

RICO APRIYANDI. NIM J1A117004. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Dan Pasta Kacang Tanah Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Cookies.
Pembimbing: Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M. Si dan Ir. Lavlinesia, M.Si

RINGKASAN

Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) masih terbatas untuk bahan pangan dan sedikit untuk bahan baku industri pangan. Kendala dalam pengolahan ubi jalar ungu yaitu umur simpan nya yang terbatas, oleh karena itu ubi jalar ungu perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut salah satunya menjadi tepung. Cookies atau dikenal sebagai biskuit berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari biji gandum. Gandum bukan tanaman asli dari Indonesia dan tidak bisa ditanam di Indonesia, sehingga untuk memperolehnya dilakukan impor dari luar negeri. Sehingga perlu pemanfaatan tepung yang terbuat dari bahan baku lokal untuk menggali potensi-potensi pangan lokal yang berada di Indonesia. Salah satu alternatif untuk menggali potensi pangan lokal tersebut dengan mengganti bahan dasar tepung terigu dengan bahan yang lain yaitu tepung ubi jalar ungu.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbandingan tepung ubi ungu dan pasta kacang tanah, yang terdiri dari 6 perlakuan yaitu: (100%:0%), (90%:10%), (80%:20%), (70%:30%), (60%:40%), (50%:50%) dan diulang sebanyak 3 kali sehingga didapat 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, protein, tekstur, struktur penampang dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung ubi ungu dan pasta kacang tanah berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik cookies. Perlakuan terbaik perbandingan tepung ubi jalar ungu dan pasta kacang tanah dalam pembuatan cookies adalah perlakuan 3 yaitu 80%:20% dimana menghasilkan cookies dengan karakteristik nilai kadar air 3,35%, kadar abu 2,97%, kadar protein 6,14%, tekstur 115,18 gF, skor uji organoleptik hedonik parameter warna 3,85 (agak suka), aroma 3,60 (agak suka), rasa 4,05 (suka), tekstur 4,00 (suka) dan skor uji organoleptik mutu hedonik parameter tekstur 3,20 (agak keras) dan warna 2,20 (coklat).

Kata kunci: cookies, tepung ubi ungu, pasta kacang tanah,.