

## ABSTRAKSI

Singkong adalah sejenis bahan makanan dari tanaman umbi-umbi an yang tumbuh di dalam tanah. Singkong memang tidak terlalu populer sebagai makanan pokok di era *modern* sekarang ini, tetapi singkong merupakan makanan yang mengandung karbohidrat, vitamin, dan serat tinggi yang sangat baik bagi tubuh. *Chinese food* adalah salah satu makanan yang paling beragam di dunia. Karakteristik utama dari masakan tradisional Cina adalah menggunakan teori “*yin*” dan “*yang*” sebagai pertimbangan dalam mempersiapkan makanan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pengolahan singkong yang dipadukan dengan standart menu *Chinese food* yaitu singkong *meatball* saus asam manis dan singkong *seafood* saus tiram dan untuk menginformasikan kepada masyarakat bahwa singkong dapat diolah sebagai bahan makanan pengganti nasi dan mengetahui berapa total kandungan gizi perporasi dari eksperimen yang disajikan. Perhitungan dari kandungan zat gizi tersebut merupakan salah satu upaya untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengetahui berapa total kandungan gizi tiap bahan makanan yang dikonsumsi sehari-hari guna menunjang kesehatan. Karena tekstur singkong yang mengandung air maka perlakuan pada eksperimen ini singkong tidak bisa dicampurkan dengan berbagai bahan makanan dalam satu masakan. Karena tekstur yang dihasilkan akan menjadi lengket.

Untuk pemilihan singkong yang baik bisa dilihat dari kulit singkong tersebut jika kulit terlihat agak lembut maka bagian dalam singkong yang di pilih bagus, namun jika bagian luar sudah terlihat agak kaku maka bagian dalam singkong menunjukkan bahwasannya singkong tersebut sangat keras.

Dari pengolahan yang khusus inilah maka menghasilkan menu dengan rasa khas singkong. Tetapi dengan bumbu yang meresap ke dalam tanpa menghilangkan rasa singkongnya. Inilah yang menghasilkan sensasi tersendiri di dalam rasa dan kenikmatan menu yang ada. Dengan pengolahan penyajian yang berbentuk bulat menyerupai bakso dan srawut hal ini bertujuan untuk membuat orang tidak merasa bosan dalam mengkonsumsi singkong karena mempunyai keunikan sendiri dalam penyajiannya.

Kata kunci : Singkong, *Chinese Food*, Pengolahan. Zat gizi.

## ABSTRACT

*Cassava is a type of food ingredient from tuber plants that grow in the soil. Cassava is not very popular as a staple food in modern times, but cassava is a food that contains high content, vitamins and fiber which is very good for the body. Chinese food is one of the most diverse foods in the world. The main characteristics of traditional Chinese cuisine use the theory of “yin” and “yang” as considerations in preparing food.*

*The purpose of this study was to learn how to process cassava combined with a standart menu of Chinese food, namely cassava sausage and sweet cassava meatballs and oyster cassava and to be imitated by the community about the total amount of nutrients needed daily to support health. Because of the texture of cassava containing water, the experiments in this experiment could not be mixed with various food ingredien ts in one dish. Because the texture produced will be sticky.*

*For the selection of good cassava, it can be seen from the cassava peel if the skin looks rather soft then the inside of the selected cassava is good, but if the outside looks rather stiff then the inside of cassava shows that in the cassava is very hard.*

*From this special processing, it produces a menu with a distinctive taste of cassava, but with herbs that seep in without removing the taste of cassava. This is what produces its own sensation in the taste and enjoyment of the menu. With the processing of a round shaped presentation resembling meatballs and srawut it aims to make people not feel bored in consuming cassava because it has its own uniqueness in its presentation.*

*Keywords : Cassava, Chinese Food, Processing, Nutrition.*