

SKRIPSI
INOVASI TEPUNG SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN ROTI BAN



Disusun Oleh :
BENI ADITIYA NINGRUM
NO. MHS 318101198

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI
INOVASI TEPUNG SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN ROTI BAN



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Derajat Sarjana
Terapan Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Disusun Oleh :

BENI ADITIYA NINGRUM

NO. MHS 318101198

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

INOVASI TEPUNG SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN ROTI BAN



Oleh :

BENI ADITIYA NINGRUM

NO. MHS 318101198

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Dr. H. Sarvani, M.Si
NIDN : 0517066001

Pembimbing II

Arif Dwi Saputra, S.S. M.M
NIDN : 0525047001

**Mengetahui,
Ketua Program Studi**

Hermawan Prasetyanto, S.ST, S.Sos., M.M
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

INOVASI TEPENG SINGKONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN ROTI BAN

Oleh :

BENI ADITIYA NINGRUM

NO. MHS 318101198

Telah Dipertahankan Di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 11 November 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hary Hermawan, S.Par., M.M
NIDN. 0530099002



Pembimbing I : Dr. Hj. Saryani, M. Si
NIDN : 0517066001



Pembimbing II : Arif Dwi Saputra, S.S. M.M
NIDN : 0525047001



Mengerahkan,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Beni Aditya Ningrum

NIM : 318101198

Jurusan : Pengekslaan Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam scripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, November 2022



Beni Aditya Ningrum

HALAMAN MOTTO

“ Skripsi itu hasil dari sebuah proses. Sebuah proses pasti membuahkan hasil apabila kita selalu berusaha, karena tidak ada proses yang gagal.

Hanya saja belum berhasil. Semua hanyalah tentang waktu,
karena waktu yang akan menjawab”

(Penulis)

"Kamu seharusnya tidak menyerah terhadap apapun yang terjadi padamu.
Maksudku, kamu seharusnya menggunakan apapun yang terjadi padamu
sebagai alat untuk naik, bukan turun."

(Bob Marley)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah SWT, karya kecil dan sederhana ini, penulis persembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih yang tak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta. Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

1. Allah SWT yang telah menganugerahkan kepada penulis kemampuan berfikir sehingga skripsi ini dapat selesai tepat pada waktunya.
2. Kedua orangtua penulis Bapak Sudar dan Ibu Subaini yang senantiasa menjadi motivasi dan selalu memberikan dukungan moril maupun materil.
3. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman penulis yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Skripsi berjudul “Inovasi Tepung Singkong Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Ban” menjelaskan tentang eksperimen yang dilakukan penulis dalam mengganti bahan dasar utama tepung terigu menjadi tepung singkong yang kemudian mendapatkan hasil bahwa tepung singkong dapat digunakan dalam pembuatan roti ban 100% dengan tekstur, aroma, serta rasa yang berbeda dengan roti ban tepung terigu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan kepada semua pihak yang berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya dengan tulus dan ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Dr. Hj. Saryani, M.Si. selaku pembimbing I yang telah sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

2. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M selaku pembimbing II sekaligus yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hary Hermawan, S.Par., M.M selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk dapat menjelaskan isi dari tugas akhir skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta yang telah memberi kelancaran peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, November 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
1. Pengertian Pastry dan Bakery	7
2. Pengertian Roti Ban	9
3. Tinjauan Singkong	9
4. Bahan Roti Ban	12
5. Peralatan.....	16
6. Proses Pembuatan Roti Ban	20
B. Penelitian Terdahulu	20
C. Kerangka Pemikiran Teori	28
D. Hipotesis	28
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	30
1. Jenis Penelitian.....	30
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
3. Panelis	31
4. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	32
5. Sumber Data.....	32

