

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG UBI KAYU (*Manihot utilissima*),
TEPUNG KENTANG (*Solanum tuberosum*) dan TEPUNG TEMPE
TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA *FLAKE* yang DIHASILKAN**

Adryan*, Novelina** dan Kesuma Sayuti**

*Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, **Dosen Jurusan Teknologi Hasil
Pertanian

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang 25163

email : adryan368@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung ubi kayu, tepung kentang dan tepung tempe terhadap sifat fisiko kimia *flake* yang dihasilkan, serta mengetahui formula *flake* terbaik berdasarkan uji organoleptik dan diuji umur simpannya. Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas pada bulan Januari 2014 sampai dengan Februari 2014. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata, dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan penelitian adalah perbandingan pencampuran tepung ubi kayu dengan tepung kentang serta penambahan tepung tempe kedelai dengan jumlah yang sama pada setiap perlakuan yaitu A (29% Tepung ubi kayu : 43% Tepung kentang : 28% Tepung tempe), B (32% Tepung ubi kayu : 40% Tepung kentang : 28% Tepung tempe), C (36% Tepung ubi kayu : 36% Tepung kentang : 28% Tepung tempe), D (40% Tepung ubi kayu : 32% Tepung kentang : 28% Tepung tempe) dan E (43% Tepung ubi kayu : 29% Tepung kentang : 28% Tepung tempe). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran tepung ubi kayu dan tepung kentang pada berbagai konsentrasi berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar dan uji kekerasan, sedangkan perbandingan konsentrasi tepung ubi kayu dan tepung kentang tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan indeks penyerapan air *flake* yang dihasilkan. Uji organoleptik menunjukkan perlakuan C sebagai produk yang paling disukai dengan masa simpan selama 95 hari atau 3 bulan 5 hari.

Kata Kunci : *Flake*, Tepung Kentang, Tepung Tempe, Tepung Ubi kayu.