

MASFIYAH NPM. 15.03.3.1.1.00051. Analisis Fisiko-Kimia Dan Sensoris *Flakes* Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Dan Tepung Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*). Dibawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP., M.T** dan **Ir. Raden Faridz, MP.**

ABSTRAK

Flakes merupakan salah satu produk yang umumnya dibuat dengan menggunakan gandum dan sereal sebagai bahan utamanya. Pada penelitian ini pembuatan *flakes* dilakukan dengan mengganti gandum dengan tepung ubi ungu serta penambahan tepung tapioka dan tepung ikan kuniran. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung ubi ungu dan tapioka dengan proporsi tepung ikan terhadap karakteristik fisiko-kimia dan sensoris *flakes* dan untuk mengetahui formulasi terbaik *flakes* berdasarkan metode CPI. penelitian dirancang menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) faktorial dengan dua faktor yaitu, formulasi tepung ubi ungu dengan tapioka (80%:20% dan 70%:30%) dan proporsi tepung ikan kuniran (0 (kontrol), 2,5%, 5%, dan 7,5%). Parameter penelitian yang diuji meliputi tekstur (*crunchiness*), warna, kadar air, kadar protein, sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi tepung ubi ungu dengan tapioka berpengaruh signifikan terhadap warna (L^* dan a^*) dan kadar protein sedangkan proporsi tepung ikan berpengaruh signifikan terhadap warna (L^*), kadar air, kadar protein, tekstur (*crunchiness*), dan sensoris (warna, aroma, rasa, dan keseluruhan). Perlakuan terbaik *flakes* berdasarkan metode CPI adalah perlakuan P2T4 yaitu dengan formulasi tepung ubi ungu dengan tapioka (70%:30%) dan proporsi tepung ikan 7,5% dengan nilai kadar air 2,15% dan kadar protein 6,75% HPP yang didapat berdasarkan perlakuan terbaik uji sensoris yaitu perlakuan P2T2 sebesar Rp.2749 per 30 gram.

Kata kunci : *Flakes*, Ubi ungu, CPI, HPP