6. Metode Pengumpulan Data.....	33
7. Metode Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	36
1. Kajian Produk	36
2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	38
3. Tahap Persiapan Bahan.....	46
4. Tahap Persiapan Peralatan	46
5. Tahap Pelaksanaan Pembuatan	47
B. Data dan Analisa Data Responden.....	51
C. Analisa Jawaban Responden.....	52
1. Penampilan.....	54
2. Aroma	56
3. Rasa.....	57
4. Tekstur	59
D. Pembahasan	60
1. Penampilan.....	60
2. Aroma	61
3. Rasa.....	62
4. Tekstur	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	64
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 kandungan Singkong.....	3
Tabel 2.1 Syarat Mutu Tepung Singkong	11
Tabel 3.1 Definisi Operasional	32
Tabel 4.1 Bahan Dasar Pembuatan Roti Ban	37
Tabel 4.2 Bahan Roti Ban Tepung Singkong Eksperimen I	38
Tabel 4.3 Bahan Roti Ban Tepung Singkong Eksperimen II.....	41
Tabel 4.4 Bahan Roti Ban Tepung Singkong Eksperimen III	43
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	52
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	52
Tabel 4.7 Data Responden Semua Aspek	53
Tabel 4.8 Hasil Analisis Berdasarkan Aspek Penampilan	54
Tabel 4.9 Hasil Analisis Berdasarkan Aspek Aroma.....	56
Tabel 4.10 Hasil Analisis Berdasarkan Aspek Rasa	57
Tabel 4.11 Hasil Analisis Berdasarkan Aspek Tekstur.....	59
Tabel 4.12 Penilaian Aspek Penampilan.....	61
Tabel 4.13 Penilaian Aspek Aroma	62
Tabel 4.14 Penilaian Aspek Rasa.....	62
Tabel 4.15 Penilaian Aspek Tekstur	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Roti ban	2
Gambar 2.1 Singkong.....	10
Gambar 2.2 Telur	13
Gambar 2.3 Margarin	13
Gambar 2.4 Gula	14
Gambar 2.5 Pengemulsi	15
Gambar 2.6 Vanilla Essence	15
Gambar 2.7 Kompor.....	16
Gambar 2.8 Oven	16
Gambar 2.9 Timbangan	17
Gambar 2.10 Pisau	17
Gambar 2.11 Baskom	18
Gambar 2.12 Mixer	18
Gambar 2.13 Loyang.....	19
Gambar 2.14 Kuas.....	19
Gambar 4.1 Pencampuran bahan.....	48
Gambar 4.2 Penuangan Tepung	48
Gambar 4.3 Penambahan Margarin.....	49
Gambar 4.4 Pencetakan Adonan	49
Gambar 4.5 Pengovenan Adonan.....	50
Gambar 4.6 Roti Ban Tepung Singkong	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Data Nama Responden

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Singkong adalah sejenis buah dari tanaman umbi-umbian yang tumbuh di dalam tanah dengan nama latin *Manihot Utilisima*. Singkong mengandung nutrisi yang penting untuk tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin. Salah satu cara untuk menekan impor tepung terigu dengan membuat inovasi tepung singkong. Penelitian dengan judul “Inovasi Tepung Singkong Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Ban” merupakan jenis penelitian yang menggunakan metode eksperimen. Penelitian ini diadakan pada rumusan masalah yaitu apakah tepung singkong dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti ban. Eksperimen ini menggunakan 100% tepung Singkong. Metode analisis data menggunakan uji *one T test* diambil dari penilaian panelis melalui kuisioner yang meliputi penelitian roti ban dari aspek penampilan, aroma, rasa, dan tekstur. Panelis penelitian sebanyak 22 orang dengan kriteria yang sudah ditentukan untuk membuktikan adanya perbedaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : Hasil uji *one T test* roti ban tepung singkong berdasarkan aspek penampilan menunjukkan hasil $t_{hitung} < t_{tabel}$ yaitu $(-4,17009 < 1,721)$. Berdasarkan aspek aroma menunjukkan hasil $t_{hitung} < t_{tabel}$ yaitu $(-4,1607926 < 1,721)$. Berdasarkan aspek rasa menunjukkan hasil $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $(2,309027 > 1,721)$. Berdasarkan aspek tekstur menunjukkan hasil $t_{hitung} < t_{tabel}$ yaitu $(-2,88675 < 1,721)$. Hasil eksperimen menyatakan bahwa tepung Singkong dapat digunakan pada pembuatan roti ban dari hasil uji *one T test* yang menunjukkan bahwa tepung singkong dapat mensubstitusi tepung terigu pada produk roti ban. Hasil eksperimen menyatakan bahwa penampilan roti ban tepung singkong tidak menarik dan terdapat perbedaan rasa.

