

PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) DAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) PADA PEMBUATAN JUADAH

**RIZKY AMANDA PUTRI
1311121020**



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**
- 2. Tuty Angraini, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan *Juadah*

Rizky Amanda Putri, Fauzan Azima, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu dan tepung labu kuning terhadap karakteristik *juadah*. Mengetahui formulasi terbaik dalam menghasilkan *juadah* berdasarkan uji organoleptik. Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan yang terdiri dari tepung ubi jalar ungu dan tepung labu kuning. Formulasi yang digunakan yaitu (100%: 0%; 90%: 10%; 80%: 20%; 70%: 30%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dengan tepung beras dan tepung labu kuning dengan tepung beras memberikan pengaruh yang nyata terhadap analisis yang dilakukan pada produk *juadah*. Namun, tidak berpengaruh nyata pada kadar karbohidrat *juadah* tepung labu kuning, kadar air dan organoleptik warna *juadah* tepung ubi jalar ungu. Berdasarkan uji organoleptik terhadap penerimaan produk *juadah* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dipilih produk terbaik yaitu perlakuan C dengan nilai rata-rata uji organoleptik yaitu warna 3,9, aroma 3,8, rasa 4,2, dan tekstur 4,5. Sedangkan penerimaan produk *juadah* dengan penambahan tepung labu kuning dipilih produk terbaik yaitu perlakuan B dengan nilai rata-rata uji organoleptik warna 3,7, aroma 3,6, rasa 3,8, dan tekstur 3,8.

Kata kunci: juadah, tepung ubi jalar ungu, tepung labu kuning



Utilization of Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) and Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*) in the Processed of 'Juadah'

Rizky Amanda Putri, Fauzan Azima, Tuty Anggraini

ABSTRACT

This research aimed to determine the effect of the addition of purple sweet potato flour and pumpkin flour to the characteristics of *juadah*. Find out the best formulation in producing *juadah* based on organoleptic test. This study was designed using Completely Randomized Design (RAL) with 4 treatment and 3 replication consisting of purple sweet potato flour and pumpkin flour. The formulation used are (100%: 0%; 90%: 10%; 80%: 20%; 70%: 30%). The results showed that the ratio of sweet potato starch and pumpkin flour influenced. But, not influenced to carbohydrate pumpkin flour, moisture and color purple sweet potato flour. Based on the organoleptics test on the receipt of the *juadah* purple sweet potato flour, the best product is chosen by C with the mean values of organoleptics test were color 3.9, aroma 3.8, taste 4.2, and texture 4.5. While based on the organoleptics test on the receipt of the *juadah* pumpkin flour, the best product is chosen by B, with the mean values of organoleptics test were color 3.7, aroma 3.6, taste 3.8, and texture 3.8.

Keywords: juadah, purple sweet potato flour, pumpkin flour

