

Riselya Dislaini Wulandari. J1A118024 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dengan Pasta Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Biskuit

Pembimbing : Ulyarti, S.TP., M.Sc dan Ir. Surhaini, MP.

RINGKASAN

Biskuit merupakan salah satu produk yang didapatkan dengan cara dipanggang. Biskuit dapat dikembangkan bahan pembuatannya dari bahan pangan lokal sebagai pengganti tepung terigu yaitu ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning memiliki harga yang cukup murah, mudah ditemukan dan terdapat senyawa fungsional. Penambahan pasta ubi jalar kuning ini dapat menyebabkan warna dari biskuit yang dihasilkan lebih menarik karena di dalamnya terdapat karotenoid.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 taraf perlakuan dan 4 kali pengulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Perlakuan yang digunakan adalah rasio tepung terigu dengan pasta ubi jalar kuning, yaitu : 100 : 0%, 90 : 10%, 80 : 20%, 70 : 30% dan 60 : 40%. Parameter yang diamati yaitu warna, tekstur, aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, lemak, serat kasar, protein, karbohidrat serta analisis sensori. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan ANOVA taraf 1% dan 5%. Apabila terdapat pengaruh perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji *Duncan new Multiple Range Test* pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan rasio antara tepung terigu dan pasta ubi jalar kuning berpengaruh nyata terhadap warna (L^* , b^* dan $^{\circ}\text{hue}$), tekstur, kadar air, antioksidan, kadar protein, kadar karbohidrat, rasa (mutu hedonik), tekstur dan penerimaan keseluruhan namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna a^* , kadar abu, kadar lemak, kadar serat kasar, warna dan rasa. Penambahan pasta ubi jalar kuning 20% menghasilkan biskuit terbaik dengan warna L^* 74,25, a^* -1,50, b^* 62,00, $^{\circ}\text{Hue}$ -88,57, tekstur 84,85%, kadar air 3,49%, kadar abu 1,57%, aktivitas antioksidan 56,60%, kadar lemak 23,54%, kadar serat kasar 14,47%, kadar protein 5,04%, kadar karbohidrat 66,35% dan analisis sensori dengan warna 4,08 (suka), rasa 3,64 (agak suka) dan 3,04 (agak khas ubi jalar kuning), tekstur 3,80 (agak renyah) dan penerimaan keseluruhan 3,84 (agak suka).

Kata kunci : Biskuit, pasta ubi jalar kuning dan ubi jalar kuning