

Lamria Simamora, D1C021049. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Boba (*Buble Pearl*) dengan Formulasi Tapioka dan Tepung Ubi ungu (*Ipomea batatas var ayamurasaki*). Pembimbing: Prof.Dr.rer.nat. H. Rayandra Asyhar, M.Si, dan Mursyid, S.Gz., M.Si.

RINGKASAN

Boba (*buble pearl*) merupakan produk yang dibuat dari tepung tapioka punya bentuk bulat kecil dan biasanya berwarna hitam atau cokelat. Minuman bubble drink diperkirakan mengandung sekitar 200–450 kalori setiap gelasnya tergantung dari jenis minuman dan bahan tambahan lain yang disertakan. Umumnya, boba terbuat dari tepung tapioka yang menghasilkan tekstur kenyal dan elastis. Namun, untuk meningkatkan nilai gizi dilakukan modifikasi formulasi dengan menambahkan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas var ayamurasaki*). Ubi ungu dikenal kaya akan antosianin dan antioksidan, yang bermanfaat bagi kesehatan serta memberikan warna ungu alami yang menarik pada produk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung tapioka dan tepung ubi jalar ungu pada sifat fisikokimia dan organoleptik boba dan mengetahui perlakuan terbaik terhadap boba. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan taraf perlakuan substitusi Tepung tapioka : tepung tepung ubi ungu (100g:0 g), (90 g:10 g), (80 g:20 g), (70 g:30 g), (60 g: 40 g), (50 g:50 g) dengan 3 kali pengulangan dan diperoleh 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi uji tekstur, warna, kadar air, aktivitas antioksidan, dan uji organoleptik pada penerimaan keseluruhan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA pada taraf 5%. Apabila terdapat pengaruh nyata pada perlakuan, maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada Taraf 5%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi tepung tapioka dengan tepung ubi ungu berpengaruh nyata terhadap boba yang dihasilkan. Hasil pengujian didapatkan tekstur 21,98 gF, warna L*22,5, a*10,2, b*3,16, kadar air 53,96, antioksidan 52,43, serta hasil penerimaan keseluruhan panelis suka (3,84) terhadap boba.

Kata Kunci: Boba, Tapioka, Tepung ubi ungu