

Diagram alir proses pembuatan tepung tapioka



Pembuatan Tepung Tapioka



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
 Proyek Peningkatan Perikanan Kelautan Melalui Inovasi PAB
 (Pilot Farmers Income Improvement through Innovative Project-PPFIP)
 2008

Informasi lebih lanjut:
Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
 Jalan E. H. Juanda No. 30, Bogor 16122
 Telepon: (0251) 321745, Faksimile: (0251) 326561
 E-mail: pustaka@pustaka.deptan.go.id, Situs web: http://www.pustaka.deptan.go.id



Singkang yang telah dikupas



Tepung tapioka yang akan dijemur



Proses penjemuran tepung

Ubi kayu dapat tumbuh pada berbagai jenis lahan. Umumnya ubi kayu ditanam di kebun, pekarangan, atau di pematang sawah, baik secara monokultur maupun tumpang sari dengan kacang tanah, kacang hijau atau tanaman hortikultura seperti cabai. Ubi kayu dimanfaatkan sebagai bahan pangan, bahan baku industri, dan makanan ternak.

Ubi kayu yang telah dipanen mudah menjadi rusak, yaitu berubah menjadi coklat kebiruan. Oleh karena itu, ubi perlu segera diolah setelah dipanen. Salah satu cara pengolahan ubi kayu adalah dibuat tepung tapioka. Tepung tapioka selanjutnya dapat menjadi bahan baku berbagai produk olahan, seperti makanan ringan serta pakan ternak dan pakan ikan.

Ubi kayu dipanen pada saat sudah berumur tua agar tepung yang diperoleh maksimal. Untuk varietas genjah, ubi kayu dipanen pada umur 6-8 bulan dan untuk varietas dalam pada umur 9-12 bulan.

Penanganan Pascapanenan Ubi Kayu

- Setelah tanaman ubi kayu dicabut, bersihkan umbi dari tanah yang melekat kemudian potong dari tangkainya. Bila ubi akan disimpan sampai hari berikutnya, pemotongan dilakukan pada batangnya.
- Segera olah ubi kayu yang telah dipanen, karena bila umbi dibiarkan 2-3 hari maka derajat putih umbi akan menurun. Penurunan derajat putih disebabkan warna umbi berubah dari putih menjadi coklat-kebiruan.

Alat dan Bahan

1. **Alat**
 - Tampah
 - Golok
 - Pisau
 - Parutan
 - Wadah Plastik
2. **Bahan**
 - Ubi Kayu
 - Air Bersih

Pengolahan Tapioka

- Kupas kulit umbi, lalu cuci hingga bersih.
- Parut umbi dengan pamarut, lalu tampung parutan dalam tempat yang berisi air bersih.
- Remas-remas parutan umbi dengan tangan, lalu secara bertahap tuang ke atas saringan yang terbuat dari kain putih bersih. Tampung air perasan dalam wadah. Lakukan penyaringan parutan berulang kali sampai air perasan menjadi jernih.
- Endapkan air perasan selama 24 jam.
- Buang air endapan yang mengandung lendir dan kotoran, lalu ganti dengan air bersih sambil diaduk. Lakukan penggantian air 2-3 kali agar tepung yang dihasilkan berwarna putih bersih.
- Keluarkan tepung dari wadah pengendapan lalu letakkan dalam tampah (nyiru). Hancurkan gumpalan-gumpalan tepung basah dengan cara diremas-remas hingga tepung menjadi halus.
- Jemur tepung tapioka di terik matahari hingga kering.