



PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR PUTIH TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KULIT PIE

¹Agatha Gabriele Harijo*,²Asrul Bahar,³Andika Kuncoro Widagdo,⁴Sri Handajani

¹Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya (Mahasiswa)

^{2,3,4}Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya (Dosen pembimbing, Dosen penguji)

ABSTRAK

Artikel Info

Submitted :

Recived in revised :

Accepted :

Keyword:

Tepung ubi jalar putih, Kulit pie

Corresponding author:

agatha.19058@mhs.unesa.ac.id

asrulbahar@unesa.ac.id

Maksud dari percobaan ini ialah : 1). Guna melihat efek dari substitusi tepung ketela rambat putih tentang penilaian kulit pie yang disukai panelis dengan kriteria organoleptik. 2). Menentukan nilai gizi dari kulit pie yang terbaik (F_2) berdasarkan hasil uji proksimat.

Metode Penelitian ini adalah metode eksperimen. Objek percobaan ialah hasil jadi kulit pie. Variabel pada percobaan ini terdapat pada banyaknya substitusi tepung ketela rambat putih yang dipakai. Percobaan ini menggunakan di ulangan sebanyak 3 kali percobaan dengan 2 kali analisa sampel. Pengujian tingkat kesukaan kepada karyawan industri sebanyak 30 panelis pada tanggal 12 Juli 2022 di jalan tambak sawah no 21 Waru-Sidoarjo. Instrumen pengumpulan data penelitian menggunakan lembar penilaian uji kesukaan terhadap organoleptik. Teknik percobaan data memakai anava satu jalur (aplikasi SPSS for window 26) dan dilanjutkan dengan uji duncan, bila hasil perhitungan anava membuktikan terdapat pengaruh yang substansial.

Pengaruh percobaan ini membuktikan 1). terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan kulit pie yang disubstitusi tepung ketela rambat putih terhadap organoleptik 2). hasil uji proksimat produk terbaik (substitusi 30%) mengandung kadar air 1,81%, lemak 5,60%, karbohidrat 75,65%, protein 11,05%, Serat 3.10% dan abu 1,62%.