Kata kunci : Tepung Singkong, Roti ban, Tingkat kesukaan

ABSTRACT

Cassava is a kind of fruit from a root plant that grows in the ground with the Latin name Manlihot Utilisima. Cassava contains essential nutrients for the body such as carbohydrates, proteins, fats and vitamins. One way to reduce imports of wheat flour is by innovating cassava flour. The research entitled "Innovation of Cassava Flour As a Substitute for Wheat Flour in the Making of Ban Bread" is a type of research that uses an experimental method. This research was conducted on the formulation of the problem, namely whether cassava flour can be used as a substitute for wheat flour in making tire bread. This experiment uses 100% cassava flour. The method of data analysis using the one T test was taken from the panelist assessment through a questionnaire which included research on tire bread from the aspects of appearance, aroma, taste and texture. The research panelists were 22 people with predetermined criteria to prove there was a difference. The results showed that: The results of the one T test of cassava flour tire bread based on the appearance aspect showed the results of $t_{count} < t_{table}$, namely $(-4.17009 < 1.721)$. Based on the aroma aspect, the results of $t_{count} < t_{table}$ are $(-4.1607926 < 1.721)$. Based on the taste aspect, the results of $t_{count} > t_{table}$ are $(2.309027 > 1.721)$. Based on the texture aspect, the result of $t_{count} < t_{table}$ is $(-2.88675 < 1.721)$. The experimental results stated that cassava flour could be used in the manufacture of tire bread from the results of the one T test which showed that cassava flour could substitute wheat flour in tire bread products. The experimental results stated that the appearance of cassava flour bread was unattractive and there were differences in taste.

Keywords : *cassava flour, tire bread, levels of pleasure*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara dengan warisan cita rasa yang kaya. Setiap daerah di Indonesia memiliki ragam kulinernya sendiri, yang melekat dengan ekosistem kebudayaan lokal dan bahkan memiliki nilai atau makna khusus bagi masyarakatnya. Seiring dengan perkembangan zaman, maka semakin banyak aneka kuliner yang dikembangkan atau diolah menjadi sajian makanan baru. Salah satu kuliner adalah kue, makanan ini sangat mudah didapatkan dan saat ini kue dapat dikembangkan menjadi makanan yang dapat diinovasikan menjadi produk yang mempunyai nilai jual tinggi. Bahan dasarnya pun cukup mudah untuk ditemukan, yaitu tepung terigu.

Tepung terigu menjadi bahan dasar atau bahan utama yang digunakan dalam pembuatan aneka jenis kue, dari kue basah maupun kue kering. Kue kering adalah kue yang metode masaknya dengan cara di oven (Avinger Edith, 1999:60). Kue ini lebih digemari masyarakat karena kue tersebut bisa bertahan lebih lama sekitar 1-4 hari apabila dimasukkan di dalam kulkas. Dan kue basah adalah kue yang metode memasaknya dengan cara dikukus atau yang hanya dapat bertahan 1-2 hari saja.

Salah satu kue yang banyak dijumpai di pasaran saat ini adalah bolu jadul atau roti ban. Roti ban merupakan kue yang sering digunakan untuk berbagai acara seperti hajatan pernikahan, rapat, dan arisan. Sesuai dengan

namanya Roti ban umumnya berbentuk bundar dengan bolongan di tengahnya persis seperti ban kendaraan. Roti ban memiliki adonan yang hampir sama seperti adonan kue lain yang berbahan dasar tepung terigu. Namun, zaman sekarang roti ban tidak hanya di suguhkan secara original saja tetapi, sudah banyak ragamnya seperti roti ban wortel, roti ban pandan, roti ban *marble*, roti ban tape, dan lain-lain. Salah satu bahan utama roti ban adalah tepung terigu.

(<https://gigitbolu.wordpress.com/2018/01/04/kalian-tahu-gak-sejarah-bolu/>)



Gambar 1.1 Roti Ban
(Sumber : dokumentasi pribadi,2022)

Roti Ban terbuat dari campuran tepung terigu, telur, gula, *ovalet*, margarin. Cara pembuatannya cukup mudah, hanya dengan mencampurkan telur, gula pasir, *ovalet* di *mixer*. Setelah itu ditambahkan tepung terigu, kemudian ditambahkan margarin yang sudah dicairkan, kemudian tuang kedalam loyang dan di oven.

Untuk membuat inovasi baru dan salah satu cara untuk menekan penggunaan tepung terigu ini dapat dilakukan substitusi program diversifikasi pangan. Salah satu bahan pangan yang dapat digunakan untuk

substitusi adalah tepung singkong, karena singkong cukup mudah untuk didapatkan di pasar.

