

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU
TERHADAP KUALITAS SERABI**

SKRIPSI

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



**FENNY ZULINDRAWATI
17075016/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas
Serabi**

Nama : Fenny Zulindrawati
NIM/TM : 17075016/2017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

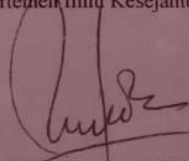
Padang, Maret 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Fenny Zulindrawati
NIM : 17075016

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi didepan Tim Penguji
Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

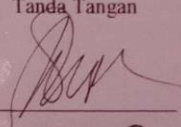
**Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas
Serabi**

Padang, Maret 2022

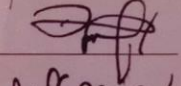
Tim Penguji

Tanda Tangan

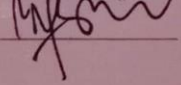
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, 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 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fenny Zulindrawati
NIM : 17075016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Serabi**

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 hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang Menyatakan



Fenny Zulindrawati
NIM. 17075016

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Serabi”**. Dalam proses penyusunan proposal penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tidak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas 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 Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah membimbing serta memberikan dukungan.
5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberi pengarahan kepada penulis.
6. Ibu dan Bapak Penguji yang telah memberikan bimbingan, arahan, waktu dan kesempatan, semoga ibuk dan bapak selalu dalam keadaan sehat dan dilindungi

Allah SWT.

7. Seluruh Staf Pengajar Dan Teknisi Pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga yang selalu mendo'akan dan memberi dukungan yang sangat berarti bagi penulis.
9. Rekan-rekan angkatan 2017 dan semua pihak yang namanya tidak bisa ditulis satu persatu. Terimakasih atas dorongan dan semangatnya.

Semoga segala bantuan, dorongan, fikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap proposal penelitian ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amin.

Padang, Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Serabi.....	9
B. Ubi Jalar Ungu	24
C. Kerangka Konseptual	30
D. Hipotesis.....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Objek Penelitian	32
C. Tempat dan Waktu Penelitian	32
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	33
E. Jenis dan Sumber Data	34
F. Prosedur Penelitian.....	36
G. Rancangan Pengamatan.....	41
H. Kontrol Validasi	43
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	43
J. Jenis Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	47
B. Pembahasan	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran	69

DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu.....	25
2. Komposisi Bahan Pembuatan Serabi	39
3. Rancangan Penelitian	41
4. Kisi- Kisi Instrumen Penelitian.....	44
5. Analisis ANAVA	45
6. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Bulat	48
7. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Rapi	50
8. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Seragam.....	51
9. Hasil ANAVA Kualitas Warna Ungu.....	53
10. Hasil Uji DUNCAN Kualitas Warna Ungu	53
11. Hasil ANAVA Kualitas Aroma Harum	54
12. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Lembut.....	56
13. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Berpori	57
14. Hasil Uji DUNCAN Kualitas Tekstur Berpori.....	58
15. Hasil ANAVA Kualitas Rasa Gurih	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Serabi	10
2. Serabi Bandung	11
3. Serabi Solo	12
4. Serabi Minang	12
5. Ubi Jalar Ungu	26
6. Tepung Ubi Jalar Ungu	26
7. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	29
8. Kerangka Konseptual	30
9. Diagram Alir Pembuatan Serabi Ubi Jalar Ungu	40
10. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Bulat Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	48
11. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Rapi Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	49
12. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	51
13. Rata-Rata Nilai Kualitas Warna Ungu Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	52
14. Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma Harum Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	54
15. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Lembut Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	55
16. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Berpori Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	57
17. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa Gurih Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat – surat selama penyusunan skripsi.....	74
2. Angket Penelitian	84
3. Hasil Penelitian.....	88
4. Uji Analisis ANAVA	96
5. Dokumentasi.....	105

