

LAMPIRAN

Lampiran I. Tabel Anova Analisis Proksimat Tepung MOCAF

1. Kadar Air

Sumber	DF	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	Prob>P
Model	14	105.0572	7.504083	6.23	<.0001s
Varietas	4	8.11372	2.02843	1.68	0.1799ns
Umur Panen	2	81.34886	40.67443	33.75	<.0001s
Varietas*Umur Panen	8	15.59459	1.949323	1.62	0.1616ns
Galat	30	36.15733	1.205244		
Total	44	141.2145			
R2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.743955	9.062375	1.097836	12.11422		

Keterangan :

Ns : Tidak ada interaksi pada taraf α 5 %

S : Terdapat interaksi pada taraf α 5 %

2. Kadar Protein

Sumber	DF	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	Prob>P
Model	14	1000.292	71.44946	70.73	<.0001s
Varietas	4	288.8448	72.21121	71.48	<.0001s
Umur Panen	2	539.6626	269.8313	267.11	<.0001s
Varietas*Umur Panen	8	171.785	21.47313	21.26	<.0001s
Galat	30	30.30581	1.010194		
Total	44	1030.598			
R2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.970594	7.019723	1.005084	14.318		

Keterangan :

S : Terdapat interaksi pada taraf α 5 %

3. Kadar Pati

Sumber	DF	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	Prob>P
Model	14	836308.1128	59736.294	1773.1	<.0001s
Varietas	4	37212.1288	9303.0322	276.13	<.0001s
Umur Panen	2	446255.2374	223127.62	6622.9	<.0001s
Varietas*Umur Panen	8	352840.7465	44105.093	1309.13	<.0001s
Galat	30	1010.7091	33.6903		
Total	44	837318.8218			
R2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.998793	0.719861	5.804335	806.3136		

Keterangan :

S : Terdapat interaksi pada taraf α 5 %

4. Kadar HCN

Sumber	DF	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	Prob>P
Model	14	1610.699	115.0499	87.44	<.0001s
Varietas	4	474.4664	118.6166	90.15	<.0001s
Umur Panen	2	652.479	326.2395	247.96	<.0001s
Varietas*Umur Panen	8	483.7534	60.46917	45.96	<.0001s
Galat	30	39.47127	1.315709		
Total	44	1650.17			
R2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.97608	6.791169	1.147044	16.89022		

Keterangan :

S : Terdapat interaksi pada taraf α 5 %

5. Serat Pangan

Sumber	DF	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	Prob>P
Model	14	31488.66	2249.19	18.49	<.0001s
Varietas	4	13957.57	3489.392	28.69	<.0001s
Umur Panen	2	11388.01	5694.004	46.81	<.0001s
Varietas*Umur Panen	8	6143.09	767.8862	6.31	<.0001s
Galat	30	3648.986	121.6329		
Total	44	35137.65			
R2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.896152	9.130373	11.02873	120.7917		

Keterangan :

S : Terdapat interaksi pada taraf α 5 %

6. Derajat Putih (b)

Sumber	DF	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	Prob>P
Model	14	27.76635	1.98331	52.43	<.0001s
Varietas	4	7.381013	1.845253	48.78	<.0001s
Umur Panen	2	15.38217	7.691087	203.34	<.0001s
Varietas*Umur Panen	8	5.00316	0.625395	16.53	<.0001s
Galat	30	1.134733	0.037824		
Total	44	28.90108			
R2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.960737	9.737237	0.194485	1.997333		

Keterangan :

Ns : Tidak ada interaksi pada taraf α 5 %

S : Terdapat interaksi pada taraf α 5 %

7. Derajat Putih (L)

Sumber	DF	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	Prob>P
Model	14	50.1843	3.58459	136.25	<.0001s
Varietas	4	3.27054	0.81764	31.08	<.0001s
Umur Panen	2	43.893	21.9465	834.19	<.0001s
Varietas*Umur Panen	8	3.02076	0.3776	14.35	<.0001s
Galat	30	0.78927	0.02631		
Total	44	50.9736			
R2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.984516	0.17738	0.1622	91.4409		

Keterangan :

