

**IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN DAN  
KARAKTERISTIK *KARAK KALIANG* DI KOTA  
PAYAKUMBUH**

**NISA AMELYA  
1211123012**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

# Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik *Karak Kaliang* di Kota Payakumbuh

Nisa Amelya, Alfi Asben, Purnama Dini Hari

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan dan komposisi bahan baku *karak kaliang* di Kota Payakumbuh serta mengetahui karakteristik *karak kaliang* yang dihasilkan dari formulasi terbaik. Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama diawali dengan pengumpulan data primer dan sekunder. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap sampel. Tahap kedua dilakukan analisis kimia dan analisis mikrobiologi terhadap *karak kaliang* hasil uji organoleptik terbaik dan *karak kaliang* yang diproduksi sendiri. Produk *karak kaliang* yang paling disukai adalah *karak kaliang* dari Kecamatan Payakumbuh Barat Kelurahan Payolangsek. Jenis ubi kayu yang digunakan adalah ubi darul hidayah, dengan karakteristik organoleptik: nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,20; aroma 3,93; rasa 4,27 dan tekstur 4,07. Sedangkan untuk analisis kimia dan mikrobiologi diperoleh hasil kadar air 5,070%; kadar abu 2,847%; total asam 0,258%; kadar asam lemak bebas 5,993% dan angka lempeng total  $9,1 \times 10^3$  CFU/g. *Karak kaliang* yang dibuat berdasarkan formulasi terbaik memiliki karakteristik yang sama secara fisik dengan *karak kaliang* hasil uji organoleptik terbaik. Berdasarkan hasil uji-t independen untuk kadar abu tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua produk. Sedangkan untuk kadar air, total asam dan kadar asam lemak bebas terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua produk.

**Kata kunci** – ubi kayu, *karak kaliang* dan pengolahan

# Identification of The Processing and Characteristics of *Karak Kaliang* in Payakumbuh City

Nisa Amelya, Alfi Asben, Purnama Dini Hari

## ABSTRACT

This research was aimed to observe the process and composition of raw materials of *karak kaliang* in Payakumbuh city and also to know the characteristics of *karak kaliang* which produced based on best formulation. This research was conducted in two steps. The first step start with primary and secondary data collection, followed by sensory analyzed. Best formulation sample was subjected to chemical and microbiological analysis, followed by self production based on the formulation. The result of this research show that the most preferred product of *karak kaliang* is from West Payakumbuh district, Payolangsek village. The type of cassava used in the production of *karak kaliang* is “darul hidayah cassava”, with sensory properties analyzed of color 4.20; aroma 3.93; taste 4.27 and texture 4.07. As for chemical and microbiology properties : water content 5.070%; ash content 2.847%; total acid 0.258%; free fatty acid content 5.993% and total plate count of  $9.1 \times 10^3$  CFU/g. *Karak kaliang* made based on the best formulation has the similar physical characteristics with sample of *karak kaliang* with the best formulation. Based on the results of independent t-test for ash content there was no significant difference between the two products. While for the water content, total acid and free fatty acid content there was a significant difference between the two products.

**Keywords** – cassava, *karak kaliang* and processing