

ABSTRAK

Fenny Zulindrawati. 2022. “ Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Serabi” Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas serabi. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Objek penelitian dalam penelitian ini adalah serabi dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas serabi. Teknik pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan uji organoleptik yang diberikan kepada 3 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah tepung ubi jalar ungu. Variabel terikat penelitian ini adalah kualitas serabi yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis Varian (ANOVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. 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 ini menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna dan tekstur (berpori) pada serabi, sedangkan kualitas bentuk, aroma, tekstur (lembut), dan rasa tidak dapat perbedaan yang nyata. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji kualitas serabi tepung ubi jalar ungu terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%.

Kata Kunci : Tepung Ubi Jalar Ungu, Serabi, Kualitas