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Serabi adalah salah satu jenis kue basah yang sering ditemui di pasar maupun toko kue. Serabi berbentuk bundar pipih yang memiliki pori-pori. Serabi terbuat dari tepung terigu, gula, ragi dan penambahan bahan lainnya berupa adonan cair yang di panggang dalam wajan besi atau tanah liat (Srikandi dalam Yuni, dkk, 2018). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) “Serabi merupakan panganan berbentuk bundar pipih berpori-pori, dibuat dari adonan tepung beras (gandum), air kelapa (santan dan sebagainya), ragi dan sebagainya, sebelum dimasak dibiarkan mengembang, dimakan dengan kuah gula jawa bercampur santan”. Menurut Syarifuddin (2018) menyatakan bahwa “Serabi pada umumnya ada tiga jenis yaitu dinikmati dengan rasa manis menggunakan cairan gula merah atau kinca, dinikmati dengan rasa pedas menggunakan oncom, dan bisa juga dinikmati dengan rasa asin yang dicampur dengan telur”.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa serabi adalah kue basah yang berbentuk bundar pipih yang memiliki pori-pori, yang terbuat dari tepung terigu, gula, santan, ragi serta disajikan dengan kuah yang terbuat dari cairan gula jawa dan santan yang disebut kinca.

Seiring berjalannya waktu terdapat berbagai jenis serabi di Indonesia seperti serabi Bandung, serabi Solo, serabi Jakarta, serabi Mataram, serabi modern (Syarifudin dalam Holinesti dan Isnaini, 2020). Salah satu jenis serabi

yang terkenal di Indonesia, yaitu serabi Bandung. Dilihat dari segi bahan, bentuk dan cara penyajiannya serabi Bandung menggunakan tepung terigu, ragi, santan, telur dan gula. Memiliki bentuk bulat dan bagian tengahnya agak tebal (Shauma Silmi Faza, 2019:63). Serabi Bandung disajikan dengan kuah gula jawa dan santan yang biasa disebut kinca. Selain itu serabi juga memiliki varian rasa seperti rasa coklat, rasa pisang, rasa labu kuning, rasa kelapa, rasa pandan (Ulfi Afifah, 2018:2).

Untuk menghasilkan serabi dengan warna dan rasa yang spesifik dapat divariasikan dengan mengganti sebagian pemakaian tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu yang memiliki warna dan rasa yang khas. Selain itu tepung ubi jalar ungu dapat meningkatkan minat masyarakat dalam menggunakan bahan baku lokal.

Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal terdapat pada Pasal 1:

- 1) Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
- 2) Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber data lokal.

Salah satu sumber daya lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan serabi adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan salah satu komunitas pertanian yang memiliki jumlah produksi cukup melimpah dan

banyak ditemui. Sentra produksi ubi jalar tahun 2015 adalah provinsi Jawa Barat, Papua, Jawa Timur, Jawa Timur dan Sumatra Barat (Badan Pusat Statistik, 2015). Produksi ubi jalar di Indonesia yaitu 2.297.634 ton pertahunnya. Ada beberapa jenis ubi jalar antara lain ubi jalar ungu, putih dan ubi jalar kuning/orange (Mas'udatus Saniyah, dkk). Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatra Barat (2021) “Luas area tanaman ubi jalar di Sumatra Barat mencapai 4.053 hektar dengan produksi 121.158 ton pada tahun 2020”.

Ubi jalar ungu adalah salah satu jenis ubi jalar yang semua bagian umbinya berwarna ungu (Yudiono, 2011). Karbohidrat yang terdapat pada ubi jalar merupakan karbohidrat kompleks dengan klasifikasi Indeks Glikemik yang rendah. Selain itu pati adalah kandungan utama pada ubi jalar ungu. Kandungan pati pada ubi jalar ungu terdiri dari 30-40% amilosa dan 60-70% amilopektin. Kandungan seratnya sekitar 4,725 per 100 gram, selain itu ubi jalar juga mengandung vitamin C, vitamin E, dan betakoraten sebesar 1.208 mg (Ayudya, 2012).

Keunggulan ubi jalar ungu dibandingkan ubi jalar lainnya yaitu mengandung senyawa anthosianin yang tinggi. Anthosianin merupakan pigmen yang dapat memberikan warna alami terdapat pada kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat) (Sarwono dalam Khikmawati, 2014). Pigmen ini berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, kanker, dan gangguan fungsi hati. Kandungan lain dari ubi jalar ungu adalah energi, dan Vitamin B6 (piridoksin) yang berperan penting dalam membantu kekebalan tubuh dan ubi

jalar ungu juga dapat dijadikan sebagai pewarna alami pada suatu produk pangan.