Ns : Tidak ada interaksi pada taraf α 5 %

S : Terdapat interaksi pada taraf α 5 %

Lampiran II. Dokumentasi Penelitian

1. Tahap Perbanyakkan *L. plantarum*



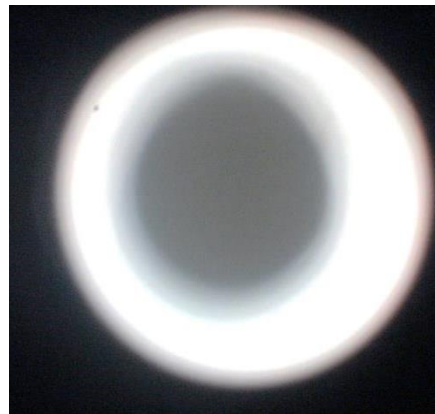
a. Plating *L. plantarum*



b. *L. plantarum* di MRS Broth



c. Sel bakteri *L. plantarum*



d. Koloni *L. plantarum*

2. Tahap pembuatan tepung MOCAF



a. Pemanenan



b. Penyortiran ubi kayu



c. Pengupasan ubi kayu



d. Pencucian ubi kayu



e. Perajangan



f. Pemberian starter *L. plantarum*



g. Proses fermentasi 72 jam



h. Setelah difermentasi 72 jam



i. Penirisan



j. penjemuran



k. Chip



l. penggilingan

3. Pengujian Kadar air



a. Cawan timbang



b. Penimbangan

b. Hasil Tepung MOCAF

A. Tepung MOCAF umur panen 9 Bulan



B. Tepung MOCAF umur panen 10 bulan



C. Tepung MOCAF umur panen 11 bulan



Lampiran III. Tabel Syarat mutu tepung MOCAF berdasarkan SNI dan Codex Stand 176-1989

Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
		SNI	Codex Stan
Keadaan			
-Bentuk	-	Serbuk halus	-
-Bau	-	Normal	-
-Warna	-	Putih	-
Benda asing	-	Tidak ada	-
Serangga	-	Tidak ada	-
Kehalusan			
-Tepung Halus	%	Min. 90 lolos ayakan 100 mesh (b/b)	Min. 90 lolos ayakan 1,20 mm
-Tepung kasar	%	100 lolos ayakan 80 mesh (b/b)	Min. 90 lolos ayakan 0,60 mm
Kadar air (b/b)	%	Maks. 13	Maks. 13
Abu (b/b)	%	Maks. 1,5	Maks. 3,0
Serat kasar (b/b)	%	Maks. 2,0	Maks. 2,0
Derajat putih (MgO = 100)	-	Min. 87	-
Belerang dioksida (SO ₂)	µg/g	Negatif	-
Derajat asam	mLNaOH 1N/100g	Maks. 4,0	-
HCN	mg/kg	Maks. 10	Maks. 10
Cemaran logam			
-Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,2	-
-Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3	-
-Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0	-
-Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05	-
Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5	-
Cemaran mikroba			
-Angka lempeng total (35°C, 48 jam)	koloni/g	Maks. 1 x 10 ⁶	-
- <i>E. coli</i>	APM/g	Maks. 10	-
- <i>Bacillus cereus</i>	Koloni/g	< 1 x 10 ⁴	-
-Kapang	koloni/g	Maksimal 1,0 x 10 ³	-
Residu pestisida	-	-	Sesuai aturan yang berlaku
Aditif makanan	-	-	Sesuai UU Negara di Indonesia produk mana yang dijual

Lampiran IV. Hasil Kesesuaian tepung MOCAF berdasarkan syarat mutu SNI

(-)

Varietas		Gambyong			Gatokaca			Bamban			Kirek			Jawa		
Pengujian	SNI	9	10	11	9	10	11	9	10	11	9	10	11	9	10	11
Kadar Air	Maks 13 %	-	-	√	√	-	√	√	-	√	√	-	√	√	-	√

(+)

Varietas		Gambyong			Gatokaca			Bamban			Kirek			Jawa		
Pengujian	SNI	9	10	11	9	10	11	9	10	11	9	10	11	9	10	11
Protein	1,0 %	√	√	√	-	√	√	√	√	√	-	√	√	-	√	-
Pati	85-87%	-	-	-	-	-	-	-	-	√	-	-	-	-	-	-
HCN/HCN	10 ppm	-	-	-	-	-	-	-	-	√	-	-	-	-	-	-
Derajat pangan	87 (L)	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√