCAPANEN, BOGOR

RUMAISHA AIDINA



SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI **INSTITUT PERTANIAN BOGOR BOGOR** 2021



2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Penguji pada ujian Laporan Akhir : Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Judul Laporan Akhir : Karakterisasi Tepung Pre-Gelatinisasi Ubi Kayu di BB-

Pascapanen, Bogor

: Rumaisha Aidina Nama NIM : J3E218193

Disetujui oleh

Eembimbing:

Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



Diketahui oleh

Dr. Dwi Yuni Hasi Dr. Dwi Yuni Hasi Metua Program Studi B. Dr. Andi Early Fel Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P. NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec. NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 11 September 2021 Tanggal Lulus: