

INTISARI

Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan salah satu tanaman pangan di Indonesia urutan kelima setelah Padi, Jagung, Kedelai dan Kacang Tanah. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik sifat fisik dan kimia tepung tapioka berbagai macam varietas singkong di tanah Regosol. Penelitian dilakukan dengan metode survey. Sampel diambil secara acak dari kebun koleksi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Data diperoleh dari pengamatan 11 varietas singkong, yaitu Pahit, UJ5, Ireng, Kirik, Ketan Kulit Merah, Pandesi Hijau, Adira, Ketan, Genjah, Meni dan Kacibali yang masing-masing varietas diambil 3 sampel tanaman. Variabel yang diamati meliputi jumlah ubi, berat ubi, panjang ubi, diameter ubi, kadar air, kadar abu, kadar pati, kadar amilosa dan amilopektin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berbagai macam varietas singkong memiliki sifat fisik dan kimia yang berbeda-beda. Karakteristik sifat kimia tepung tapioka terbaik yaitu pada varietas Ketan Kulit Merah dengan keunggulan kadar air 14.15 %, kada abu 0.63 %, kadar pati 85.13 %, amilosa 11.80 % dan amilopektin 73.33 %, dan kualitas tepung tapioka telah memenuhi standar SNI tepung tapioka.

Kata kunci : Singkong, karakteristik, varietas, tepung tapioka