

ABSTRAK

Ubi jalar ungu memiliki warna yang sangat menarik dan warna ungu yang sangat pekat. *Botryodiplodia theobromae* adalah jamur yang digunakan untuk memfermentasi singkong menjadi gathotan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah jamur *Botryodiplodia theobromae* dapat ditumbuhkan pada ubi jalar ungu untuk pembuatan gathotan ubi jalar ungu dan untuk mengetahui apakah *Botryodiplodia theobromae* bisa mempengaruhi sifat fisik, sensoris dan tekstur pada ubi jalar ungu. Pengujian yang dilakukan adalah nilai a_w , kadar air, pH, uji warna pada tepung, uji sensoris, dan uji tekstur. Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dengan uji lanjut Tukey. Pada akhir fermentasi nilai A_w gathotan ubi jalar ungu adalah 0,52392 dan nilai kadar air 7,9383% akibat proses penjemuran. Nilai pH gathotan mengalami penurunan mulai dari 6,250-4,975. Pengujian warna tepung gathotan terdapat tiga parameter yaitu L (kecerahan), a^+ (kemerahan) b^+ (kekuningan). Nilai L dan b^+ mengalami peningkatan selama proses fermentasi yaitu 14,620-17,380 (L) dan 22,300-24,500 (b^+). Nilai a^+ mengalami penurunan yaitu 2,560-0,700. Lama fermentasi pada uji sensoris berpengaruh nyata terhadap parameter warna, kemengkilatan, dan kelengketan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap bau, tekstur di mulut, rasa dan rasa pahit. Selama proses fermentasi parameter tekstur (*Hardness*, *Adhesiveness*, *Springness*, *Cohesiveness*, *Gumminess*, *Chewiness*, *Resilience*) secara umum mengalami penurunan. Jamur *Botryodiplodia theobromae* dapat ditumbuhkan pada ubi jalar ungu untuk pembuatan gathotan ubi jalar ungu.

Kata kunci: ubi jalar ungu, *Botryodiplodia theobromae*, fermentasi