

Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan pada Karakteristik Fisik, Kimia Singkong Segar dan Organoleptik Keripik Singkong

Muhammad Topan Soleh

ABSTRAK

Singkong adalah salah satu komoditi utama pertanian di Indonesia, dengan potensi itu perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk komoditi ini. Salah satu pengolahannya adalah pembuatan keripik singkong skala industri, Permasalahannya, bahan baku singkong segar memiliki masa simpan sangat singkat. Untuk itu perlu dicari metode penyimpanan yang tepat. Penelitian ini bertujuan memperoleh suhu dan lama penyimpanan yang tepat untuk memperoleh singkong segar untuk bahan baku pembuatan keripik singkong yang berkualitas.. Rancangan percobaan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial dua faktor. Faktor yang digunakan faktor A adalah suhu penyimpanan singkong yang terdiri atas $a_1 = 10-12^{\circ}\text{C}$, $a_2 = 20-25^{\circ}\text{C}$. Faktor B adalah waktu penyimpanan singkong yang terdiri atas 4 taraf yaitu $b_1 = 0$ minggu, $b_2 = 1$ minggu, $b_3 = 2$ minggu, $b_4 = 3$ minggu. Analisis yang dilakukan meliputi analisis kadar air, asam sianida, bobot susut singkong segar dan analisa organoleptik untuk keripik singkong. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil bahwa metode terbaik adalah penyimpanan singkong segar pada suhu $10-12^{\circ}\text{C}$ selama penyimpanan 1 minggu . Singkong segar memiliki nilai kadar air 63,23%; asam sianida 28,81ppm dan bobot susut 6,65%. Produk keripik singkong tersebut memiliki nilai kesukaan warna 6,50 (agak suka); nilai kesukaan tekstur 6,50 (agak suka); nilai kesukaan rasa 6,63 (agak suka).

Kata kunci: singkong segar, suhu penyimpanan, lama penyimpanan