

I. PENDAHULUAN

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan bahan pangan sumber karbohidrat yang dianggap berstatus social rendah (inferior). Untuk menghilangkan kesan tersebut maka diversifikasi olahan menjadi produk-produk bernilai ekonomis mutlak dilakukan. Berdasarkan sifat kimiawi, ubi kayu segar mengandung kadar air tinggi (60-65 %), kadar sianida (HCN) ada yang beracun (lebih dari 100 ppm), kurang beracun (50-100 ppm) dan tidak beracun (kurang dari 50 ppm), senyawa phenol menyebabkan pencoklatan oleh enzim phenolase yang mengalami proses oksidasi, menyebabkan ubi kayu segar mudah mengalami kerusakan apabila tidak mendapat penanganan (penundaan) pasca panen setelah 3 hari.

Untuk mengatasi masalah tersebut, sekaligus memberi nilai tambah ekonomis terhadap ubi kayu, maka perlu dilakukan pengolahan ubi kayu segar menjadi tepung kasava. Dalam bentuk tepung dapat lebih lama disimpan dan mudah diolah menjadi berbagai produk olahan, dan sebagai bahan substitusi tepung sereal dalam industri pembuatan kue dan roti.

II. PEMBUATAN TEPUNG KASAVA

2.1. Penyiapan Bahan Baku

Ubi kayu sebaiknya dipanen pada umur yang tepat antara 8 – 10 bulan (gambar 1).

Panen yang terlalu awal (muda) akan menghasilkan produksi dan kandungan pati yang rendah. Demikian pula bila dipanen melewati umur optimumnya akan memberikan kandungan serat kasar yang tinggi

2.2. Pembuatan Sawut Kering dan Penepungan

Tahapan proses yang penting dan menentukan mutu tepung kasava adalah pada saat pembuatan sawut kering. Tahapan pembuatan sawut kering adalah sebagai berikut.



Gambar. 1. Ubi kayu (bahan baku pembuatan tepung kasava)

- **Pembersihan dan pencucian**. Ubi kayu segar dibersihkan dari tanah dan kotoran. Sebaiknya ubi kayu segera diproses, karena kualitas hasil olahan tertinggi dicapai apabila bahan baku diproses dalam waktu tidak lebih dari 24 jam setelah panen;
- **Pengupasan**. Cara pengupasan yang baik yaitu dengan cara melepaskan kulit secara manual satu persatu. Cara ini memberikan rendemen yang tinggi, namun memerlukan waktu relatif lama dan tenaga kerja yang banyak. Lendir yang ada pada lapisan ubi kayu sebaiknya dikerik untuk mengurangi kadar HCN;
- **Pencucian dan perendaman**. Untuk mendapatkan kualitas yang baik dengan warna putih dan meningkatkan daya simpan, ubi kayu direndam dalam larutan kapur tohor 5 % atau larutan garam 2 – 4 %;
- **Perajangan menjadi sawut**. Sawut dibuat dengan cara merajang ubi kayu kupas menggunakan alat perajang;
- **Pengepresan sawut**. Agar pengeringan sawut lebih cepat dan menurunkan kandungan HCN, senyawa phenol dan racun dioscorin terutama pada ubi kayu pahit maka dilakukan pengepresan sawut;

- **Pengeringan sawut.** Sawut basah yang telah dipres segera dijemur menggunakan alas dari anyaman bambu selama 14 – 16 jam (2 hari) hingga kadar air \pm 14 %.
- **Penepungan.** Dilakukan menggunakan mesin penepung tipe disk mill dan dilengkapi ayakan yang bisa menghasilkan tepung dengan kehalusan 80 mesh.
- Pengemasan dan penyimpanan

2.3. Kandungan Gizi Tepung Kasava

Kandungan gizi tepung kasava/100 g bahan berdasarkan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, 1972 adalah sbb : kalori 363, protein 1,1 g, lemak 0,5 g, KH 88,2 g, Ca 84 mg, P 125 mg, Fe 1 mg, vit A 0,0 SI, vit B 0,04 mg, vit C 0 mg dan air 9,1 g

Tepung kasava dapat digunakan dalam pembuatan tepung campuran (*composite flour*) yakni campuran antara tepung kasava dan tepung terigu yang biasa digunakan dalam pembuatan aneka kue, roti dan produk makanan lainnya.

2.4. Jenis-Jenis Kue dari Tepung Kasava

Beberapa jenis kue dari tepung kasava beserta resepnya antara lain :

a. Kue lapis pelangi tepung kasava

Bahan : 5 butir telur, 300 g gula pasir, 150 g tepung kasava, 200 cc santan kental, coklat bubuk 2 sendok makan, pewarna merah dan hijau secukupnya

Cara membuat :

- Gula pasir + telur dikocok menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi hingga mengembang, tambahkan santan kental aduk pelan.
- Tambahkan tepung kasava aduk sampai tercampur merata, kemudian bagi adonan menjadi tiga bagian. Tambahkan masing-masing bagian dengan pewarna makanan merah, hijau dan coklat bubuk
- Siapkan loyang ukuran 20 x 20 x 5 cm olesi mentega, tuang adonan merah, kukus sampai matang, kemudian tuang adonan hijau ke atas adonan merah, kukus sampai matang dan tambahkan adonan coklat kukus sampai matang. Setelah dingin, potong-potong sesuai selera dan hidangkan

b. Soes bakar tepung kasava

Bahan : tepung kasava 50 g, tepung terigu 50 g, telur 3 butir, mentega 100 g dan air 100 cc.
Vla : susu 300 cc, gula pasir 150 g dan maezena 40 g

Cara membuat kulit :

- Campur air, mentega dan masak sampai mendidih
- Tambahkan tepung kasava dan terigu, aduk sampai merata. Cetak dan panggang sampai matang. Isi adonan dengan vla

Cara membuat vla :

- Campur susu dan gula, masak sampai mendidih. Larutkan maezena dengan sedikit air dan masukkan ke dalam susu, aduk sampai matang. Isikan ke dalam soes.

c. Kue talam asin tepung kasava

Bahan : tepung kasava 500 g, santan 1200 cc, garam $\frac{1}{2}$ sendok teh, udang goreng kupas 100 g, cabe merah besar 1 buah, kucai secukupnya.

Cara membuat :

- Rebus santan dengan garam. Setelah dingin tambahkan tepung kasava, aduk sampai rata.
- Udang goreng dan daun kucai dipotong kecil-kecil.
- Siapkan loyang olesi dengan minyak kelapa. Panaskan dandang, masukkan loyang ke dalam dandang.
- Kukus adonan selapis demi selapis sampai adonan habis. Taburkan udang, bawang goreng, daun kucai, dan cabe merah di atas adonan terakhir, kukus sampai matang. Setelah dingin dihidangkan.