Menurut Sarwono dalam Lamtiur (2016:2) “Kelemahan ubi ungu adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan selama 5 bulan”. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai jual dan umur simpan ubi jalar ungu maka dapat diolah menjadi tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir sama dengan tepung terigu (Zuraida dan Supriati dalam Hardoko, dkk, 2010:25).

Beberapa penelitian terdahulu yang telah berhasil menggunakan tepung ubi jalar ungu dengan berbagai varietas yaitu: Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu (Sri Yatul Hasnah Iman, 2016), Penggunaan Tepung Jalar Ungu Pada Pembuatan Kulit Pie (Anita Humaida, 2021), Kualitas Kue Gapik Dengan Komposit Tepung Ubi Ungu (Nurul Fadjri Khikmawati, 2014). Sedangkan penggunaan tepung lainnya pada pembuatan serabi juga sudah ada yaitu: Penggunaan Labu Kuning Dalam Pembuatan Serabi (Sri Yatul Hasnah Iman, 2014), Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning (Rahmi Holinesti Dan Isnaini, 2020), Analisis Kualitas Serabi Dengan Substitusi Tepung Pisang Kapok (Ulfi Afifah, 2018).

Berdasarkan uraian di atas, penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu dengan substitusi tepung ubi jalar ungu pada pembuatan serabi. Penggunaan tepung ubi jalar ungu dilakukan untuk mengurangi penggunaan

tepung terigu pada pembuatan pangan lokal, sekaligus untuk meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal, dengan cara memanfaatkan ubi jalar ungu menjadi tepung. Maka dari itu dalam penelitian ini digunakan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan yang akan disubstitusikan pada pembuatan serabi. Penulis juga sudah melakukan pra penelitian dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan serabi dengan presentase 20%, 40%, dan 60% dari jumlah tepung terigu yang digunakan.

Kualitas yang dilihat yaitu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Dari beberapa penjelasan di atas maka penulis mencoba melakukan penelitian lebih lanjut tentang tepung ubi jalar ungu dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Serabi”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu sebagai salah satu bahan baku pengolahan pangan dikalangan masyarakat masih rendah.
2. Kurang pengetahuan masyarakat tentang pangan lokal tepung ubi jalar ungu, yang dapat diolah menjadi serabi untuk meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar ungu.
3. Belum adanya penelitian penggunaan tepung ubi ungu dalam pembuatan serabi.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi ini pada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas serabi dengan perlakuan 20%, 40%, 60% dari jumlah tepung yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kue serabi.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah di atas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah ada pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas bentuk serabi yang dihasilkan ?
2. Apakah ada pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas warna serabi yang dihasilkan ?
3. Apakah ada pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas aroma serabi yang dihasilkan ?
4. Apakah ada pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas tekstur serabi yang dihasilkan ?
5. Apakah ada pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas rasa serabi yang dihasilkan ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas bentuk serabi yang dihasilkan.
2. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas warna serabi yang dihasilkan.
3. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas aroma serabi yang dihasilkan.
4. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas tekstur serabi yang dihasilkan.
5. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0% 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas rasa serabi yang dihasilkan.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak:

1. Bagi Penulis, Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan. Selain itu untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis tentang potensi tepung ubi jalar ungu pada pembuatan makanan, khususnya tentang pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas serabi.

2. Bagi Mahasiswa, Dapat menjadi acuan untuk melakukan penelitian selanjutnya.
3. Bagi Masyarakat, Hasil penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat terutama dalam pengolahan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan serabi.

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang kualitas bolu kukus mekar dari tepung ubi jalar ungu yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan:

1. Kualitas Bentuk

Bentuk serabi yang dihasilkan adalah bulat. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap bentuk bulat serabi. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 dan X_3 dengan nilai 3,44 kategori bulat.

