



Abstrak

Telah dilaksanakan penelitian tentang pengaruh penggunaan 4 macam varietas ubi kayu dan kadar air slondok mentah terhadap mutu slondok yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui varietas-varietas ubi kayu yang bisa digunakan untuk menghasilkan slondok dengan mutu yang baik. Penelitian ini juga bertujuan untuk menentukan kadar air optimum untuk pengeringan slondok.

Dalam penelitian ini slondok dibuat dengan cara pematangan. Proses-proses yang dilakukan adalah: ubi kayu diku-pas dan dicuci untuk menghilangkan kotoran, kemudian diparut dan diperas untuk mengurangi kadar air. Tahap-tahap selanjutnya adalah: pencampuran bumbu, pengukusan, penggilingan, pemotongan, pengeringan dan penggorengan.

Sifat-sifat slondok yang diteliti meliputi kenampakan, kerenyahan, citarasa, sifat pengembangan dan sifat higroskopik.

Dari hasil penelitian diperoleh kadar air optimum pengeringan slondok yaitu 18,90 persen. Diantara ke empat varietas yang digunakan tidak terdapat perbedaan yang nyata dalam kriteria-kriteria mutu yang dianalisis.