

## **PERNYATAAN**

Saya membuat pernyataan bahwa :

1. Karya tulis atau skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta ataupun di perguruan tinggi lainnya;
2. Skripsi ini dibantu arahan dari Tim Pembimbing, selebihnya murni gagasan, penilaian dan rumusan saya sendiri. Oleh Karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing;
3. Pada skripsi ini apabila terdapat pendapat atau karya yang ditulis dan dipublikasikan orang lain, telah disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dengan jelas secara tertulis sebagai acuan dalam naskah serta dicantumkan di daftar pustaka;
4. Saya membuat pernyataan ini dengan sesungguhnya, apabila terdapat ketidak benaran atau penyimpangan di kemudian hari pada pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar yang saya peroleh Karen skripsi ini, ataupun sanksi dari norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta,   September 2018  
Yang membuat pernyataan

Dinda Hendriani  
20140210112

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG TAPIOKA BERBAGAI VARIETAS SINGKONG (*Manihot esculenta Crantz.*) DI TANAH REGOSOL”**, sebagai tugas akhir untuk mendapatkan gelar Sarjana pada Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Selama melaksanakan penelitian dan penyelesaian skripsi ini penulis telah mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak dan bukan hasil jerih payah penulis sendiri. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Gatot Supangkat, M.P. selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan arahan, waktu dan tenaga selama penelitian dan penulisan skripsi ini,
2. Ir. Mulyono, M.P. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan motivasi, arahan, waktu dan tenaga selama penelitian dan penulisan skripsi ini,
3. Ir. Hariyono, M.P. selaku penguji skripsi, terimakasih atas koreksi dan masukannya,
4. Bapak Yuli, Bapak Supriyadi dan Ibu Marsih selaku laboran Agroteknologi UMY yang telah menyediakan sarana dan prasarana penelitian.
5. Staff Dosen dan keluarga besar Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, khususnya Program Studi Agroteknologi yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan skripsi,
6. Ibu Endang Yulida dan Bapak Hendriyanto selaku orangtua tercinta yang telah memberikan segalanya baik kasih sayang, do'a, motivasi maupun financial demi kelancaran dan keberhasilan penulis,

7. Kakakku tersayang Citra Devi dan Adikku tercinta Dira Citra Hendriani yang selalu mengingatkan, memotivasi dan memberikan kasih sayangnya,
8. Sahabatku tersayang Narissa Andesita, Martha Rizky, Tika Fi Utami, Liza Valentina, Septi Kurnia, Muhammad Hizbullah yang memberikan bantuan, semangat dan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini,
9. Teman-teman yang banyak berjasa Fathur, Alfi Mutia, Dwi Nur, Christalia Wijaya, Ella Oktaviani, M Jamal, Gity Maulina, Maulana Yusuf, Daris, Evo, Setya Aji, Tri Hartanto, Syarifudin, Sidik yang telah membantu dalam penelitian dan memberikan motivasi sehingga skripsi ini dapat terselesaikan,
10. Sahabat dan teman-teman Agroteknologi A 2014 terimakasih telah menjadi keluarga yang senantiasa memberikan motivasi, ilmu dan warna baru selama kuliah di UMY,
11. Semua pihak yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis berdoa semoga semua kebaikan dan amal baik yang telah diberikan akan mendapatkan balasan pahala dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan dan bagi pengembangan ilmu dan penerapan pembelajaran khususnya bagi Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Yogyakarta, September 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<i>ABSTRACT</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
I. PENDAHULUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Perumusan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tanaman Singkong ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz.).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Nutrien Singkong .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tepung Tapioka .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Hipotesis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
III. TATA CARA PENELITIAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Bahan dan Alat.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Metode Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Cara Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Parameter Pengamatan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Hasil Singkong.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Rendemen Pati .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Analisis Sifat Kimia Tepung Tapioka.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Kesimpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Saran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

LAMPIRAN .....

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Cara analisis sifat fisik dan kimia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. jumlah ubi pada sebelas varietas singkong ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. berat ubi berbagai varietas singkong .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Panjang ubi berbagai varietas singkong .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Diameter ubi berbagai varietas singkong .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Kadar air tepung tapioka berbagai varietas singkong	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7. Kadar abu tepung tapioka berbagai varietas singkong	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
8. Kadar Pati Tepung Tapioka Berbagai Varietas Singkong	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
9. Kurva Standar Amilosa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
10. Amilosa dan Amilopektin berbagai Varietas Singkong..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

1. Tabel Syarat Mutu Tepung Tapioka .....
2. Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka 100 g Bahan Makanan .....
3. Perbedaan Komposisi Kimia Mocaf, Tepung Terigu dan Tepung Tapioka ..
4. Tabel Karakteristik singkong secara umum .....
5. Tabel Anova Analisis Sifat Fisik Singkong .....
6. Tabel Anova Analisis Sifat Kimia Tepung Tapioka .....
7. Deskripsi tanaman singkong Berbagai Varietas Singkong .....
8. Gambar Penelitian Singkong.....