Bentuk yang dihasilkan juga rapi. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap bentuk rapi serabi. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 dengan nilai 3,22 kategori rapi.

Bentuk serabi yang dihasilkan juga seragam. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap bentuk rapi serabi. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 yaitu dengan nilai 3,22 kategori seragam.

2. Kualitas Warna

Warna serabi yang dihasilkan adalah warna ungu. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap

warna serabi. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_3 dengan nilai 3,67 kategori ungu

3. Kualitas Aroma

Aroma serabi yang dihasilkan adalah harum. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap aroma serabi. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 dengan nilai 3,33 kategori harum.

4. Kualitas Tekstur

Tekstur serabi adalah lembut. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap Tekstur lembut serabi. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 dengan nilai 3,44 kategori lembut.

Tekstur serabi adalah Berpori. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap Tekstur berpori serabi. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 dengan nilai 3,44 kategori berpori.

5. Kualitas Rasa

Rasa serabi adalah gurih. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap Rasa. Hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan X_1 dengan nilai 3,22 kategori gurih.

B. SARAN

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi peneliti selanjutnya, yang tertarik dengan penelitian tepung ubi jalar ungu ini dengan kue lain sebaiknya, Setelah ubi jalar ungu di kupas dan diiris tipis rendam menggunakan air terlebih dahulu agar dapat menghilangkan getah ubinya dan menghasilkan warna ubi jalar ungu tidak berubah.
2. Pengeringan ubi jalar ungu sebaiknya menggunakan mesin *food dehydrator* agar tepung yang dihasilkan tidak berubah warna.
3. Gunakan ayakan 80 mesh untuk mengayak tepung yang sudah dihaluskan agar tepung yang dihasilkan halus.
4. Gunakan gelas ukur ketika ingin memasukkan adonan kedalam cetakan.
5. Untuk pengisian adonan dalam cetakan isi sebanyak $\frac{3}{4}$ cetakan.
6. Dalam proses pemanggangan serabi sebaiknya menggunakan api kecil agar adonan serabi tidak cepat gosong.
7. Melihat besarnya manfaat dari tepung ubi jalar ungu bagi kesehatan, disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melanjutkan penelitian ini mengenai, umur simpan dan variasi lainnya mengenai serabi .

DAFTAR PUSTAKA

- Abela Agatha dan Paryoto. 2020. Pemanfaatan Ragi Alami Pada Pembuatan Kue Serabi. *Jurnal Culinaria*, Vol 2 (2) Maret - Agustus 2020.
- Ali Umar Dhani. 2020. Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industry Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu Dikelurahan Plalangan Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis Dan Social Ekonomi Pertanian UNPAD*, ISSN 2615-7411, Vol 5 No1, Juli 2020:70-78.
- Andi Eka Yunianto, dkk. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Yayasan Kita Menulis.
- Annis Syarifah Nasutin. 2014. Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014. *Skripsi*. Jakarta. UIN Syarif Hidayatul Jakarta.
- Aprilawati Daeng Lanusu, S. E. Surtijono, L. Ch. M. Karisoh, E.H.B. Sondakh. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomeo Batatas L*). *Jurnal Zootek ("Zootek" Jurnal)*, ISSN 0852-2626, Vol. 37 No 2, Juli 2017:474-482.
- Arniati. 2019. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Variasi Waktu Pengeringan. *Skripsi*. Pangkajene: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Ayudya Luthfia Nintami .2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaran Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe-2. *Artikel Penelitian*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- BPS. 2015. *Statistik Indonesia*. Jakarta.
- BPS. 2021. *Statistik Sumatra Barat*. Padang.
- Bella. 2018. *Resep Dan Cara Membuat Martabak Serabo Solo Yang Enak Dan Lembut*. <https://selerasa.com/resep-martabak-serabi>. Diakses 3 Januari 2022.
- Dewi Ayu Kusumaningrum, Agustina Mellyani. 2020. Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta. Solo, Jawa Tengah. *Jurnal Sains Terapan*, Vol. 5 (3), Oktober 2020:302-312.
- Diah Nimpuno. 2019. Roti biau rumah klasik dan kekinian. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.