

ABSTRAK

Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Bakpao

Oleh: Annisa Maharani

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bakpao menggunakan ubi jalar ungu dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganeekaragaman pangan ubi jalar ungu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan bakpao ubi jalar ungu.

Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2020 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis ahli sebanyak 5 dosen dari Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Hasil Uji Organoleptik setelah percobaan dan 2 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas volume bakpao mengembang (80%), kualitas bentuk bakpao ubi jalar ungu bulat (100%) dan rapi (100%), kualitas warna adalah berwarna ungu muda (80%), kualitas tekstur bakpao ubi jalar ungu lembut (100%) dan berpori halus (100%), kualitas aroma bakpao ubi jalar ungu cukup beraroma ubi jalar ungu (100%), dan kualitas rasa adalah cukup manis (80%) dan cukup terasa ubi jalar ungu (100%). Harga jual bakpao bakpao dari ubi jalar ungu adalah Rp. 3.000/buah.

Kata Kunci: Bakpao, Ubi Jalar Ungu