

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL Food, Fashion, Beauty and Hospitality

“MENGGALI POTENSI KEARIFAN LOKAL DALAM
MEWUJUDKAN MASYARAKAT YANG KOMPETITIF DAN BERKARAKTER”

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

Taman Mini Indonesia Indah (TMII) Jakarta
Gedung Sasono Langen Budoyo
16 September 2013



*Building
Future
Leaders*



DAFTAR ISI

Pemakalah Utama

Prof. Dr. Conny R. Semiawan

Pemakalah Sesi Pararel		
Tem a I	PENGEMBANGAN KURIKULUM DAN MEDIA PEMBELAJARAN KREATIF, INOVATIF, DAN BERKARAKTER YANG BERBASIS KEARIFAN LOKAL	
1	Dra. Pipin Tresna P, M.Si	Aplikasi Media Pembelajaran Video Pada Perkuliahan Seni Sulaman Untuk Peningkatan Kompetensi Keahlian Bidang Busana
2	Nurlaila, Rusilanti, Sachriani	Pengembangan Media Pembelajaran "Virtual Laboratory" Pada Mata Kuliah Dasar Tata Hidang Untuk Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta
3	Isma Widiaty, Ana Wesnina, Vanessa Gaffar	Analisis Kebutuhan Pengembangan Kurikulum <i>Creative Entrepreneurship</i> Di Sekolah Menengah Kejuruan yang Relevan Dengan Perkembangan Industri Kreatif Bidang <i>Fashion</i>
4	Dra. Marlina, M.Si	Pemilihan dan Pemanfaatan Media Pembelajaran Tata Busana
5	Lilis Yulastri dan Etty Herawati	Pemanfaatan Barang Bekas Untuk Kreasi Media Pembelajaran Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD)
6	Herni Kusantati, Marlina, Wiwin Wiana	Pengembangan Multimedia Interaktif Berbasis Animasi Pada Pembelajaran Teknologi Desain Busana
7	Lilis Jubaedah	Studi Efektifitas Hasil Belajar Keterampilan Membuat Assesories Dari Anyaman Melalui Metode Demonstrasi Dan Metode Group Proyek Pada Ibu-Ibu PKK Di Kelurahan Pasar Minggu Jakarta Selatan, Pasar Minggu
8	Dewi Rahmawaty	Evaluasi Program Penyelenggaraan Pendidikan Non Formal Bidang Kecakapan Hidup Pada PKBM Miftahul Jannah
9	Dra. Marniati, Se, Mm	Pengembangan Kurikulum Pendidikan Kejuruan Berbasis Kearifan Lokal dan Kewirausahaan
10	Siti Mariah	Pengembangan Karakter Kerja Berbasis Industri Dalam Pembelajaran Praktik Pada Pendidikan Kejuruan
11	Nurhayati, Vivi Radiona, Uswatun Hasanah	Penggunaan Media Pembelajaran CD Interaktif Terhadap Motivasi Belajar Membuat Busana Wanita Siswa Kelas 3 SMK 1 Setu Bekasi (Materi Kebaya)
12	Dra. Ratna Suhartini, M.Si	Pengembangan Kurikulum D3 Tata Busana
13	Syayyidatu Syifa A	Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video Tutorial Terhadap Hasil Belajar Mata Kuliah Sanggul dan Penataan Rambut Mahasiswa Tata Rias.
14	Efril Fouriadina, Vivi Radiona, Shinta Doriza	Analisis Kompetensi Mahasiswa Terhadap Hasil Kerja Ditempat Praktik Kerja Lapangan
15	Sri Irtawidjanti, M.Pd	Perkembangan Tata Rias Fantasi
16	Dra. Ratna Suhartini, M.Si	Pengembangan Kurikulum D3 Tata Busana
17	Dra. Rohana Aritonang, M.Pd	Meningkatkan Hasil Belajar Siswa dalam Mata Diklat Penataan Sanggul Daerah Dengan Media <i>audio-Visual</i> pada Siswa Tata Kecantikan Rambut SMK Negeri 3 Pematang Siantar
Tem a II	EVALUASI DAN PENGEMBANGAN MODEL PEMBELAJARAN FORMAL, NON-FORMAL DAN INFORMAL	
1	Atiek Zahrulianingdyah	Evaluasi dan Pengembangan Model Pembelajaran Formal, Non Formal dan Informal

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

2	Yani Achdiani, Isma Widiaty, Ellis Endang Nikmawati, Rita Patriasih	Eksplorasi Model Pewarisan Nilai-Nilai Kearifan Lokal Pada Pendidikan Keluarga (Studi Kasus Proses Sosialisasi Nilai-Nilai Kearifan Lokal Tradisi Makan Rasi Pada Keluarga Kampung (Cireundeu Leuwigajah Cimahi))
3	Sunarsih, Isma Widiaty, Yoyoh Jubaedah, Neni Rohaeni,	Model Pendidikan Anak Dalam Pendidikan Keluarga Berbasis Kearifan Lokal Dengan Pendekatan <i>Mediated Learning Experience</i>
4	Dr. Yoyoh Jubaedah, M.Pd. Dra. Neni Rohaeni, M.Pd	<i>Competency Based Training</i> Sebagai Model <i>Link And Match</i> Dalam Upaya Peningkatan Kompetensi Keahlian Produktif Di SMK
5	Prof.(Em.).Dr.Hj.Melly Sri Sulastri Rifa'i, M.Pd Nenden Rani Rinekasari, M.Pd	Penerapan Program <i>Parenting Class</i> Sebagai Upaya Meningkatkan Peran Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Dalam Pembentukan Karakter Bangsa
6	Siti Istiningsih	Evaluasi Implementasi Pendidikan Karakter Melalui Mata Pelajaran Kewirausahaan Di Program Tata Boga SMK Negeri 3 Pati Jawa Tengah
7	Mariska Yusliyana R, Lilies Yulastri N, Dwi Atmanto.	Evaluasi Kelayakan Media Pembelajaran CD (<i>Compact Disc</i>) Interaktif <i>Nail Art</i> Pada Mata Kuliah Perawatan Badan <i>Manicure dan Pedicure</i> .
8	Muhammad Imran, Nurlaila dan Rusilanti	Evaluasi Hasil Penyuluhan Tentang Jajanan Sehat Untuk Meningkatkan Pengetahuan Pada Anak Jalanan
9	Dra. Harsuyanti R. Lubis, M. Hum, Dra. Daryati Mt, Dr. Sri Suyanti, M.Pd	Evaluasi Pelaksanaan Pembimbingan Dosen Pembimbing Terhadap Mahasiswa PPL-FT-UNJ
10	Petro Nella Videlia, Dr. Wesnina, M.Sn, Dra. Suryawati, M.Si	Study Tentang Kain Tenun Songket Tarutung
11	Dr. Dina Ampera, M.Si	Kontribusi Penggunaan LKS Dalam Pembelajaran Pada Siswa Kelas X SMK Negeri 8 Medan
UNIMED		
Tem a III	EKSPLORASI DAN PENGEMBANGAN PRODUK ALAMI YANG KOMPETITIF BERBAHAN BAKU LOKAL	
1	Neneng Siti Silfi Ambarwati, M.Si., Apt. dan Titin Supiani, S.Pd.	Pengaruh Penggunaan Masker Nanas Untuk Mengurangi Kadar Minyak Pada Kulit Wajah Berminyak
2	Tati Abas, Msi	Pengembangan Produk Aksesoris Yang Kompetitif Dari Bahan "Mendong"
3	Dra. Wernelis Syarif, M.Pd	Pembuatan <i>Cookies</i> Dari Tepung Jagung
4	Waryono, S.Pd., Mm. Par	Pembuatan Kue Kering Talas
5	Asih Kuswardinah	Pengembangan Produk Kreatif Pangan Potensi Lokal Bagi Keluarga Miskin Di Pedesaan
6	Nurlaila, Metty Muhariati	Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari (<i>Helianthus Anmus L</i>) Dalam Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen
7	Mila Karmila, Suciati, Yan Yan Sunarya, Agus Sachari	Studi Pengembangan Batik Komar Dalam Konteks Batik Kontemporer Jawa Barat Berbasis Kearifan Lokal
8	Rahmad Supriyadi, Guspri Devi Artanti, Mahdiyah	Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) Pada Pembuatan Cake Putih Telur (<i>Angel Cake</i>) Terhadap Daya Terima Konsumen

