

Pengaruh Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik, Dan Daya Simpan Tape Singkong (*Manihot utilissima*)

Afidah Anggraeni

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik, dan Daya Simpan Tape Singkong (*Manihot utilissima*)”. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) yang terdiri dari 2 faktor dengan 2 kali ulangan. Faktor pertama yaitu perlakuan lama pengeringan yang terdiri dari 2 taraf yaitu 0 jam (tanpa pengeringan) dan 2½ jam. Faktor kedua yaitu perlakuan lama penyimpanan yang terdiri dari 5 taraf yaitu 0 hari (tanpa penyimpanan), 4 hari, 8 hari, 12 hari, dan 16 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengeringan dan lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata ($P>0,01$) terhadap rasa hedonik, rasa mutu hedonik tape singkong, berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap total asam tape singkong, dan tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur, kadar air, gula pereduksi, warna (hedonik), aroma (hedonik), tekstur (hedonik), warna (mutu hedonik), aroma (mutu hedonik), dan tekstur (mutu hedonik). Pengeringan 2½ jam dan lama penyimpanan 12 hari menghasilkan tape singkong tekstur 5,54%, dan kadar air 50,37%, gula pereduksi 47,49%, total asam 0,69%, warna kuning yang agak disukai, rasa manis keasaman yang agak disukai, beraroma alkohol dan asam yang agak disukai, dan tekstur lembek yang agak disukai.

Kata Kunci : Lama Penyimpanan, Pengeringan, Tape Singkong