

ABSTRAK

KARAKTERISTIK TEPUNG ONGGOK MENGGUNAKAN TIGA METODE PENGERINGAN

Oleh

MARINDA SARI

Proses pengolahan singkong menjadi tepung tapioka menghasilkan limbah padat yang biasa disebut onggok (ampas singkong). Onggok dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan tepung. Tepung banyak digunakan sebagai bahan olahan sehari-hari seperti dalam pembuatan berbagai jenis kue. Pengolahan onggok menjadi tepung melalui tahap pengeringan. Pengeringan yang biasa dilakukan adalah pengeringan alami yang memerlukan waktu yang relatif lama dan sangat bergantung pada cuaca. Pengereng *hybrid* biasa digunakan untuk mempersingkat waktu pengeringan.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik warna dan aroma tepung onggok yang dikeringkan menggunakan alat pengereng *hybrid* dan pengeringan alami yang disukai konsumen dengan organoleptik terbaik. Penelitian ini dilakukan dengan tiga metode pengeringan menggunakan alat dan pengeringan alami sebagai kontrol. Pengeringan onggok dengan alat menggunakan energi matahari, pengeringan onggok dengan alat menggunakan

energi listrik, pengeringan onggok dengan alat menggunakan energi matahari ditambah energi listrik (*hybrid*) dan pengeringan alami.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Pengeringan dengan alat menggunakan energi matahari menghasilkan tepung onggok dengan kriteria warna yang cenderung lebih baik dibandingkan dengan metode pengeringan lainnya (2) Pengeringan dengan alat menggunakan energi listrik menghasilkan tepung onggok dengan kriteria aroma yang cenderung lebih baik dibandingkan dengan metode pengeringan lainnya (3) Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah tepung onggok yang dikeringkan dengan pengeringan alami dengan kriteria warna (agak putih), aroma (agak beraroma singkong), dan tingkat kesukaan (agak suka).

Kata kunci: tepung onggok, alat pengering *hybrid*, karakteristik tepung onggok

ABSTRACT

CHARACTERISTICS OF USE FLOUR ONGGOK THREE METHODS OF DRYING

By

MARINDA SARI

The production process of tapioca flour produces solid waste fiber called onggok. Onggok can be used as raw material for making onggok flour. The process of onggok flour production must through a drying step. The conventional process takes a long time and extremely depends on the weather. The hybrid dryer (solar and electrical energy) is commonly uses to shorten the drying time.

The purpose of this study was to determine the characteristic of color and the flavor of onggok flour dried by hybrid dryer and natural dryer, as well as organoleptic properties preferred by consumers. This research was conducted with three drying methods: hybrid, electric, and solar. Onggok flour with natural drying was used as control.

The results showed that (1) drying process under solar dryer produced onggok flour with better color compared to those of other drying methods, (2) drying process using electric dryer produced onggok flour with better flavor compared to those of other drying methods,

(3) the best product based on organoleptik experiment is onggok flour dried by natural drying process with color criteria (a little white), the flavor criteria (slightly cassava flavored), and overall acceptance (a bit like).

Keywords: onggok flour, drying, flavor, flour color.