

ABSTRAK

KAJIANPEMANFAATAN KUBIS UNGU (*BrassicaoleranceaL.*) DAN APLIKASIANYA PADA KERUPUK KUBIS UNGU

Stefanus Irwandi Bere¹ Lesybeth M. Nubatonis.² Melkianus Nuhamara.³

Kubis ungu (*Brassica oleracea* var. *Capitata* L.) merupakan salah satu tanaman genus *brassica* yang banyak terdapat di Indonesia. Kubis ungu mempunyai banyak manfaat karena mempunyai banyak kandungan antara lain vitamin A, B, C dan E, mineral kalium, kalsium, fosfor, natrium dan besi, sulforafan serta mengandung antosianin, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kerupuk kubis ungu dengan memanfaatkan kubis ungu sebagai bahan utama. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan sehingga memperoleh 15 percobaan. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kerupuk kubis ungu memiliki karakteristik yang signifikan dalam beberapa atribut (warna, aroma, tekstur dan rasa). Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa perbedaan antara kelompok perlakuan sangat signifikan ($p\text{-value} < 0,000$) untuk semua atribut warna perlakuan P1 (10 gram kubis ungu + 190 gram tepung tapioca) dengan skor (4,61a = sangat suka), aroma P1 (4,68a = Sangat suka), tekstur (P1) 4,63 = sangat suka) dan rasa (4,93 = sangat suka). Penelitian ini menunjukkan bahwa kubis ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk yang memiliki karakteristik yang unik dan signifikan. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan untuk pengembangan produk kerupuk kubis ungu yang lebih inovatif dan berkualitas.

Kata kunci : kubis ungu, kerupuk, organoleptik