

## MEMPELAJARI KARAKTERISTIK TEPUNG ONGGOK PADA TIGA METODE PENGERINGAN YANG BERBEDA

### [CHARACTERIZING OF ONGGOK FLOUR USING THREE DIFFERENT DRYING METHODS]

Oleh :

**Marinda Sari<sup>1</sup>, Warji<sup>2</sup>, Dwi Dian Novita<sup>3</sup>, Tamrin<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Mahasiswa S1 Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung  
<sup>2,3,4</sup> Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung  
✉ komunikasi penulis, email : Marinda\_sari@rocketmail. com

Naskah ini diterima pada 6 Maret 2013; revisi pada 30 April 2013;  
disetujui untuk dipublikasikan pada 8 Mei 2013

#### ABSTRACT

*The processing of cassava becoming tapioca flour will produce solid fiber waste called as onggok. Onggok can be used as raw material for making onggok flour. One of the processing steps on the producing of onggok flour is drying. In common practice, solar dryer is used but it takes long time and strongly depends on weather. The hybrid dryer (solar electrical energy), solar radiation dryer, and electrical dryer would be used in this research. The aims of this study were to determine and to compare whiteness degree, the degree of acidity (pH), and the characteristics of onggok flour (color and aroma) and its organoleptic justification of onggok flour dried by the three different drying methods. The results showed that drying process under solar radiation dryer produced onggok flour at better color compared with the others, drying process using electrical dryer produced onggok flour at better aroma compared with the others, the best product based on organoleptic tests was onggok flour dried by electrical dryer with color criteria a little white, the aroma criteria slightly cassava aromaed, and overall acceptance a bit like.*

Keywords: **Onggok flour, drying, aroma, flour color**

#### ABSTRAK

Proses pengolahan singkong menjadi tepung tapioka menghasilkan limbah padat yang biasa disebut onggok. Onggok dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan tepung onggok. Salah satu tahap pengolahan onggok menjadi tepung adalah tahap pengeringan. Pengeringan yang biasa dilakukan adalah pengeringan alami yang memerlukan waktu yang relatif lama dan sangat bergantung pada cuaca. Dalam penelitian ini digunakan alat pengering hybrid (energi radiasi matahari dan listrik), energi radiasi matahari, dan energi listrik. Tujuan penelitian adalah untuk menentukan dan membandingkan derajat putih, derajat keasaman, dan karakteristik tepung onggok (warna dan aroma) tepung onggok yang dikeringkan dengan tiga metode pengeringan yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengeringan energi radiasi matahari menghasilkan tepung onggok dengan kriteria warna yang cenderung lebih baik dibandingkan dengan metode pengeringan lainnya, Pengeringan menggunakan energi listrik menghasilkan tepung onggok dengan kriteria aroma yang cenderung lebih baik dibandingkan dengan metode pengeringan lainnya, Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah tepung onggok menggunakan energi listrik dengan kriteria warna (agak putih), aroma (agak beraroma singkong), dan tingkat kesukaan (agak suka).

Kata Kunci: **Tepung onggok, alat pengering hybrid, karakteristik tepung onggok**