

Ubi kayu merupakan salah satu bahan pangan lokal yang dimiliki bangsa Indonesia dan sangat potensial untuk dikembangkan. Produksi ubi kayu saat ini mencapai 22,7 juta ton, yang diolah menjadi bahan pangan dan non pangan baru mencapai 22,3% atau setara dengan 4,6 juta ton ubikayu segar. Hal ini berarti peluang pasar untuk tepung ubi kayu atau tepung Kassava masih cukup luas.

Pengembangan tepung Kassava fermentasi ini sangat berpotensi sebab dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti terigu yang selama ini masih diimpor oleh bangsa Indonesia. Tepung Kassava fermentasi dapat digunakan dalam pengolahan pangan, antara lain dalam pembuatan aneka roti, mie, cake dan cookies.

## Pengolahan Tepung Kassava Fermentasi

Pengolahan tepung Kassava fermentasi sangat sederhana, peralatan yang digunakan juga sangat sederhana dan mudah didapat. Bahan yang diperlukan adalah ubi kayu (ubi putih), ragi tape dan air. Peralatan yang digunakan antara lain, pisau, baskom, penyawut, tampah, penggiling tepung dan pengemas.

### Tahapan pengolahan tepung Kassava fermentasi =

#### 1. Pengupasan dan Pencucian.

- Ubi kayu dikupas kulitnya; cara pengupasan yang baik adalah melepaskan bagian kulit secara manual satu per satu.
- Cara pengupasan ini menghasilkan rendemen yang baik, namun memerlukan waktu yang lama dan banyak tenaga kerja.

- Selanjutnya ubi kayu segera dicuci untuk menghilangkan lendir pada ubi dengan air hingga bersih.

#### 2. Penyawutan.

- Ubi kayu kupas disawut menggunakan alat sawut manual maupun bertenaga motor.
- Penyawutan dimaksudkan untuk mengecilkan ukuran ubi kayu agar pengeringan lebih cepat.

#### 3. Perendaman.

- Sawut direndamkan dalam larutan ragi.
- Perendaman dilakukan selama 18 jam dalam larutan ragi tape 0,5% dari banyaknya air.
- Selama proses perendaman, akan muncul gelembung-gelembung udara, tekstur sawut menjadi remah dan warnanya lebih putih.
- Perendaman ini dimaksudkan untuk memfermentasi sawut ubi kayu sehingga tepung yang dihasilkan memiliki sifat lebih mudah mengembang.

#### 4. Pengepresan dan Pengeringan.

- Pengepresan sawut ubi kayu dimaksudkan untuk mengurangi kandungan air dalam sawut sehingga mempercepat pengeringan dan mengurangi kandungan asam biru (HCN), terutama untuk jenis ubi kayu yang pahit.
- Sawut ubi kayu ditempatkan dalam tampah kemudian dijemur hingga kering.
- Pengeringan dilakukan hingga kadar air sawut 10-12%, yang ditandai apabila sawut ditekan dapat patah sempurna.



Sawut ubi kayu yang sudah kering dapat langsung ditepungkan dengan alat penggiling tepung kemudian di ayak dengan ayakan berukuran 100 mesh agar diperoleh tepung dengan kualitas yang baik. Apabila akan disimpan maka sebaiknya penyimpanan berupa sawut kering. Sawut ubi kayu kering dikemas dalam kantong plastik dengan ketebalan minimal 0,8 mm kemudian ditutup rapat dan diletakkan di tempat/gudang penyimpanan yang kering dan tidak lembab.

**Gambar 1.** Tahapan proses pengolahan tepung Kassava fermentasi



Pengupasan & pencucian



Penyawutan



Perendaman sawut dengan ragi



Pengepresan



Penjemuran



Sawut kering

### Mutu Tepung Kassava Fermentasi

Tepung Kassava fermentasi memiliki warna lebih putih dibanding tepung Kassava tanpa fermentasi, karena proses fermentasi dapat menghilangkan komponen warna/pigmen. Proses fermentasi ini juga dapat menghilangkan aroma khas ubi kayu yang kurang disukai konsumen.

Tabel 1. Standar mutu tepung ubi kayu berdasarkan SNI 01-2997-1992

Komponen mutu	Standar mutu tepung Kassava	Tepung Kassava fermentasi
Kadar air maksimal (%)	12	11,68
Kadar pati minimal (%)	70	71,15
Kadar abu maksimal (%)	1.5	0,79
Derajat asam maksimal (%)	3	0,27



**Gambar 2.** Tepung Kassava fermentasi dan tanpa fermentasi