

ABSTRAK

EVALUASI SUHU DAN KONDISI PENYIMPANAN TEPUNG SINGKONG (*Manihot Esculenta*) DITINJAU DARI PARAMETER FISIKOKIMIA

Oleh:

NADIA AWALINA BUNGA MASSITA

13 / 344556 / SV / 03071

Tepung singkong adalah tepung yang diperoleh dengan cara menggiling umbi singkong yang telah dikeringkan (gaplek) dan diayak sampai menjadi butiran-butiran kasar dalam ukuran tertentu. Penyimpanan akan sangat mempengaruhi karakteristik bahan begitu pula umur simpannya. Penentuan kondisi penyimpanan yang tepat pada gudang bahan baku akan dilakukan dengan memperhatikan kondisi lingkungan dari gudang itu sendiri terutama suhu. Kondisi lingkungan dari gudang kemudian akan disesuaikan dengan tata letak gudang dan alat bantu seperti palet untuk mendukung optimasi penyimpanan. Evaluasi dilakukan dengan menguji tepung singkong yang disimpan pada 2 suhu yang berbeda kemudian dilihat respon bahan dari parameter fisikokimianya. Hasil yang diharapkan dari kondisi penyimpanan bahan baku yang tepat adalah tidak berkurangnya umur simpan dari bahan baku yang disertai dengan konsistensi sifat dan karakteristik bahan baku tersebut sehingga tidak mempengaruhi produk yang dihasilkan serta seragamnya saus sebagai produk akhir hasil olahan tepung singkong.

Kata kunci : tepung singkong, suhu, penyimpanan, gudang bahan baku

ABSTRACT

EVALUATION OF TEMPERATURE AND STORAGE CONDITION OF CASSAVA (*Manihot Esculenta*) FLOUR IN TERMS OF PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS

Oleh:

NADIA AWALINA BUNGA MASSITA

13 / 344556 / SV / 03071

Cassava flour is a flour obtained by grinding dried and sieved cassava tubers (gaplek) until it becomes coarse granules in certain sizes. Storage will greatly affect the characteristics of the material as well as its shelf-life. Determination of the proper method of storage in the warehouse of raw materials will be carried out by paying attention to the environmental conditions of the warehouse itself, especially its temperature. Environmental conditions of the warehouse then will be adjusted to the warehouse layout and auxiliaries such as palette to support storage optimization. Evaluation can be done by testing the cassava flour stored at 2 different temperatures seen material's response from their physicochemical parameters. The expected outcome of the appropriate storage method raw materials is not-reduced shelf life of raw materials coupled with the consistency of its attribute and characteristics so that the storage do not affect the products and uniforming sauce as the end product resulting from the processing of cassava flour.

Keywords: cassava flour, temperature, storage, warehouse of raw materials