

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Layout Penelitian*

S1B3 (3)	S2B3 (3)	S1B2 (3)
S2B1 (2)	S2B2 (2)	S2B2 (1)
S1B3 (2)	S2B2 (3)	S1B1 (3)
S1B1 (1)	S1B2 (1)	S1B2 (2)
S2B1 (1)	S2B3 (1)	S2B1 (2)
S1B1 (2)	S2B1 (3)	S1B3 (1)

Keterangan :

1. S1B1: Varietas Bamban dan umur panen 6 bulan.
2. S1B2: Varietas Bamban dan umur panen 7 bulan.
3. S1B3: Varietas Bamban dan umur panen 8 bulan.
4. S2B1: Varietas Gambyong dan umur panen 6 bulan.
5. S2B2: Varietas Gambyong dan umur panen 7 bulan.
6. S2B3: Varietas Gambyong dan umur panen 8 bulan.

Lampiran 2. Tabel Anova Analisis Proksimat Tepung *Mocaf*

a. Kadar Air

Sumber	db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F hitung	Prob>P
Model	5	5.09964444	1.01992889	13.56	0.0001s
Varietas	1	0.91575556	0.91575556	12.18	0.0045s
Umur	2	2.33814444	1.16907222	15.55	0.0005s
Varietas*Umur	2	1.84574444	0.92287222	12.27	0.0013s
Galat	12	0.90233333	0.07519444		
Total	17	6.00197778			
R^2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.849661	2.363705	0.274216	11.60111		

Keterangan: S (Signifikan)

b. Kadar Protein

Sumber	db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F hitung	Prob>P
Model	5	1.49584444	0.29916889	33.66	0.0001s
Varietas	1	0.11842222	0.11842222	13.32	0.0045s
Umur	2	1.31054444	0.65527222	73.72	0.0001s
Varietas*Umur	2	0.06687778	0.03343889	3.76	0.0698s
Galat	12	0.10666667	0.00888889		
Total	17	1.60251111			
R^2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.933438	8.747713	0.094281	1.077778		

Keterangan: S (Signifikan)

c. Kadar Pati

Sumber	db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F hitung	Prob>P
Model	5	84.11162778	16.82232556	221.33	0.0001s
Varietas	1	13.19267222	13.19267222	173.58	0.0001s
Umur	2	69.98181111	34.99090556	460.37	0.0001s
Varietas*Umur	2	0.93714444	0.46857222	6.16	0.0144s
Galat	12	0.91206667	0.07600556		
Total	17	85.02369444			
R^2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.989273	0.299240	0.275691	92.13056		

Keterangan: S (Signifikan)

d. Kadar HCN

Sumber	db	Jumlah Kuadrat	Jumlah Tengah	F hitung	Prob>P
Model	5	12.12222778	2.42444556	11.46	0.0003s
Varietas	1	0.16245000	0.16245000	0.77	0.3981ns
Umur	2	6.94004444	3.47002222	16.40	0.0004s
Varietas*Umur	2	5.01973333	2.50986667	11.86	0.0014s
Galat	12	2.53913333	0.21159444		
Total	17	14.66136111			
R^2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.826815	5.769557	0.459994	7.972778		

Keterangan: S (Signifikan)
NS (Non Signifikan)

e. Kadar Derajat Putih

Sumber	db	Jumlah Kuadrat	Jumlah Tengah	F hitung	Prob>P
Model	5	25.71069444	5.14213889	208.94	0.0001s
Varietas	1	0.03827222	0.03827222	1.56	0.2362ns
Umur	2	24.73047778	12.36523889	502.43	0.0001s
Varietas*Umur	2	0.94194444	0.47097222	19.14	0.0002s
Galat	12	0.29533333	0.02461111		
Total	17	26.00602778			
R^2	CV	Akar KTG	Rerata		
0.98864	0.170941	0.156879	91.77389		

Keterangan: S (Signifikan)
NS (Non Signifikan)

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian

1. Tahap pembuatan tepung *Mocaf*



a. Penyortiran singkong



b. Pengupasan ubi kayu



c. Pencucian singkong



d. Perajangan/Pemotongan



e. Pencucian singkong setelah dipotong



f. Penimbangan bakteri



g. Pengisian 3 L air + Bakteri



h. Proses fermentasi 72 jam



i. Hasil singkong fermentasi



j. Pencucian setelah fermentasi



k. Penjemuran



l. *Chip*



m. Penggilingan



n. Pengayakan



o. Penimbangan Tepung Mocaf



p. Hasil tepung Mocaf



q. *Vacum Sealer*



r. Pengemasan

2. Pengujian Kadar Air



a. Cawan timbang



b. Penimbangan *Mocaf*

Lampiran 4. Hasil Kesesuaian Tepung *Mocaf*

Tepung *Mocaf* Berdasarkan SNI

Varietas		Bamban			Gambyong		
Pengujian	SNI	6	7	8	6	7	8
Kadar Air %	Maks 13	11,29 %	11,51 %	11,35 %	10,91 %	12,05 %	12,52%
Protein %	Maks 1.0	0,69 %	1,39 %	1,39 %	0,70 %	1,11 %	1,18%
Pati %	Min 75	91,64 %	88,80 %	93,39 %	92,76 %	90,57 %	95,63 %
HCN ppm	Maks 10	7,84 ppm	8,18 ppm	8,18 ppm	6,93 ppm	7,22 ppm	9,48 ppm
Derajat pangan (L)	Min 87	93,78	91,09	90,59	93,04	91,27	90,87

Varietas		Bamban			Gambyong		
Pengujian	SNI	6	7	8	6	7	8
Kadar Air	Maks 13 %	√	√	√	√	√	√
Protein	Maks 1.0 %	√	-	-	√	-	-
Pati	Min 85 %	√	√	√	√	√	√
HCN	Maks 10 ppm	√	√	√	√	√	√
Derajat pangan	Min 87 (L)	√	√	√	√	√	√

Hasil Rerata Karakteristik Aroma dari Panelis

Varietas	Bamban			Gambyong		
Karaterisistik Aroma	6	7	8	6	7	8
Sangat beraroma singkong						
Beraroma singkong						
Sedikit beraroma singkong	√	√	√	√	√	√
Netral / tidak beraroma						