



Pengaruh Temperatur Pengeringan Dan Berbagai Metode Blansing Terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta C*)
Effect Of Drying Temperature And Various Blanching Methods On The Quality Of Cassava Leaf Flour (*Manihot esculenta C*)

Selma Amelia Rahma
191040200004

Dosen Pembimbing
Ir. Ida Agustini Saidi, MP

Dosen Penguji
Rima Azara, S. TP., MP
Rahmah Utami Budiandari, S. TP., MP

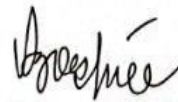
Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Juli, 2023

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Temperatur Pengeringan Dan Berbagai Metode Blansing Terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta C*)
Nama Mahasiswa : Selma Amelia Rahma
NIM : 191040200004

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
(Ir. Ida Agustini Saidi, MP)



Dosen Penguji 1
(Rima Azara, S.TP., MP)



Dosen Penguji 2
(Rahmah Utami Budiandari, S. TP., MP)



Diketahui oleh

Ketua Program Studi
(Lukman Hudi, S.TP., M.MT)
NIK. 212483



Dekan
(Iswanto, S.T., MMT)
NIK.207139

Tanggal Ujian
(tanggal pelaksanaan ujian 26/07/2023)

Tanggal Lulus
(Tanggal ditandatangani oleh dekan 26/07/2023)

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	i
Daftar Isi	ii
Surat Pernyataan Publikasi Ilmiah	iii
Pernyataan keaslian	iv
Abstrak.....	1
BAB I Pendahuluan.....	2
BAB II Metode	2
BAB III Hasil dan Pembahasan	4
Analisa Kimia	4
Kadar Air	4
Kadar Abu	5
Kadar Protein	5
Aktivitas Antioksidan	6
Analisa Fisik	6
Rendemen	6
Profil Warna	7
Uji Organoleptik	8
Perlakuan Terbaik	9
BAB IV Kesimpulan	10
Ucapan Terima Kasih	10
Referensi	11
Lampiran.....	13

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Selma Amelia Rahma
NIM : 191040200004
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Ir. Ida Agustini Saidi, MP
NIK : 990197
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Pengaruh Temperatur Pengeringan Dan Berbagai Metode Blansing Terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta C*)
Kata Kunci : Tepung daun singkong, temperatur pengeringan, blansing

TELAH:

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SERTA*:

- Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



(Ir. IDA AGUSTINI SAIDI, MP)
NIK. 990197

Sidoarjo, (12/07/2023)
Mahasiswa



(SELMA AMELIA RAHMA)
NIM. 191040200004

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA
PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul "**Pengaruh Temperatur Pengeringan Dan Berbagai Metode Blansing Terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta C*)**" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 12 Juli Tahun 2023



Selma Amelia Rahma

191040200004

