

**PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN TERHADAP KUALITAS  
SELAI UBI JALAR PUTIH**

**SKRIPSI**

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh  
Gelar Sarjana (S1) di Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**YOLANDA PUTRI**

**19075226/2019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

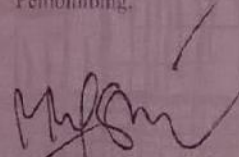
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas  
Selai Ubi Jalar Putih

Nama : Yolanda Putri  
NIM : 19075226  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

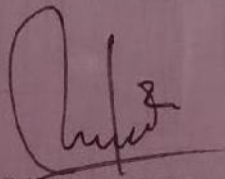
Padang, Agustus 2023

Disetujui Oleh:  
Pembimbing,



Rahmi Kolinesti, S.TP, M.Si  
NIP. 19801009 200801 2014

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si  
NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Yolanda Putri  
NIM : 19075226

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Selai  
Ubi Jalar Putih

Padang, Agustus 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25133  
Telp.(0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yolanda Putri  
Nim : 19075226  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Selai Ubi Jalar Putih.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Denukian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Yolanda Putri  
NIM. 19075226

## ABSTRAK

**Yolanda Putri, 2023** “Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Selai Ubi Jalar Putih” Skripsi Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1% dan 1,5% terhadap kualitas warna, aroma, tekstur lembut, tekstur mudah dioles dan rasa selai ubi jalar putih. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas selai ubi jalar putih dengan penambahan gelatin. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANAVA), jika  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan gelatin 0,5%, 1%, dan 1,5% yang signifikan terhadap kualitas tekstur lembut dan tekstur mudah dioles, sedangkan untuk kualitas warna, aroma, dan rasa tidak berpengaruh. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu warna 4,44 (1,5%), aroma 4,00 (1,5%), tekstur lembut 4,44 (1,5%), tekstur mudah dioles 4,44 (1,5%), dan rasa 4,22 (1,5%). Hasil uji kualitas selai ubi jalar putih dengan penambahan gelatin terbaik yaitu pada perlakuan  $X_3$  dengan penambahan gelatin sebanyak 1,5%

**Kata Kunci :** Ubi Jalar Putih, Gelatin, Selai, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Selai Ubi Jalar Putih”** Sholawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad Salallahu ‘Alaihi Wasallam yang telah membawa perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan *akhlakul karimah*

Dalam penyelesaian skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Univesitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd, selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah memberikan saran dan motivasi
5. Ibu Rahmi Holinesti STP, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak meluangkan waktu, pikiran, tenaga, serta memberikan bimbingan nasehat dan arahan selama membimbing penulis

6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada Orang Tua yang selalu memberikan doa, bantuan materil, dorongan dan motivasi kepada penulis sehingga skripsi ini bisa terselesaikan dengan baik
8. Terimakasih kepada seluruh teman seperjuangan yang bersedia meluangkan waktunya untuk membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran, dan pengalaman yang ada guna tersusunnya skripsi ini dengan baik. Namun sebagai manusia tentu tidak luput dari kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi penulis khususnya, Aamiin Yaa Rabbal'alam.

