

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG UBI JALAR UNGU  
(*Ipomea batatas L.*) DAN TEPUNG JANTUNG PISANG (*Musa  
paradisiaca*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA  
DAN ORGANOLEPTIK SEREAL**



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG UBI JALAR UNGU  
(*Ipomea batatas L.*) DAN TEPUNG JANTUNG PISANG (*Musa  
paradisiaca*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA  
DAN ORGANOLEPTIK SEREAL**



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

**Pengaruh Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dan  
Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Karakteristik  
Fisikokimia dan Organoleptik Sereal**

Zettira Sekar Aulia<sup>1</sup>, Rini<sup>2</sup>, Rina Yenrina<sup>2</sup>

UNIVERSITAS ANDALAS  
**ABSTRAK**

Sereal merupakan makanan sarapan yang terbuat dari hasil ekstruksi berbagai biji-bijian atau umbi-umbian yang dapat dikonsumsi langsung atau dengan susu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung ubi jalar ungu (TUU) dan tepung jantung pisang (TJP) terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik, serta menentukan perlakuan terbaik sereal yang dihasilkan berdasarkan tingkat kesukaan panelis dan karakteristik fisik dan kimianya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan analisis data secara deskriptif. Penelitian ini menggunakan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu: A= pencampuran TUU 80% : TJP 20%, B= pencampuran TUU 75% : TJP 25%, C= pencampuran TUU 70% : TJP 30%, D= pencampuran TUU 65% : TJP 35%, dan E= pencampuran TUU 60% : TJP 40%. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini diantaranya ketahanan kerenyahan dalam susu, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, total serat pangan, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan pencampuran TUU dan TJP berpengaruh nyata terhadap semua analisis fisikokimia dan organoleptik dari sereal. Perlakuan terbaik sereal yang dihasilkan yaitu pencampuran TUU 70% : TJP 30% berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan karakteristik mutu yaitu: waktu ketahanan kerenyahan dalam susu 3,88 menit  $\pm$  0,27, kadar air 4,89%  $\pm$  0,16, kadar abu 3,56%  $\pm$  0,16, kadar protein 4,72%  $\pm$  0,17, kadar lemak 18,33%  $\pm$  0,27, kadar karbohidrat 68,50%  $\pm$  0,59, total serat pangan 25,58%  $\pm$  1,36, aktivitas antioksidan 4,33%  $\pm$  0,19 dan nilai organoleptik warna 4,24 (suka); aroma 3,96 (suka); rasa 3,76 (suka); tekstur 3,76 (suka).

**Kata kunci:** sereal, tepung ubi jalar ungu, tepung jantung pisang, pencampuran, total serat pangan

# The Effect of Mixing Purple Sweet Potato Flour (*Ipomea Batatas L*) and Banana Blossom Flour (*Musa Paradisiaca*) on The Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Cereal

Zettira Sekar Aulia<sup>1</sup>, Rini<sup>2</sup>, Rina Yenrina<sup>2</sup>

## ABSTRACT

Cereal is a breakfast food made from the extrusion of various grains or tubers which can be consumed directly or with milk. The aimed of this research is to determine the effect of mixing purple sweet potato flour (PPF) and banana blossom flour (BBF) on physical, chemical and organoleptic properties, as well as determining the best treatment for the resulting cereal based on the panelists' level of preference and its physical and chemical characteristics. The research method used is an experimental method with descriptive data analysis. This study used 5 treatments and 3 replications, namely: A= mixing PPF 80% : BBF 20%, B= mixing PPF 75% : BBF 25%, C= mixing PPF 70% : BBF 30%, D= mixing PPF 65% : BBF 35%, and E= mixing PPF 60% : BBF 40%. Observations made in this research included the resistance to crunchiness in milk, water content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content, total dietary fiber, antioxidant activity and organoleptic tests. The research results showed that mixing PPF and BBF had a significant effect on all physicochemical and organoleptic analyzes of cereals. The best treatment for the cereal produced was mixing PPF 70% : BBF 30% based on the panelists' level of preference with quality characteristics, namely: durability crunchy in milk 3.88 minutes  $\pm$  0.27, water content 4.89%  $\pm$  0.16, ash content 3.56%  $\pm$  0.16, protein content 4.72%  $\pm$  0.17, fat content 18.33%  $\pm$  0.27, carbohydrate content 68.50%  $\pm$  0.59, total dietary fiber 25.58%  $\pm$  1.36, antioxidant activity 4.33%  $\pm$  0.19 and organoleptic values color 4.24 (like); aroma 3.96 (like); taste 3.76 (like); texture 3.76 (like).

**Keywords:** banana blossom flour, cereal, mixing, purple sweet potato flour, total dietary fiber