

**UJI KARAKTERISTIK TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) PADA
BERBAGAI VARIETAS DAN UMUR PANEN UBI KAYU**

SKRIPSI



Wiji Hestri Wahyuningrum
20140210012

Program Studi Agroteknologi

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2018**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis skripsi ini, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya;
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing;
3. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya setelah mendapatkan arahan dan saran dari Tim Pembimbing. Oleh karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing;
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka;
5. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lain yang sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini;

Yogyakarta, Mei 2018
Yang membuat pernyataan

Wiji Hestri Wahyuningrum
20140210012

KATA PENGANTAR



Allhamdulillahiraabil'alamin segala puji milik Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**UJI KARAKTERISTIK NUTRISI PADA TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) PADA BERBAGAI VARIETAS DAN UMUR PANEN UBI KAYU** “ sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa ini semua bukan hasil jeripayah sendiri namun berkat bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak atas dukungan moril maupun materil sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat serta ucapan terimakasih kepada:

1. Ir. Sukuriyati Susilo Dewi, M S. selaku sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan arahan, waktu dan tenaga selama penelitian dan penulisan skripsi ini;
2. Chandra Kurnia Setiawan, SP. M.Sc. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan motivasi, arahan, waktu dan tenaga selama penelitian dan penulisan skripsi ini;
3. Dr. Ir. Gatot Supangkat, M.P. selaku dosen penguji yang telah memberikan koreksi dan masukan pada karya tulis ini;
4. Ketua program studi Agroteknologi Dr. Innaka Ageng Rineksane S.P., M.P yang telah banyak membantu;
5. Bapak Supriyadi dan Ibu Sumarsih selaku laboran Agroteknologi UMY yang telah menyediakan sarana dan prasarana penelitian;
6. Staff Dosen dan keluarga besar Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, khususnya program Studi Agroteknologi yang telah memberikan penulis dengan ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan skripsi;
7. Alm. Bapak Sujarwo yang telah memberikan support, doa serta dukungannya selama semasa hidupnya. Terimakasih atas kepergiaanmu bisa mengajarku untuk lebih mandiri.

8. Ibu Suratmi yang selalu memberikan doa, dukungan, dan semangat, seorang ibu yang sangat sabar, tulus, ikhlas memberikan doa, dukungan dan semangat untuk-ku;
9. Kakak-kakak-ku yang selalu memberikan doa, kasih sayang dan motifasinya selama ini;
10. Sahabatku Anggi Cahyani, Gity Maulina, Retno Meitasari, Ririn Endah, Vicky Oktavia, Muzhajanah W, Fadillah Sari, Arrum Kusumawardani atas bantuan dan semangatnya;
11. Teman saudara-ku Sri Wahyuni, Ratih Kumalasari, Evo Wandu, Moh. Reza, Maulana Yusuf, Duwi Kris, Anisa Sinta yang selalu memberikan motifasi, dukungan dan keceriaan-nya;
12. Teman-teman Agroteknologi A yang selama ini dan nanti menjadi saudara, semoga sukses untuk semuanya.

Yogyakarta, Mei 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
INTISARI.....	ix
ABSTRACT.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Ubi Kayu.....	5
B. Umur Panen.....	9
C. MOCAF (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	10
D. Hipotesis.....	14
III. TATA CARA PENELITIAN.....	15
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	15
C. Metode Penelitian.....	16
D. Tata Cara Penelitian.....	16
E. Parameter yang Diamati.....	20
B. Analisis Data.....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Karakteristik <i>Lactobacillus plantarum</i>	30
B. Uji Proksimat Tepung MOCAF.....	31
C. Uji Organoleptik.....	47
D. Uji Sifat Fisik.....	50
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata kadar protein (g/kg db).....	34
2. Rerata kadar pati.....	37
3. Rerata kadar HCN (ppm).....	39
4. Rerata kadar serat pangan (g/kg db).....	43
5. Derajat Putih.....	44
6. Rerata uji organoleptik warna.....	47
7. Rerata kesukaan aroma.....	49
8. <i>Pasting Temp</i> Uji Fisik tepung MOCAF.....	51
9. Hasil tepung MOCAF.....	53