

ABSTRAK

Kualitas Kerupuk Pangsit Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu

Oleh: Resti Andini

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas kerupuk pangsit dengan penambahan tepung ubi jalar ungu sebanyak 5%, 10% dan 15%. Penelitian ini dilaksanakan di Workshop Tata Boga pada bulan Agustus 2021. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah kerupuk pangsit penambahan tepung ubi jalar ungu 5%, 10% dan 15%. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah tepung ubi jalar ungu. Variabel terikat penelitian ini adalah kualitas kerupuk pangsit yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Analisis data diperoleh dari uji organoleptik dengan melibatkan 5 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis Varian (ANOVA) untuk menganalisis data uji inderawi. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan uji masing-masing data. Kemudian dilakukan analisis data, jika data yang diperoleh F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap warna, dan tidak berpengaruh terhadap bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian terbaik terdapat pada perlakuan (X_3) 15% dengan kategori bentuk rapi, warna ungu, aroma harum, tekstur renyah dan rasa gurih, maka dari itu untuk penelitian selanjutnya disarankan menggunakan tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 15% yang menghasilkan kualitas yang baik.

Kata kunci : Tepung Ubi Jalar Ungu, Kerupuk Pangsit, Kualitas.