

MOHAMMAD ROKIM. NIM 13.03.3.1.1.00047. Stik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) : kajian Sensoris, Tekstur, Daya Kembang, dan Kadar Air. Dibawah bimbingan Millatul Ulya, S. TP., MT dan Rakhmawati, S. TP., MP.

ABSTRAK

Makanan ringan atau yang dikenal dengan sebutan snack food adalah produk makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan ringan dikelompokkan menjadi berberapa jenis, contohnya kripik dan crackers. Ubi jalar ungu berpontensi sebagai bahan pangan fungsional, untuk itu penelitian ini menggunakan tepung ubi ungu sebagai bahan baku stik. Tujuan penelitian mengetahui pengaruh faktor formulasi tepung (terigu:tapioka) dan faktor tepung ubi ungu : formulasi tepung serta interaksi antar kedua faktor terhadap sifat sensoris, tekstur, daya kembang dan kadar air stik ubi jalar ungu. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu perbandingan tepung terigu dengan tepung tapioka (1:1, 3:2, 7:3) dan persentase tepung ubi ungu terhadap berat adonan terigu dengan tapioka (1:2, 2:5, 3:10) dan diulang sebanyak dua kali percobaan. Hasil yang diperoleh dari stik berbahan dasar tepung ubi ungu yaitu faktor formulasi tepung (tepung terigu : tapioka) tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) pada sensoris rasa, tekstur, warna, aroma, dan kesukaan keseluruhan stik ubi ungu, serta berpengaruh nyata terhadap daya kembang stik ubi ungu. Faktor Tepung ubi ungu : formulasi tepung berpengaruh nyata terhadap kadar air, dan tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris rasa, tekstur, warna, aroma, kesukaan keseluruhan, serta daya kembang. Interaksi antara kedua faktor berpengaruh nyata terhadap daya kembang, dan tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris serta kadar air. Harga pokok produksi (HPP) produk stik ubi jalar ungu perlakuan terbaik yaitu Rp. 7.666,67.

.

Kata Kunci: Sifat sensoris, Stik ubi ungu , RAL, HPP

MOHAMMAD ROKIM. NIM 13.03.3.1.1.00047. Stik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) : kajian Sensoris, Tekstur, Daya Kembang, dan Kadar Air. Dibawah bimbingan Millatul Ulya, S. TP., MT dan Rakhmawati, S. TP., MP.

ABSTRACT

Snack food or better known as snack food is a food product that is very popular by the people of indonesia. Snacks are grouped into several types, their contents are chips and crackers. Purple sweet potato has the pontential as funtional food, for this research use purple sweet potato as raw material of stick. The objective of the research were to know the influence of flour formulation factor (wheat : tapioca) and purple sweet potato flour factor : flour formulation and interaction between the two factors on the sensory, texture, and flowering properties of purple sweet potato sticks. The experimetal desing used was a complate randomized desing (RAL) with two factor the ratio of wheat flour to tapioca flour (1:1, 3:2, 7:3) and the percentage of purple yam flour to the weight of flour dough with tapioca (1:2, 2:5, 3:10) and repeated two attempts. The result obtained from purple sweet potato starch that is factor formulation of flour (wheat flour : tapioca) has no significant effect ($P>0,005$) on sensory taste, texture, color, aroma, and overall deelight of purple sweet potato, to the power purple sweet potato flowers. Purple sweetpot flour factor : flour formulation has singnificant effect on water content, and has no flower power. The interaction between the two factors has a significant effect on the developing power, and has no significant effect on the sensory properties of taste, texture, color, aroma, overall fondnesss and moisture content. Cost of production (HPP) of purple sweet potato sticks best treatment produck is Rp. 7.666,67.

Password : Character sensory, purple sweet potato, RAL, HPP