

## INTISARI

Singkong merupakan salah satu tanaman yang banyak dikembangkan di Gunung Kidul untuk dijadikan bahan pangan. Banyaknya varietas yang ditanam dan belum diketahui karakteristik dari berbagai varietas singkong, menuntut perlunya dilakukan penelitian mengenai karakteristik kandungan nutrisi dan sifat fisik, terutama untuk produksi *Mocaf*.

Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan rancangan perlakuan tunggal yang terdiri dari 5 perlakuan, yaitu varietas Kirik, Gambyong, Jawa, Gatokaca, dan Bamban. Masing-masing perlakuan diulang 3 kali dengan umur panen singkong 9 bulan. Variabel yang diamati meliputi kadar air, protein, abu, pati, serat, lemak, karbohidrat, HCN, derajat putih, organoleptik, dan viskositas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berbagai macam varietas singkong segar memiliki kandungan nutrisi dan sifat fisik yang berbeda-beda. Singkong varietas Bamban menghasilkan kualitas terbaik untuk pembuatan *Mocaf* dengan keunggulan derajat putih 91,53, kandungan HCN 18,10 ppm, pati 77,84 %, protein 1,11 %, dan serat pangan 9,04 %, namun belum memenuhi standar dari SNI pada variabel HCN dan jumlah pati.

Kata kunci : Singkong, karakteristik, varietas, *Mocaf*

## **ABSTRACT**

*Cassava is one of the many crops developed in the Gunung Kidul to be used as food. There are many of varieties planted and characteristic are unknown of various cassava varieties, requires the need for research on the characteristics of nutrient content and physical properties, especially for Mocaf production.*

*This research was arranged in a Completely Randomized Design (CRD) with single factor and consisting of 5 treatments, Kirik, Gambyong, Jawa, Gatotkaca, and Bamban varieties. Every treatment was repeated 3 times and every varieties was 9 months of harverst age. Observed variables include moisture content, protein, ash, starch, fiber, fat, carbohydrate, HCN, white color, organoleptic, and viscosity.*

*The result showed that kind varieties of fresh cassava possess nutrient content and different physical properties. Bamban variety is the best quality for making Mocaf which is has the white color (91,53), HCN content of 18,10 ppm, starch content of 77,84 %, protein content of 1,11 %, and dietary fiber content of 9,04 %, but not yet meet the standards of SNI on HCN variables and the amount of starch.*

*Key word : Cassava, characteristic, varieties, Mocaf*