

ABSTRAK

Nama : Korneli Abuk
Nim : 17512692
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Judul Skripsi : Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Roti Tawar

Roti rawar merupakan salah satu pangan olahan dari tepung terigu yang banyak di konsumsi oleh masyarakat luas. Ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki warna daging umbi yang ungu dan memiliki nutrisi yang baik bagi tubuh, warna ungu pada umbi di mengandung antosianin. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 kali perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan, dengan presentase Tepung ubi jalar ungu sebanyak 10%, 20% dan 30%. Variabel yang diamati adalah uji organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan perlakuan tepung ubi jalar ungu dan Tepung terigu yang berbeda dalam pembuatan roti tawar memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap karakteristik roti tawar dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa roti tawar yang dihasilkan. Perlakuan terbaik dengan substitusi tepung ubi jalar ungu yang berbeda dalam pembuatan roti tawar terdapat pada perlakuan P2 dengan Tepung ubi jalar ungu sebanyak 20% dengan ini menunjukkan bahwa uji organoleptik yakni skor warna 3,689 dengan kategori (suka), skor aroma 3,867 dengan kategori (suka), skor rasa 3,711 dengan kategori (suka), skor tekstur 3,933 dengan kategori (suka).

Kata kunci : Roti Tawar, Ubi Jalar Ungu, Tepung Terigu