Singkong adalah sejenis buah dari tanaman umbi - umbian yang tumbuh di dalam tanah. Singkong memiliki bentuk lonjong sepanjang lengan anak kecil, dagingnya menggelembung di bagian tengah dan mengerucut di kedua sisinya. Singkong memiliki tekstur daging yang keras. Warna kulit singkong adalah coklat tua atau coklat kehitaman. Singkong tidak memiliki rasa khusus saat masih mentah karena daging buahnya masih sangat keras. (<http://www.kerjanya.net/faq/17970-singkong.html>)

Singkong mengandung berbagai nutrisi penting untuk tubuh. Pada 100 gram singkong rebus, terdapat kalori yang 98 persennya berasal dari karbohidrat, sisanya berasal dari protein dan lemak. Dalam takaran yang sama, singkong juga mengandung serat, vitamin, dan mineral.

Tabel. 1.1 kandungan singkong

Kandungan	Jumlah
Air	61,4 gram
Karbohidrat	36,8 gram
Energi	154 kalori
Protein	1,0 gram
Serat	0,9 gram
Lemak	0,3 gram
Kalium	394 miligram
Kalsium	77 miligram
Vitamin C	31 miligram
Fosfor	24 miligram

Sumber : (<https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong/>)

Tepung singkong atau *Modified cassava flour* merupakan produk yang menggunakan prinsip modifikasi sel singkong dengan cara fermentasi. Mikroba yang tumbuh menyebabkan perubahan karakteristik pada tepung yang dihasilkan, yaitu berupa naiknya *viskositas*, kemampuan *gelasi*, daya *rehidrasi*, dan kemudahan melarut. Mikroba juga menghasilkan asam-asam organik, terutama asam laktat yang akan menyerap dalam tepung, dan ketika tepung tersebut diolah akan dapat menghasilkan aroma dan citra rasa khas, yang dapat menutupi aroma dan citra rasa singkong yang cenderung tidak menyenangkan konsumen. Tepung singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi memiliki karakteristik mirip terigu sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu atau campuran terigu (Salim, 2011:21).

Dari uraian kandungan gizi diatas, tepung singkong dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan dengan kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Peneliti ingin membuat suatu inovasi baru dengan memanfaatkan olahan tepung singkong yang digunakan sebagai bahan pembuatan roti ban. Peneliti ingin mengganti penggunaan tepung terigu dengan tepung singkong 100%. Peneliti memilih mensubstitusi dengan tepung singkong 100% karena tepung singkong mempunyai karakteristik yang sama dengan tepung terigu.

Peneliti berharap hasil dari substitusi tepung terigu dengan tepung singkong dapat menghasilkan roti ban yang diharapkan. Apabila penelitian tersebut berhasil, peneliti dapat mengembangkan produk roti ban dengan

bahan dasar tepung singkong sebagai inovasi baru yang dapat dipraktikan oleh masyarakat umum.

B. Rumusan Masalah

Dengan melihat dari permasalahan yang diangkat maka peneliti ingin merumuskan masalah tersebut “Apakah tepung singkong dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti ban?”.

C. Batasan Masalah

Dalam eksperimen ini peneliti ingin melakukan penelitian apakah tepung singkong dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti ban serta mengetahui tingkat kesukaan warga terhadap roti ban tepung singkong.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui apakah tepung singkong dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti ban dan untuk mengetahui tingkat kesukaan warga terhadap roti ban tepung singkong.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengolahan tepung singkong, serta diharapkan

sebagai sarana pengembangan suatu bahan baku yang dapat dijadikan menjadi berbagai produk atau olahan pangan lainnya.

2. Praktis

a. Bagi Penulis

Dengan eksperimen pembautan roti ban berbahan dasar tepung singkong maka akan memberikan manfaat bagi penulis, yaitu untuk melatih dan mengembangkan kemampuan dalam bidang penelitian serta meningkatkan kreativitas mengolah bahan baku makanan menjadi olahan yang lebih bervariasi.

b. Bagi Pembaca

Sebagai pemenuhan informasi dan referensi atau bahan rujukan untuk menambah ilmu pengetahuan maupun untuk mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai tepung terigu yang dapat diganti dengan tepung singkong.

c. Bagi Lembaga (STP AMPTA)

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan dan masukan mengenai kegunaan tepung singkong yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar utama atau bahan campuran dalam membuat roti ban.