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

9	Heru Susanto, Devi Guspri Artanti, Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Bapel Substitusi Tepung Gadung (<i>Dioscorin Hispida Dennts</i>)
10	Lusiana, Mariani, Guspri Devi Artanti	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Akar Kelapa Dengan Substitusi Tepung Singkong
11	Nurdiani Rachma Putri, Mahdiyah dan Nur Riska.	Pemanfaatan Variasi Bumbu Nusantara Pada Pembuatan Sus Kering Tepung Gadung (<i>Dioscorea Hispida Dn</i>) Terhadap Perbedaan Daya Terima Konsumen.
12	Desita Maharani, Guspri Devi Artanti Dan Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Semprong Substitusi Tepung Singkong Dengan Penambahan Tepung Pisang Ambon (<i>M. Paradisiac al Var Sapientum</i>)
13	Marina Nurul Estika, Cholilawati	Pendapat Para Ahli Pakar Desain Tentang Karya Scarf Atau Syal Dengan Menggunakan Teknik <i>Kanoko Shibori</i>
14	Yanti Nurcahaya Rajagukguk, Wesnina, Shinta Doriza	Kajian Tentang Motif Batik Asmat Papua <i>Study About Design Of Batik Papua Asmat</i>
15	Yusnia, Suryawati, Eneng Lutfia Zahra	Kualitas Pola Lengan Setali Pada Kebaya Dengan Bahan Tile
16	Wahyu Aji Saputro, Guspri Devi Artanti dan Nurlaila AM	Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Pasta Segar <i>Tortellini</i> Dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (<i>Xanthosoma Undipes K. Koch</i>)
17	Firman Muhammad Basar, Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc, dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si	Perbandingan Kualitas Roti Perancis Dengan Lama Fermentasi <i>Sourdough</i> 12 Jam dan 24 Jam
18	Iva Resna Fajarsyah	Daya Terima Konsumen Terhadap Roti <i>Hard Roll</i> Dengan Substitusi Tepung Sorgum (<i>Sorghum Bicolor L Moench</i>)
19	Mukti Prasetyo	Identifikasi Kualitas Roti Tawar Dengan Perbedaan Konsentrasi Lemak Terhadap Aspek Eksternal Dan Internal
20	Widya Diptya Kemala, Ari Fadiati dan Mahdiyah	Kualitas Produk <i>Chips</i> Ubi Jalar Putih (<i>Ipomea Batatas</i>) Dengan Variasi Persentase Tepung Tapioka
21	Arfiana Utami, Mutiara Dahlia, dan Cucu Cahyana	Pengaruh Substitusi Tepung Biji Munggur (<i>Albizia saman</i>) Pada Pembuatan <i>Snack Bar</i> Terhadap Daya Terima Konsumen
22	Haryati, Cucu Cahyana, dan Ridawati	Pengaruh Persentase Cairan Pada Pembuatan Kue Gapit Pati Ganyong (<i>Canna Edeulis Kerr</i>) Terhadap Daya Terima Konsumen
23	Linda Permata Sari, I. Gusti Ayu Ngrah dan Sa chriani	Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga (<i>Hylocereus Polyrhizus</i>) Sebagai Alternatif Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Ku Terhadap Daya Terima Konsumen
24	Wulan Nurul Hikmah, Metty Muhariati dan Ridawati	Pengaruh Persentase Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Bakpao Beku Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen
25	Dede Nurhasanah, Cucu Cahyana dan Mariani	Daya Terima Konsumen Terhadap <i>Danish Pastry</i> Dengan Substitusi Tepung Singkong
26	Indah Lestari, Mariani dan Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Dodol Tape Singkong (<i>Manihot Esculenta</i>) Dengan Penambahan Tepung Beras Ketan (<i>Oryza Sativa Glutinous</i>)
27	Rina Yuli Annisa, I Gusti Ayu Ngrah, dan Cucu Cahyana	Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Mawar Merah (<i>Rose Hibryda</i>) Pada Butter Cream Terhadap Daya Terima Konsumen
28	Nike Nur Rizki, Mariani, Cucu Cahyana	Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang Manis Terhadap Daya Terima Konsumen

