



RINGKASAN

Ubi kayu (Manihot esculenta Crantz) merupakan salah satu bahan makanan yang menghasilkan kalori persatuan luas dan waktu lebih tinggi dibanding bahan makanan pokok lainnya. Tetapi mudah mengalami kerusakan dalam penyimpanan setelah panen, disebabkan oleh mikrobiologis, mekanis, fisis dan biologis. ✓

Sehubungan dengan hal itu, dilakukan penelitian penyimpanan ubi kayu segar dengan perlakuan pencelupan dalam larutan parafin sebelum disimpan dalam ruang suhu dingin dan ruang suhu kamar. Variasi perlakuannya ialah ubi kayu utuh dengan batangnya tanpa parafin, ubi kayu utuh tanpa parafin, ubi kayu utuh dicelup dalam larutan parafin secara total, ubi kayu utuh pada kedua ujungnya dicelup dalam larutan parafin, ubi kayu dalam keadaan terpotong menjadi dua bagian tanpa parafin, ubi kayu dalam keadaan terpotong menjadi dua bagian dicelup dalam larutan parafin secara total, ubi kayu dalam keadaan terpotong menjadi dua bagian pada bagian ujung dan luka dicelup dalam larutan parafin. Lama pencelupan satu menit setelah larutan parafin menjadi dingin. Kemudian dibagi menjadi dua bagian yang sama, sebagian disimpan dalam suhu dingin dan sebagian lagi disimpan dalam suhu kamar.

Hasil percobaan menunjukkan bahwa perlakuan pencelupan dalam larutan parafin secara total untuk ubi kayu utuh yang disimpan baik dalam suhu dingin maupun suhu kamar (- P3t2, P3t1), ubi kayu utuh yang pada kedua ujungnya dicelup dalam larutan parafin baik yang disimpan dalam suhu dingin maupun suhu kamar (P4t2, P4t1), ubi kayu utuh dengan batangnya tanpa parafin yang disimpan pada suhu dingin (P1t2) memberikan keuntungan yang nyata yaitu dapat menekan perubahan warna, menekan kehilangan air dan pati sekecil-kecilnya.