

## ABSTRAK

### **Optimalisasi Pemanfaatan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) Dalam Pembuatan Biskuit Terhadap Sifat Sensorik**

Aprianingsih U. Tonga\*, Ir. Andreas I. Medah, MP\*\*, Melkianus Nuhamara, MP\*\*

Tepung ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi adalah adanya senyawa antosianin yang merupakan sumber warna ungu yang dapat menghasilkan produk beranekaragaman. Biskuit adalah produk jajanan renyah yang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, dan tambahan bahan makanan lain dengan cara di oven (kue kering). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat sensorik biskuit dari optimalisasi pemanfaatan ubi jalar ungu dan mendapatkan perlakuan terbaik dalam pembuatan biskuit. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 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, tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa optimalisasi Tepung ubi jalar ungu sangat nyata terhadap kualitas biskuit. Perlakuan terbaik yaitu optimalisasi tepung ubi jalar ungu sebanyak 10% yang mendekati kontrol, substitusi 10% menghasilkan warna dengan nilai rata-rata 4,622 dengan kategori (sangat suka), aroma 4,667 dengan kategori (sangat suka), skor rasa 4,756 dengan kategori (sangat suka) dan skor tekstur 4,756 dengan kategori (sangat suka).

**Kata Kunci :** *optimalisasi, biskuit, dan Tepung ubi jalar ungu*

Keterangan : \* = penulis

\*\* = pembimbing

## ABSTRACT

### **Optimizing the Use of adding Purple Sweet Potato Flour (*Ipomea batatas L*) in Making Biscuits on Sensory Properties**

Aprianingsih U. Tonga\*, Ir.Andreas I. Medah, MP\*\*, Melkianus Nuhamara,  
MP\*\*

Purple sweet potato flour has a higher ash content and fiber content, as well as carbohydrate and calorie content that is almost the same as wheat flour. Purple sweet potato flour as a substitute material is the presence of anthocyanin compounds which are the source of the purple color which can produce various products. Biscuits are a crispy snack product made from wheat flour, eggs and additional food ingredients in the oven (dry cake). The aim of this research is to determine the sensory properties of biscuits from optimizing the use of purple sweet potatoes and getting the best treatment in making biscuits. The method used in this study was a completely randomized design with 4 treatments and 3 repetitions to produce 12 experimental units, with a percentage of Purple Sweet Potato Flour of 10%, 20% and 30%. The variables observed were organoleptic tests (aroma, taste, color, texture). The research results showed that the optimization of purple sweet potato flour was very significant for the quality of the biscuits. The best treatment is optimization of purple sweet potato flour by 10% which is close to control, 10% substitution produces color with an average score of 4.622 in the (very like) category, aroma 4.667 in the (very like) category, taste score of 4.756 in the (very like) category ) and a texture score of 4.756 in the (very like) category.

**Keywords:** *optimizing, biscuits and purple sweet potato flour*

\* = writer

\*\* = mentor