

ABSTRAK

Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Roll Cake

Sonia Freitas Moreira¹ I Dewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi.² Regina Ilse
Marcelina BanoEt,SP.³

Roll cake merupakan kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. Roll Cake biasanya dibuat dari bahan utama tepung terigu yang dicampur dengan gula, mentega, telur, susu, vanili dan bahan tambahan lainnya. Namun, roll cake yang terbuat dari tepung terigu memiliki kandungan serat pangan yang rendah dan juga indeks glikemik yang tinggi. Indeks glikemik merupakan ukuran seberapa cepat kadar gula darah naik setelah mengonsumsi makanan tertentu. Makanan dengan indeks glikemik tinggi dapat meningkatkan risiko diabetes, obesitas, penyakit jantung, dan penyakit kronis lainnya sebab itu, perlu dilakukan substitusi atau penambahan bahan lain yang dapat meningkatkan kandungan serat pangan dan menurunkan indeks glikemik pada roll cake. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik roll cake. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2025, dengan metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan yang diulang sebanyak 3 kali sehingga menghasilkan 12 unit percobaan. Perlakuan yang dicoba dalam pembuatan ini adalah substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 10%, 20% dan 30%. Variabel yang diamati adalah karakteristik organoleptik roll cake meliputi aroma, rasa, warna, dan tekstur. Hasil penelitian terbaik menunjukkan uji analisis organoleptik meliputi aroma (T1 dengan nilai rata-rata 4,733), rasa (T1 dengan nilai rata-rata 4,756), warna (T1 dengan nilai rata-rata 4,667), dan tekstur (T1 dengan nilai rata-rata 4,711).

Kata Kunci : Roll cake, tepung, ubi jalar ungu.

1. Penulis
2. Pembimbing

ABSTRACT

Substitution of Purple Sweet Potato Flour in Making Roll Cake

Sonia Freitas Moreira¹ IDewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi,² Regina Ilse
Marcelina Bano Et, SP,³.

Roll cake is a sponge cake baked using a shallow pan, filled with jam or butter cream and then rolled. Roll Cake is usually made from the main ingredient of wheat flour mixed with sugar, butter, eggs, milk, vanilla and other additional ingredients. However, roll cakes made from wheat flour have low dietary fiber content and also a high glycemic index. The glycemic index is a measure of how quickly blood sugar levels rise after consuming certain foods. Foods with a high glycemic index can increase the risk of diabetes, obesity, heart disease, and other chronic diseases, therefore, it is necessary to make substitutions or add other ingredients that can increase dietary fiber content and reduce the glycemic index in roll cakes. The purpose of this study was to determine the effect of purple sweet potato flour substitution on the organoleptic properties of roll cakes. This research was conducted in January 2025, with the method used being Completely Randomized Design with 4 treatments repeated 3 times resulting in 12 experimental units. The treatments tried in this production were substitution of purple sweet potato flour of 0%, 10%, 20% and 30%. The variables observed were the organoleptic characteristics of roll cake including aroma, taste, color, and texture. The best research results showed organoleptic analysis tests including aroma (T1 with an average value of 4.733), taste (T1 with an average value of 4.756), color (T1 with an average value of 4.667), and texture (T1 with an average value of 4.711).

Keywords: Rollcake, flour, purple sweet potato.

1. Author
2. Supervisor