

ABSTRAK

Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Kualitas Sus Kering

Oleh: Laila Fauziah Wulandari

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung ubi jalar ungu dalam olahan pangan, salah satunya pada sus kering. tepung ubi jalar ungu digunakan untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu dan sebagai upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 10%, 20%, dan 30% terhadap kualitas sus kering yang meliputi kualitas eksternal (volume, bentuk, warna) dan kualitas internal (aroma, tekstur, dan rasa).

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh melalui uji organoleptik oleh 5 orang panelis terbatas. Analisis data menggunakan Uji ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian berdasarkan Uji Anava menunjukkan tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu pada kualitas a) volume b) bentuk, c) tekstur, d) rasa (gurih). Sedangkan hasil Uji ANAVA pada kualitas e) warna, f) aroma, dan g) rasa (ubi jalar ungu) menunjukkan H_0 diterima sehingga dilanjutkan uji Duncan. Hasil penelitian terbaik diperoleh pada perlakuan kedua X1 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 10%.

Kata Kunci: Tepung Ubi Jalar Ungu, Kualitas Sus Kering