Padang, Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II KERANGKA TEORITIS .....</b>	<b>8</b>
A. Selai.....	8
B. Ubi Jalar Putih.....	22
C. Gelatin .....	25
D. Kualitas Selai.....	27
E. Kerangka Konseptual .....	30
F. Hipotesis.....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	32
C. Objek Penelitian .....	32
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	33
E. Jenis dan Sumber Data .....	34
F. Prosedur Penelitian.....	35
G. Rancangan Penelitian .....	39
H. Kontrol Validitas .....	41
I. Teknik Pengumpulan Data .....	41
J. Instrumen Penilaian dan Kisi-Kisi Instrumen Penelitian .....	42
K. Teknik Analisis Data.....	42
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
A. Hasil Penelitian .....	45
B. Pembahasan.....	53
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
A. Kesimpulan .....	60
B. Saran.....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Selai Per 100 gram.....	9
Tabel 2. Resep Selai Ubi Jalar .....	10
Tabel 3. Data Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Ubi Jalar.....	23
Tabel 4. Kandungan Gizi Ubi Jalar Putih Per 100 gram.....	25
Tabel 5. Peralatan Pengolahan Selai Ubi Jalar Putih .....	36
Tabel 6. Bahan-Bahan Pengolahan Selai Ubi Jalar Putih .....	37
Tabel 7. Rancangan Penelitian .....	39
Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	42
Tabel 9. Daftar Analisis Varian Rasa (ANAVA).....	43
Tabel 10. Analisis Varian Kualitas Warna Selai Ubi Jalar Putih.....	46
Tabel 11. Analisis Varian Kualitas Aroma Selai Ubi Jalar Putih .....	47
Tabel 12. Analisis Varian Kualitas Tekstur Lembut Selai Ubi Jalar Putih.....	49
Tabel 13. Uji Duncan Kualitas Tekstur Lembut Selai Ubi Jalar Putih .....	49
Tabel 14. Analisis Varian Kualitas Tekstur Mudah Dioles Selai Ubi Jalar Putih .51	
Tabel 15. Uji Duncan Kualitas Tekstur Mudah Dioles Selai Ubi Jalar Putih.....	51
Tabel 16. Analisis Varian Kualitas Rasa Selai Ubi Jalar Putih .....	53

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Selai .....	8
Gambar 2. Gula Pasir .....	12
Gambar 3. Jeruk Nipis.....	12
Gambar 4. Air.....	13
Gambar 5. Timbangan.....	14
Gambar 6. Gelas Ukur.....	15
Gambar 7. Kompor.....	15
Gambar 8. <i>Mixing Bowl</i> .....	16
Gambar 9. <i>Food Procesor</i> .....	17
Gambar 10. Kukusan.....	18
Gambar 11. Pisau .....	18
Gambar 12. Talenan .....	19
Gambar 13. Saringan .....	19
Gambar 14. Wajan .....	20
Gambar 15. Lap Kerja.....	21
Gambar 16. Cup Mika.....	21
Gambar 17. Ubi Jalar Putih.....	24
Gambar 18. Gelatin .....	26
Gambar 19. Kerangka Konseptual .....	31
Gambar 20. Diagram Alir Pembuatan Selai Ubi Jalar Putih.....	38
Gambar 21. Rata-Rata Kualitas Warna Selai Ubi Jalar Putih.....	45
Gambar 22. Rata-Rata Kualitas Aroma Selai Ubi Jalar Putih .....	47
Gambar 23. Rata-Rata Kualitas Tekstur Lembut Selai Ubi Jalar Putih.....	48
Gambar 24. Rata-Rata Kualitas Tekstur Mudah Dioles Selai Ubi Jalar Putih.....	50
Gambar 25. Rata-Rata Kualitas Rasa Selai Ubi Jalar Putih.....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian .....	67
Lampiran 2. Tabulasi Data .....	72
Lampiran 3. Uji Analisis Varian (ANAVA) .....	77
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian .....	84
Lampiran 5. Surat Permohonan Penulisan Skripsi .....	87
Lampiran 6. Surat Rekomendasi .....	88
Lampiran 7. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	89
Lampiran 8. Surat Tugas Pembimbing .....	90
Lampiran 9. Cover Acc Seminar .....	91
Lampiran 10. Surat Tugas Seminar .....	92
Lampiran 11. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	93
Lampiran 12. Surat Permohonan Pengajuan Panelis .....	94
Lampiran 13. Surat Tugas Menguji Skripsi .....	95

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Selai merupakan produk hasil pengolahan dari buah-buahan yang didapat melalui proses pemasakan sari buah, *puree* atau bubur buah dengan penambahan bahan seperti asam sitrat, gula, air dan bahan pengental. Beberapa bahan pengental yang dapat digunakan dalam pembuatan selai diantaranya yaitu pektin, gelatin, gum, CMC, dan agar-agar. Selai produk olahan yang populer dan disukai berbagai kalangan masyarakat, karena selai mempunyai rasa yang sangat enak dan praktis, sehingga pengolahan selai memiliki peluang yang baik untuk dikembangkan (Insan,dkk, 2019). Menurut Anni Faridah, dkk (2020) menyatakan “selai merupakan produk turunan pektin yang memiliki kandungan gula yang tinggi”. Dalam pengolahan selai gula berfungsi sebagai bahan pemanis dan pengawet. Berdasarkan pernyataan diatas, selai merupakan olahan dari *puree* buah yang dimasak dengan bahan tambahan lain seperti gula, asam, air dan bahan pengental yang memiliki rasa yang manis.

