

**KUALITAS TEPUNG TAPIOKA TIDAK BERMEREK DARI  
BEBERAPA PASAR DI KOTA BOGOR**

***THE QUALITY OF UNBRANDED TAPIOCA FLOURS FROM A FEW  
MARKETS IN BOGOR***

**SKRIPSI**

**Oleh**

**YUDHISTIRA PRAKASADITYA**



**PROGRAM STUDI BIOLOGI  
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN  
UNIVERSITAS NASIONAL  
JAKARTA  
2024**

**KUALITAS TEPUNG TAPIOKA TIDAK BERMEREK DARI  
BEBERAPA PASAR DI KOTA BOGOR**

**Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
SARJANA SAINS DALAM BIDANG BIOLOGI**

**Oleh**

**YUDHISTIRA PRAKASADITYA  
236201536018**



**PROGRAM STUDI BIOLOGI  
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN  
UNIVERSITAS NASIONAL  
JAKARTA  
2024**

## FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN UNIVERSITAS NASIONAL

Skripsi, Jakarta Februari 2024

Yudhistira Prakasaditya

### KUALITAS TEPUNG TAPIOKA TIDAK BERMEREK DARI BEBERAPA PASAR DI KOTA BOGOR

vii + 23 halaman, 4 tabel

Tepung tapioka merupakan salah satu jenis bahan pangan yang dibuat dari ubi kayu atau singkong. Tepung tapioka umumnya digunakan dalam pembuatan berbagai macam makanan ringan seperti, cenil, cilok, cimol, pempek, kerupuk dan lain-lain. Namun, dalam pengolahan tepung tapioka adakalanya para produsen menambahkan bahan berbahaya berupa klorin. Klorin yang digunakan sebagai pemutih pakaian merupakan bahan kimia yang dilarang penggunaannya di dalam bahan pangan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kandungan klorin serta parameter kimia lainnya yang menentukan kualitas tepung tapioka tidak bermerek yang dijual di beberapa pasar Bogor. Lima pasar tradisional besar yang dipilih antara lain Pasar Warung Jambu, Pasar Bogor, Pasar Gunung Batu, Pasar Anyar, dan Pasar Ciluar. Metode dalam penelitian ini mencakup deteksi klorin dengan metode reaksi warna, kadar air dan kadar abu dengan metode gravimetri, kadar pati, uji protein dengan metode Kjeldahl dan analisis derajat putih. Deteksi klorin menunjukkan hasil yang baik dan aman untuk konsumsi masyarakat yang ditandai dengan tidak adanya warna biru, dimana artinya tidak terkandung klorin. Uji derajat putih juga tergolong aman dengan nilainya yang memenuhi SNI dengan rata-rata sebesar 97,2%. Hasil dari uji kualitas tepung tapioka sudah memenuhi SNI dan dapat dilihat dari kadar kualitasnya yang memiliki nilai terendah dan tertinggi yaitu untuk kadar air rata-rata 2,32%; kadar abu rata-rata 0,14%; protein rata-rata 0,06%; dan pati rata-rata 77,32%.

**Kata kunci :** Tepung tapioka, pangan, klorin, kualitas, pasar

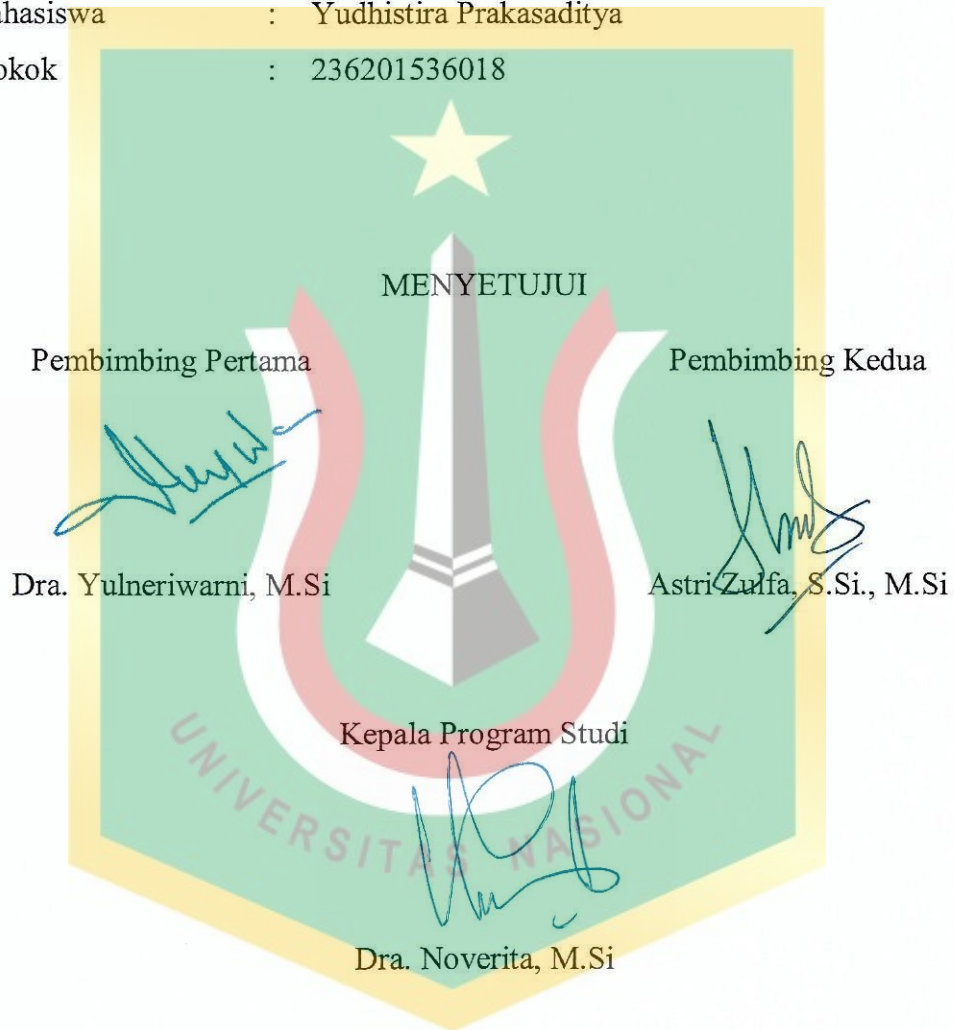
Daftar bacaan : 32 (1997 – 2022)

