

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN  
TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas L. Poir*) TERHADAP NILAI  
ANTIOKSIDAN, AMILOPEKTIN, TOTAL ENERGI  
DAN NILAI ORGANOLEPTIK RENDANG TELUR**

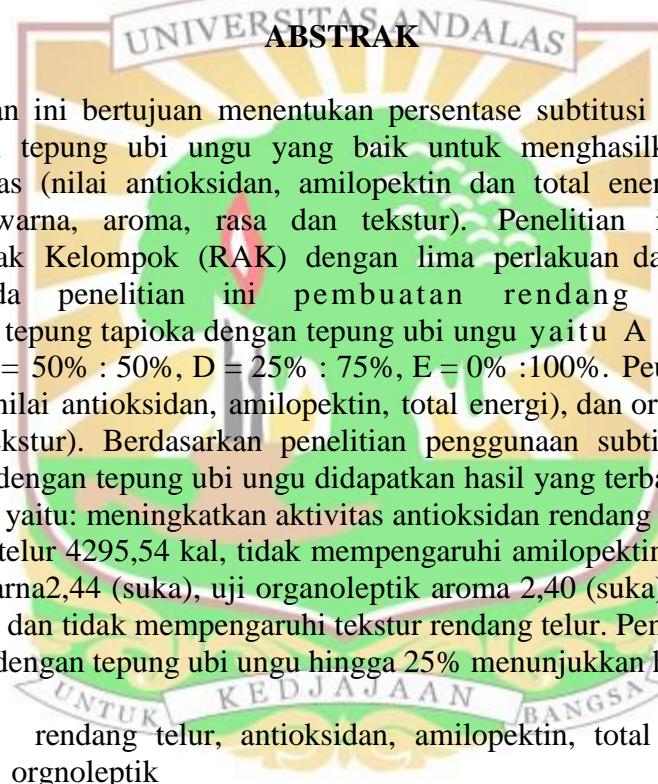
**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2020**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG  
UBI UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir) TERHADAP NILAI  
ANTIOKSIDAN, AMILOPEKTIN, TOTAL ENERGI DAN NILAI  
ORGANOLEPIK RENDANG TELUR**

**Finto Fidori** dibawah bimbingan  
**Deni Novia, S.TP, MP** dan Ir. **Hj. Alismawita, MS**  
Bagian Pengolahan Teknologi Hasil Ternak  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas  
Padang, 2020



Penelitian ini bertujuan menentukan persentase subtitusi pemberian tepung tapioka dengan tepung ubi ungu yang baik untuk menghasilkan rendang telur terhadap kualitas (nilai antioksidan, amilopektin dan total energi) dan penilaian organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan lima perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan pada penelitian ini pembuatan rendang telur dengan penambahan tepung tapioka dengan tepung ubi ungu yaitu A = 100% : 0%, B = 75% : 25%, C = 50% : 50%, D = 25% : 75%, E = 0% :100%. Peubah yang diamati yaitu kualitas (nilai antioksidan, amilopektin, total energi), dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur). Berdasarkan penelitian penggunaan subtitusi perbandingan tepung tapioka dengan tepung ubi ungu didapatkan hasil yang terbaik pada perlakuan B (75% : 25%), yaitu: meningkatkan aktivitas antioksidan rendang telur 25,41%, total energi rendang telur 4295,54 kal, tidak mempengaruhi amilopektin rendang telur, uji organoleptik warna 2,44 (suka), uji organoleptik aroma 2,40 (suka), uji organoleptik rasa 2,32 (suka) dan tidak mempengaruhi tekstur rendang telur. Penggunaan subtitusi tepung tapioka dengan tepung ubi ungu hingga 25% menunjukkan hasil yang terbaik.

**Kata kunci :** rendang telur, antioksidan, amilopektin, total energi dan nilai organoleptik