

ABSTRAK

Tepung tapioka merupakan salah satu bentuk olahan pangan yang banyak digunakan di Indonesia. Akan tetapi tepung tapioka sendiri masih memiliki beberapa kelemahan dan peraturan tentang impor tepung tapioka menyebabkan tepung tapioka tidak banyak dimanfaatkan. Oleh karena itu perlu adanya modifikasi tepung tapioka. Penelitian ini bertujuan untuk memodifikasi tepung tapioka dengan hidrogen peroksida. Tepung tapioka akan ditambahkan dengan hidrogen peroksida dan diaduk dengan *magnetic stirrer*, disaring dan dioven. Pengeringan Tapioka Modifikasi dengan tiga sampel Tepung tapioka A, Tapioka B, dan Tapioka C menggunakan pelarut Asam Laktat 0,4%; 0,8% dan 1,2% menggunakan pengeringan oven dengan variabel tetap 60°C dan lama pengeringan 30; 60; 90 menit. Hasil penelitian diperoleh yang paling optimum untuk kadar air, densitas kamba pada variabel konsentrasi 1,2% dengan lama pengeringan 90 menit. Dengan sampel terbaik Tapioka C dengan kadar air 9,49% dan densitas kamba 0,086 gr/ml.

Kata kunci : Tapioka, oksidasi, Hidrogen Peroksida

ABSTRACT

Tapioca flour is one kind of food that consumed by most of Indonesian. But tapioca flous has some weakness and rule about tapioca flour import makes it not much utilized. So modification of tapioca flour is important. The objective on this research is to modificate tapioca flour with hydrogen peroxide. Hydrogen peroxide will be added to tapioca flour and stir it by magnetic stirrer, filtered, and dried. Tapioca drying Modified with three samples of Tapioca Flour A, Tapioca B, and Tapioca C using 0.4% Lactic Acid solvent; 0.8% and 1.2% using oven drying with fixed variable 60oC and drying duration 30; 60; 90 minutes. The result of the research was the most optimum for water content, density of kamba at concentration variable 1,2% with 90 minutes drying time. With the best samples of Tapioca C with water content of 9,49% and 0.086 gr / ml density of kamba.

Keyword : Tapioca, Oxidation, Hydrogen Peroxide