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Topik Penelitian : KUALITAS TEPUNG TAPIOKA TIDAK  
BERMEREK DARI BEBERAPA PASAR DI KOTA  
BOGOR

Nama Mahasiswa : Yudhistira Prakasaditya

Nomor Pokok : 236201536018



Dekan

Dr. Fachruddin Majeri Mangunjaya, M.Si

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama Lengkap : Yudhistira Prakasaditya

NPM : 236201536018

Judul Skripsi : Kualitas Tepung Tapioka Tidak Bermerek Dari Beberapa Pasar Di Kota Bogor

Menyatakan bahwa Skripsi ini adalah benar hasil karya saya sendiri dan semua sumber yang dirujuk telah dicantumkan dengan benar

Jakarta, 29 Februari 2024



Yudhistira Prakasaditya

## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang maha pengasih dan maha penyayang, Alhamdulillah atas nikmat, ridha dan kekuatan-Nya, penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi dengan judul **“Kualitas Tepung Tapioka Tidak Bermerek Dari Beberapa Pasar di Kota Bogor”**. Penulisan proposal skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan kelulusan skripsi. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya terhadap pihak-pihak yang telah membantu dalam segala hal, sehingga tulisan ini dapat terselesaikan. Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Kedua orang tua dan adik beserta keluarga besar yang telah memberikan dukungan dan bantuannya serta doa yang selalu diberikan.
2. Bapak Dr. Fachruddin Majeri Mangunjaya, M.Si selaku Dekan Fakultas Biologi Universitas Nasional atas segala bimbingan, saran dan kritik yang diberikan.
3. Ibu Dra. Yulneriwarni, M.Si. selaku pembimbing pertama atas segala bimbingan, saran, dan kritik yang diberikan selama penulisan.
4. Ibu Astri Zulfa, S.Si., M.Si. selaku pembimbing kedua atas segala bimbingan, saran dan kritik yang diberikan selama penulisan.
5. Bapak dan ibu dosen serta sekretariat Fakultas Biologi Universitas Nasional atas segala ilmu dan bimbingan selama masa perkuliahan.
6. Teman-teman angkatan 2016 Fakultas Biologi Universitas Nasional, khususnya Novia Ardita Putri, Fahmi, Fikri, dan Rachmat atas segala dukungan dan doa.

Penulis berharap tulisan ini memberikan manfaat bagi yang membaca. Penulis menyadari banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, sehingga penulis berharap adanya saran dan kritik membangun untuk menyempurnakan tulisan skripsi ini.

Jakarta, 7 Februari 2024



Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
BAB II. METODE PENELITIAN.....	3
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	3
B. Instrumen Penelitian.....	4
C. Cara Kerja.....	4
D. Analisis Data.....	6
BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	9
A. Hasil.....	9
B. Pembahasan.....	11
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	17
A. Kesimpulan.....	17
B. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA.....	18
LAMPIRAN.....	21

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel.....	3
Tabel 2. Kandungan Kloring Tepung Tapioka.....	9
Tabel 3. Kandungan Nutrisi Tepung Tapioka.....	10
Tabel 4. Derajat Putih Tepung Tapioka.....	11

