



# **Pengolahan Pangan Berbasis Ubi Kayu (KASAVA)**



**KEMENTERIAN PERTANIAN  
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
JAWA TIMUR  
2013**

Website : <http://jatim.litbang.deptan.go.id>

## PENDAHULUAN

Ubi kayu (kasava) merupakan sumber karbohidrat ketiga setelah beras dan jagung. Namun sebagai bahan pangan masih dianggap inferior oleh sebagian besar masyarakat. Padahal ubi kayu dapat dijadikan berbagai macam makanan yang cukup enak. Kelemahan daya simpan yang rendah dan adanya kandungan HCN dapat ditanggulangi dengan mengolah ubi kayu menjadi tepung kasava. Sampai saat ini umumnya petani menyimpan dalam bentuk galek, yang proses pembuatannya masih kurang bersih dan kandungan HCN masih tinggi. Teknologi pengolahan ubi kayu menjadi tepung kasava mudah diterapkan oleh masyarakat di daerah penghasil ubi kayu dibanding dengan tapioka yang boros air dan masalah limbah. Demikian juga paket teknologi pengolahan dengan biaya yang murah diharapkan mampu membantu dalam penganekaragaman sumber pangan lokal non beras, karena dalam bentuk tepung ubi kayu (kasava) mempunyai sifat yang luwes dan mudah diformulasikan dalam pengolahan menjadi bahan makanan siap saji. Di bawah ini beberapa contoh cara pengolahan berbahan baku ubi kayu segar dan tepung kasava untuk substitusi tepung terigu.

### EYEK-EYEK (RENGGINANG SINGKONG)

1. Ubi kayu segar dikupas dan dicuci bersih
2. Pamarutan
3. Pengepresan, Cairan diambil patinya
4. Pemeraman selama 2-3 hari
5. Tambah pati hasil perasan dan bumbu

- 6. Pencetakan serta pengukusan
- 7. Pengeringan, Penggorengan, penirisan dan pengemasan

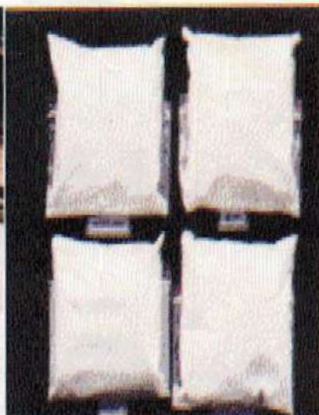


**TEPUNG KASAVA RENDAH HCN**

- 1. Ubi kayu dikupas
- 2. Pencucian dan perendaman
- 3. Penyawutan
- 4. Pengepresan, air ditampung, kemudian dikeringkan
- 5. Setelah kering dilakukan penepungan, tepung dikemas.

Rendemen 25-30 %.

Kandungan HCN gapek ubi kayu pahit 65-76 ppm turun menjadi 26-32 ppm.





## STIK DAN BIDARAN

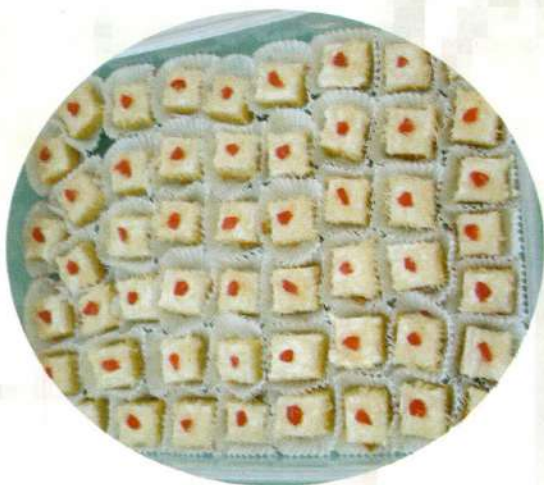
1. Tepung kasava 3 kg, tepung tapioka 1,5 kg dan tepung terigu 1,5 kg., dicampur kemudian diayak.
2. Tambahkan 1,5 kg butir telur, 1 kg gula pasir, dan garam serta penyedap rasa secukupnya.
3. Mentega 500 g yang telah dicairkan, buat adonan dengan sedikit demi sedikit air matang sampai kalis.
4. Buat stik dengan menggunakan alat pemipih.
5. Goreng, lebih dulu. dimasukkan ke minyak yang masih dingin.  
Tiriskan, dan setelah dingin dilakukan pengemasan dengan plastik.



### BIDARAN

1. Tepung kasava 1 kg dan tepung tapioka 1,5 kg, campur kemudian dilakukan pengayakan.
2. 1 kg telur, 10 sdt garam dan 2 pak masako dilakukan pengocokan.
3. Tambahkan sedikit demi sedikit campuran tepung sambil terus dikocok sampai terjadi adonan yang baik.
4. Buat bola yang mengkerucut atas dan bawahnya dengan ukuran sesuai selera. Kemudian masukan ke dalam minyak goreng yang masih dingin.
5. Goreng dan tiriskan kemudian kemas dengan plastik.

### TART MINI



1. 8 b telur, 150 g gula halus dikocok sampai mengembang
2. Tepung kasava 100g, 25 g maizena, vanili, 1 sdt TEM dan mentega cair dimasukkan
3. Tuangkan ke loyang (diolesi mentega) kemudian dioven

4. Olesi butter cream atau selai dan taburkan parutan keju

## MIE



1. Campur tepung kasava sebanyak 30% dengan tepung terigu 70%.
2. Tambahkan garam, telur dan minyak goreng
3. Buat adonan (diuleni) dengan menambah sedikit-demi sedikit air
4. Giling dan buat lembaran-lembaran.
5. Kemudian cetak dengan alat pembuat mie
6. Kukus sebentar, menjadi mie basah  
Bisa mie basah tersebut dicetak dan dikeringkan.

Sumber : Suhardjo

Teknologi untuk petani, FEATI, 2009  
BPTP Jawa Timur

Jl. Raya Karang Ploso Km 4, PO Box 188  
Malang 65101 Telp. (0341)-494052  
Fax : (0341) 471255