

# **PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG TAPIOKA DAN RAGI TAPE TERHADAP KARAKTERISTIK TAPE UBI KAYU YANG DIHASILKAN**

**NURUL SEPRIANI  
1211122018**



**Pembimbing 1 : Dr. Ir. Novelina, MS**

**Pembimbing 2 : Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si**

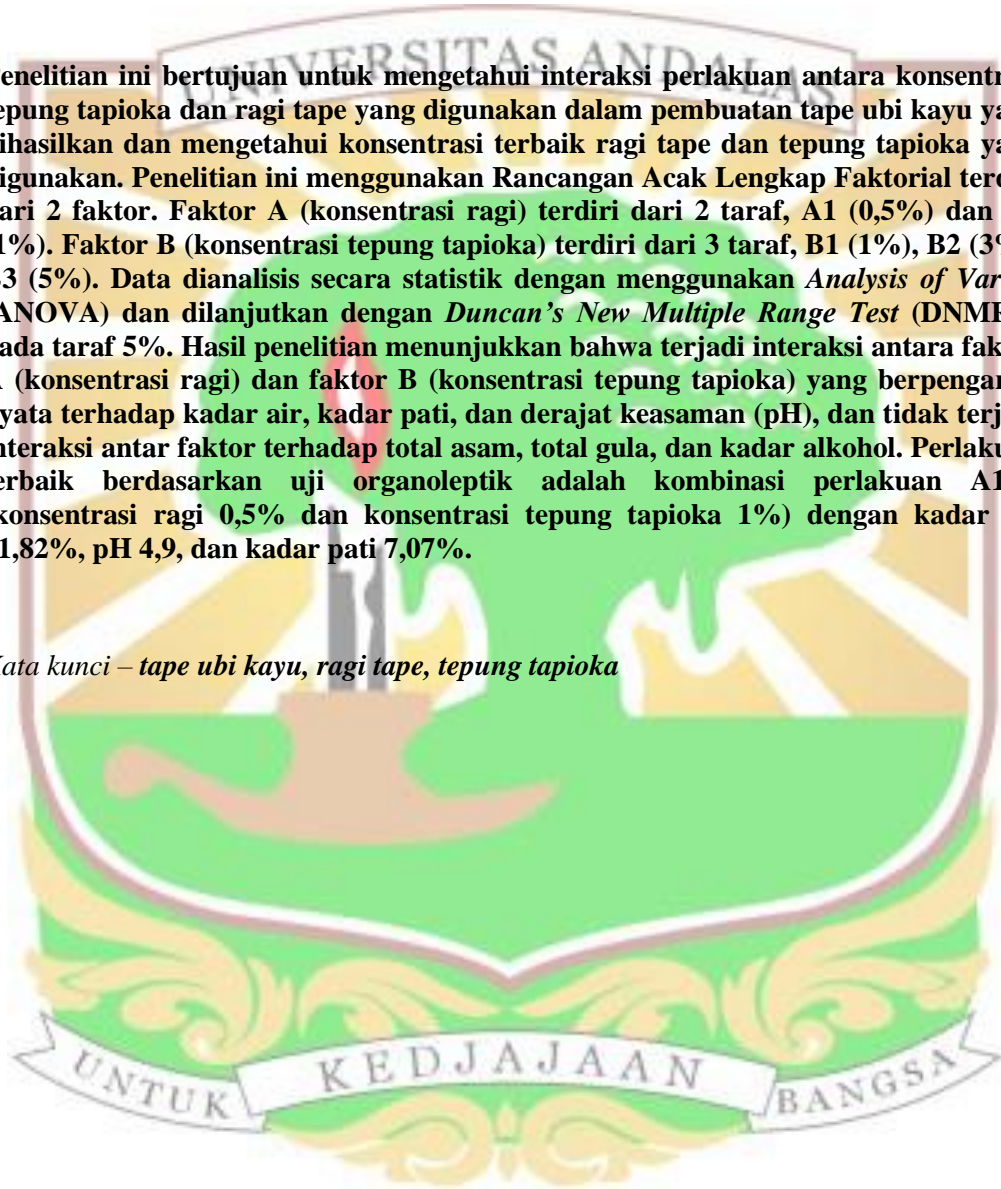
# Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Ragi Tape Terhadap Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) yang Dihasilkan

Nurul Sepriani, Novelina, Alfi Asben

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi perlakuan antara konsentrasi tepung tapioka dan ragi tape yang digunakan dalam pembuatan tape ubi kayu yang dihasilkan dan mengetahui konsentrasi terbaik ragi tape dan tepung tapioka yang digunakan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial terdiri dari 2 faktor. Faktor A (konsentrasi ragi) terdiri dari 2 taraf, A1 (0,5%) dan A2 (1%). Faktor B (konsentrasi tepung tapioka) terdiri dari 3 taraf, B1 (1%), B2 (3%), B3 (5%). Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan *Analysis of Varian* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi interaksi antara faktor A (konsentrasi ragi) dan faktor B (konsentrasi tepung tapioka) yang berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar pati, dan derajat keasaman (pH), dan tidak terjadi interaksi antar faktor terhadap total asam, total gula, dan kadar alkohol. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah kombinasi perlakuan A1B1 (konsentrasi ragi 0,5% dan konsentrasi tepung tapioka 1%) dengan kadar air 61,82%, pH 4,9, dan kadar pati 7,07%.

*Kata kunci – tape ubi kayu, ragi tape, tepung tapioka*



# **Tapioca Effect and Tape Yeast Concentration of Cassava's Tape (*Manihot Utilissima*) Characteristics**

**Nurul Sepriani, Novelina, Alfi Asben**

## **ABSTRACT**

**This research was purpose to determine the interaction between tape yeast and tapioca concentration used on cassava's tape produced and determine the best concentration of tape yeast and tapioca. This research was use Completely Randomized Design Factorial with two factors. A factor (yeast concentration) had two grade, A1 (0.5%) and A2 (1%). B factor (tapioca concentration) had three grade, B1 (1%), B2 (3%) and B3 (5%). Data were analyzed use Analysis of Varian (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) in the 5% stage. The result of this research showed there was interaction between A factor (yeast concentration) and B factor (tapioca concentration) that significantly affected to water content, starch content and pH, and no interaction between acid total, sugar total and alcohol content factors. The best treatment of Organoleptik test was combining of A1B1 (0.5% yeast concentration and 1% tapioca concentration) with 61.82% water content, 4.9 pH, and 7.07 starch content.**

**Keyword : Cassava's Tape, Tape Yeast, Tapioca**