Selai biasanya diolah dengan menggunakan buah-buahan sebagai bahan utamanya seperti buah nanas, *stoberry*, *bluberry*, anggur, apel, buah naga, dan srikaya (Sari, 2021). Selain menggunakan buah-buahan, selai juga dapat dibuat dari bahan umbi-umbian sebagai bahan utamanya seperti ubi jalar. Menurut Tuhumury (2022), menyatakan “Salah satu produk olahan yang menggunakan ubi jalar adalah selai”. Pengolahan ubi jalar menjadi produk selai memiliki

rasa yang enak serta meningkatkan daya simpan selai yang lebih lama, dari pada ubi jalar yang hanya diolah dengan cara direbus, digoreng atau dibakar.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) salah satu bahan pangan jenis umbi-umbian yang banyak ditemukan di Indonesia. Menurut Mirvanda (2017) “Ubi jalar masuk dalam kelompok tanaman yang banyak di budidayakan di Indonesia sebagai komoditas sumber karbohidrat setelah beras, singkong, gandum dan jagung”. Berdasarkan data Dinas Tanaman Pangan, Holtikulturan dan Perkebunan Provinsi Sumatera Barat tahun 2021, menyatakan Produksi ubi jalar di Sumatera Barat yaitu 125.200,65 ton dan produktivitas ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 349,12 kuintal/hektar.

Kekurangan dari ubi jalar yaitu kadar air yang tinggi antara 60-70 persen dibandingkan dengan serelia dan kacang-kacangan (Pratiwi, 2020). Ubi jalar cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan yang relatif singkat, sehingga berpengaruh pada keterbatasan dalam pemanfaatannya. Salah satu cara mengatasi permasalahan ubi jalar yaitu dengan mengganti produk olahan siap makan yang lebih tahan lama. Menurut Pratiwi (2020) “Ubi jalar dapat diolah menjadi beragam olahan seperti bolu kukus, roti tawar, selai ubi jalar, mie ubi jalar, saos ubi jalar, dan es krim”. Dalam penelitian ini ubi jalar akan diolah menjadi selai, ubi jalar yang digunakan adalah ubi jalar putih.

Ubi jalar putih salah satu dari jenis ubi jalar yang sering dimanfaatkan masyarakat Indonesia. Ubi jalar putih sangat mudah di dapatkan dari pada ubi jalar merah, dan ungu (Triyas, dkk 2021). Ubi jalar putih dapat dikenali dari

warna kulitnya yang bewarna coklat dan bagian dalamnya bewarna putih dan memiliki tekstur yang mudah rapuh serta kandungan serat yang lebih tinggi dibanding jenis ubi jalar lainnya. Kandungan serat yang tinggi pada ubi jalar putih sangat berguna bagi metabolisme tubuh.

Ubi jalar putih tidak mengandung pektin sebagai pembentuk gel. sehingga dalam proses pembuatan selai di perlukan bahan tambahan makanan, salah satu bahan makanan yang dapat digunakan sehingga terbentuknya gel pada selai ubi jalar putih adalah gelatin. Gelatin produk alami yang diperoleh oleh hidrolisis kolagen, merupakan protein yang larut, yang bersifat sebagai bahan pembuat gel (Ahmad Shohib, dkk 2023). Gelatin salah satu bahan yang sangat banyak penggunaannya baik untuk produk pangan maupun non pangan.

Gelatin terbuat dari tulang, kulit, dan jaringan ikat hewan. Gelatin berfungsi untuk meningkatkan kekentalan dan membentuk gel dalam berbagai produk pangan. Gelatin sering digunakan dalam pembuatan permen, selai, susu olahan, es krim, dan coklat. Dalam industri gelatin digunakan sebagai bahan penstabil, pembentuk gel, pengikat, pengental, pengemulsi, dan perekat. Selain itu gelatin mempunyai sifat fisikokimia yang dapat larut dalam air, tidak berbau dan tidak memiliki rasa, memiliki sifat *reversible* dari bentuk sol ke gel, mengembang dalam air dingin, dapat membentuk film, serta dapat melindungi sistem koloid (Rachmania et al., 2018).

Beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini yaitu Pengaruh penambahan gelatin dan gum arab terhadap karakteristik fisik dan kimia dan sensori selai belimbing wuluh (Maghfursyah, dkk, 2019). Dalam penelitian ini, Bahan pembentuk gel yang digunakan sebanyak 0,5%, 1%, 1,5% dan 2,5%. Pengaruh penambahan karagenan terhadap kualitas organoleptik, sifat kimia dan antioksidan selai lembaran berbahan dasar ubi ungu (Diah Islamayati Harsyam, dkk, 2020). Bahan pembentuk gel yang digunakan adalah 0%, 0,25%, 0,5%, 0,75%, dan 1%. Pengaruh penambahan pektin dan gelatin terhadap karakteristik selai wortel (Mira Erlina, Filli Pratama dan Fariska Syaiful, 2020). Dalam penelitian ini peneliti menggunakan bahan pembentuk gel sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5%, menghasilkan selai yang berpengaruh nyata terhadap kualitas selai.

Pembuatan selai ubi jalar ungu di Desa Hitu Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah (Helen Cyhintia Dewi, dkk, 2022). Dalam penelitiannya bahwa permasalahan yang terjadi dalam pembuatan selai ubi jalar ungu adalah tidak terbentuknya gel karena tidak mengandung pektin. Oleh karena itu peneliti menyarankan sebaiknya menggunakan bahan pembentuk gel dalam pembuatan selai.

Bedasarkan pemaparan diatas, maka dapat dilihat belum adanya penelitian tentang pengolahan selai ubi jalar putih dengan penambahan gelatin 0,5%, 1%, dan 1,5%. Penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% bedasarkan penelitian terdahulu dan pra penelitian yang sudah pernah dilakukan pada 05 April 2023 dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh

penambahan gelatin terhadap kualitas selai. Sehubungan dengan penjelasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Selai Ubi Jalar Putih”**.

#### **B. Identifikasi Masalah**

Bedasarkan latar belakang masalah diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Ubi jalar mempunyai kekurangan yaitu kadar air yang tinggi, sehingga umur simpan relatif singkat.
2. Ubi jalar putih tidak mengandung pektin, sehingga dalam pengolahan ubi jalar putih di perlukan bahan pembentuk gel, yaitu gelatin.
3. Belum adanya penelitian mengenai pengolahan selai ubi jalar putih dengan penambahan gelatin

#### **C. Batasan Masalah**

Badasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi penelitian ini pada pengaruh penambahan gelatin terhadap kualitas selai ubi jalar putih sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5%.

#### **D. Rumusan Masalah**

Bedasarkan latar belakang, identifikasi masalah, dan batasan masalah, maka perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap warna selai ubi jalar putih?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap aroma selai ubi jalar putih?



3. Apakah terdapat pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap tekstur selai ubi jalar putih?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap rasa selai ubi jalar putih?
5. Apakah terdapat perbedaan penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap selai ubi jalar putih (warna, aroma, tekstur, dan rasa) ?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini untuk menganalisis :

1. Pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap warna selai ubi jalar putih.
2. Pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap aroma selai ubi jalar putih.
3. Pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap tekstur selai ubi jalar putih.
4. Pengaruh penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap rasa selai ubi jalar putih.
5. Pengaruh perbedaan penambahan gelatin sebanyak 0,5%, 1%, dan 1,5% terhadap selai ubi jalar putih (warna, aroma, tekstur, dan rasa).

#### **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis
  - a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang pengembangan pengolahan ubi jalar putih sebagai bahan utama pengolahan selai

- b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar sarjana di Universitas Negeri Padang

## 2. Bagi Mahasiswa

- a. Sebagai literature yang relevan bagi peneliti selanjutnya
- b. Menambah pengetahuan mahasiswa tentang pemanfaatan ubi jalar putih.

## 3. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan ilmu pengetahuan kepada masyarakat tentang pemanfaatan ubi jalar putih
- b. Mengurangi ubi jalar yang terbuang percuma karena ukurannya yang kecil dan tidak bisa dijual dipasar.