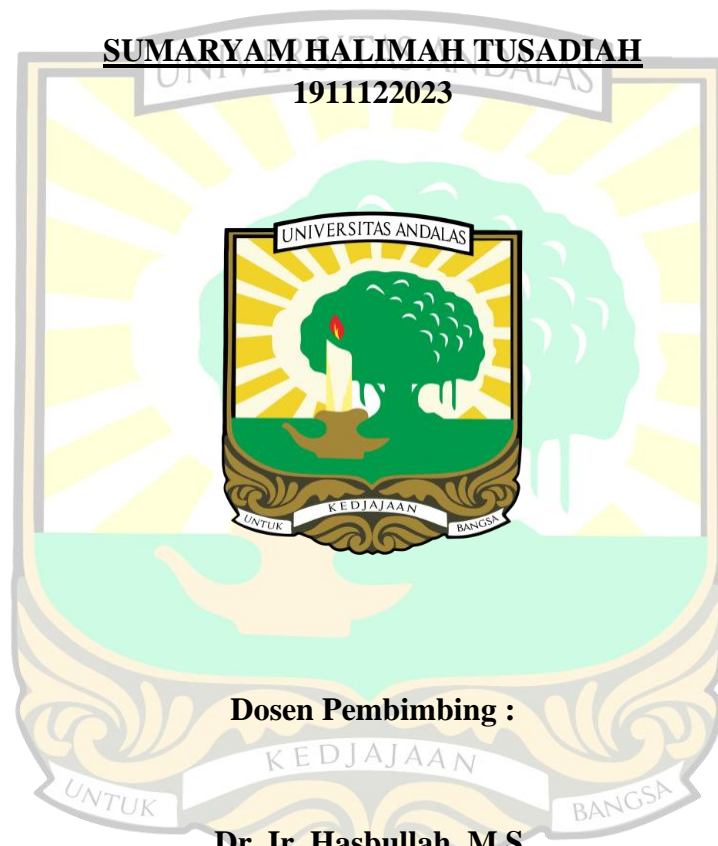


**PENGARUH SUBSTITUSI TAPIOKA DENGAN CAMPURAN
TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG KACANG HIJAU
TERHADAP KARAKTERISTIK SAGUN BAKAR**

OLEH :

SUMARYAM HALIMAH TUSADIAH

1911122023



Dosen Pembimbing :

Dr. Ir. Hasbullah, M.S.

Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

PENGARUH SUBSTITUSI TAPIOKA DENGAN CAMPURAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK SAGUN BAKAR

Sumaryam Halimah Tusadiah, Hasbullah, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio substitusi tapioka dengan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau (CTUK) terhadap karakteristik sagun bakar dan mendapatkan formulasi terbaik. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah substitusi tapioka dengan perlakuan A (Kontrol), B (substitusi tapioka dengan CTUK 10%), C (substitusi tapioka dengan CTUK 20%), D (substitusi tapioka dengan CTUK 30%), dan E (substitusi tapioka dengan CTUK 40%). Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan ANOVA dan apabila terdapat perbedaan yang signifikan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk dengan perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik adalah perlakuan C yaitu substitusi tapioka dengan CTUK 20% dengan nilai rata-rata : kadar air 3,02%, kadar abu 0,89%, kadar lemak 23,18%, kadar protein 21,83%, kadar karbohidrat 51,08%, aktivitas antioksidan 19,48%, aktivitas air (aw) 0,38, total serat kasar 5,77%, asam lemak bebas 0,10%, angka lempeng total ($1,1 \times 10^6$) Kol/ g, warna °Hue 9,57 (merah-ungu), kekerasan 62,09 N/cm², kesukaan warna 3,83 (suka), aroma 3,57 (suka), rasa 3,67 (suka), tekstur 3,77 (suka), deskriptif (merah India), kekuatan ungu ranking 3, remah ranking 3, kerenyahan ranking sama, rasa kesat ranking 3 dan rasa manis ranking 2.

Kata kunci – sagun bakar, substitusi tapioka, campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau

THE EFFECT OF TAPIOCA SUBSTITUTION WITH A MIXTURE OF PURPLE POTATO FLOUR AND GREEN BEAN FLOUR ON THE CHARACTERISTICS OF SAGUN BAKAR

Sumaryam Halimah Tusadiah, Hasbullah, Novelina

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of the substitution ratio of tapioca with a mixture of purple sweet potato flour and green bean flour (CTUK) on the characteristics of grilled sagun and to obtain the best formulation. The experimental design used in this research was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments in this study were tapioca substitution with treatments A (Control), B (tapioca substitution with 10% CTUK), C (tapioca substitution with 20% CTUK), D (tapioca substitution with 30% CTUK), and E (tapioca substitution with 30% CTUK). CTUK 40%). The data obtained was then analyzed using ANOVA and if there were significant differences, it was continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). The results of the research show that the product with the best treatment based on physical, chemical, microbiological and organoleptic properties is treatment C, namely substitution of tapioca with CTUK 20% with average values: water content 3.02%, ash content 0.89%, fat content 23.18%, protein content 21.83%, carbohydrate content 51.08%, antioxidant activity 19.48%, water activity (aw) 0.38, total crude fiber 5.77%, free fatty acids 0.10%, total plate number (1.1×10^6) Col/g, color °Hue 9.57 (red-purple), hardness 62.09 N/cm², color preference 3.83 (like), aroma 3.57 (like), taste 3.67 (like), texture 3.77 (like), descriptive (Indian red), purple strength rank 3, crumb rank 3, crispness rank the same, firm taste rank 3 and sweet taste rank 2.

***Keywords* – sagun bakar, tapioca substitution, mixture of purple sweet potato flour and green bean flour**