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

29	Wika Muchriatin, Mutiar a Dahlia, Mahdiyah	Persentase Substitusi Nasi Pada Pembuatan <i>Butter Cake</i> Pandan Terhadap Daya Terima Konsumen
30	Juhrah Singke	Pengaruh Berat dan Jenis Mordan Terhadap Hasil Jadi Pewarnaan Alam Daun Jati Pada Bahan Sutera Dengan Teknik Hand Painting
31	Dra. Sri Subekti, M.Pd	Modifikasi <i>Black Forest</i> Mini Tepung Kacang Merah Dengan Variasi Bentuk dan Hiasan Untuk Hidangan Pesta Pernikahan
32	Ni Desak Made Sri Adnyawati, S.Pd., M.Pd	Wisata Kuliner Melalui Diversifikasi Hidangan Bali (Kajian Analisis dan Eksperimen)
33	Elida	Rendang Makanan Khas Minangkabau yang Mendunia
34	Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si	Pengaruh Karakteristik Keluarga dan Manajemen Keuangan Terhadap Kesejahteraan Keluarga Industri Kreatif Bordir dan Sulaman Di Sumatera Barat
35	Vera Utami Gede Putri, S.Pd, M.Ds	Kajian Morfologi Estetik Kain Tenun Ikat Jawa Barat (Studi Kasus Tenun Gedogan Di Juntinyuat Indramayu)
36	Mirna Yulianti, Cholilawati, Esty Nurbaity A	Nilai Estetika Perca Katun dan Benang Hias Sebagai Hiasan Pada Sepatu <i>Ankle Boots</i>
37	Retno Dwi Anggraini, Viv i Radiona, Esty Nurbaity A	Daya Terima Remaja Terhadap Produk Tas Dengan Pemanfaatan Limbah Kantong Plastik (<i>Kresék</i>)
38	Dra. Dwi Diar Estellita, M. Pd, Dr. Esi Emilia, M.Si	Rancangan Komposisi Tepung Ubi Jalar, Kandungan Gizi dan Daya Simpan Kue Brownies Kukus Ubi Jalar Ungu
39	Dr. Erli Mutiara, M.Si	Analisis Pengembangan Produk Nastar Dari Bahan Pangan Lokal Tepung Ubi Jalar Ungu
40	Dra. Siti Wahidah, M.Si	Analisis Tepung Ubi Jalar Ungu Melalui Proses Pengeringan Alamiah Dan Buatan
Tem a IV	PRODUK KREATIF YANG SEHAT, AMAN, DAN BERWAWASAN LINGKUNGAN	
1	Bangun Budianto, Yati Se tati Dan Mahdiyah	Formulasi Bakso Ayam Pelangi Dengan Persentase Penambahan Wortel, Jagung dan Pokcoy Terhadap Daya Terima Konsumen
2	Neneng Siti Silfi Ambarwati, M.Si., Apt.	Kajian Khasiat Singkong Kuning Untuk Perawatan Kulit Wajah
3	Dyah Nurani Setyaningsi h	Serat Makanan Bagi Kesehatan Lansia
4	Lucy Fridayati	<i>Nutritional Status State Students Kindergarten In Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar</i>
5	Astuti	Eksplorasi Kain Serat Nenas Untuk Kostum Ballerina
6	Mari Okatini Armandari	Kosmetika Bahan Alam Indonesia Untuk Perawatan Tubuh
7	Mariani, Dan IG Ayu Ngrah S	Pemanfaatan Pewarna Bunga Rosella (<i>Hibiscus Sabdariffa L.</i>) Terhadap Marzipan Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue Bagi Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta
8	Maspiyah	Analisis Model Pemijatan Refleksi Pada Spa Badan (<i>Body Spa</i>)
9	Nanda Hamdalah, Cucu Cahyana Dan Mahdiyah	Perbandingan Daya Terima Anak Autis Terhadap <i>Gluten Free Dorayaki</i> Dengan Isian Pasta Kacang Merah dan Pasta Ubi Ungu
10	Elisabeth Tri Yekti Handayani, Neneng Siti Silfi Ambarwati, M.Si., Apt.	Pengaruh Penggunaan Masker Jintan Hitam (<i>Nigella Sativa Linn</i>) Terhadap Pengurangan Jerawat
11	Tesa Hermanike	Hubungan Pengetahuan Konsumen Tentang Peremajaan

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

	Chandra.P.W, Dr.Dwiatmantom.Si, Dr.Elvira Yulia	Kulit Terhadap Perilaku Perawatan <i>Chemical Peeling</i>
12	Syifa Fauziah, Ridawati Dan Cucu Cahyana	Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Cokelat Praline Dengan Beberapa Berat Isian Selai Lidah Buaya (Aloe Vera Jam) Berbeda.
13	Desmaya, Mariani Dan Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Simping Asin Dengan Penambahan Tepung Sayuran (Bayam dan Wortel)
14	Rano Obesta Tarigan, Alsuhendra, dan Ridawati	Pengaruh Rasio Antara Daging Ikan Lele Dengan Tulang Ikan Lele Terhadap Kualitas Sosis Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>)
15	Siti Sunna Fiyah, Cucu Cahyana, Ridawati	Pengaruh Persentase Rosela (<i>Sabdariffa Linn</i>) Pada Teh Herbal <i>Strawberry</i> Sereh Terhadap Daya Terima Konsumen
16	Nur Riska Dan Madiyah	Teknologi Pengolahan Puding Brokoli Sebagai Pangan Fungsional Yang Bersifat Antioksidan
17	Dra. Wahyuningsih, M.Pd	Pemanfaatan Buah Parijoto (<i>Medinilla Magnifica</i>) Sebagai Substitusi Produk Olahan Kudapan
Tem a V		
BAURAN PEMASARAN DAN KEWIRAUSAHAAN PRODUK KREATIF		
1	Suciati, Mila Karmila, Biranul Anas, Agus Sachari	Aspek Manajerial Upaya Pemberdayaan Industri <i>Craftmanship</i> Berbahan Bau Lokal Di Kota Bandung
2	Dra. Silfeni, M.Pd	Kontribusi Mutu dan Sistem Pelayanan Makanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Katering Di Kota Padang
3	Winwin Wiana	Efektivitas Pemasaran Produk Kreatif Bidang Busana Melalui Penerapan Konsep Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>)
4	Katiah	Model Strategi Pemasaran Berbasis Kemitraan Untuk Produk Kreatif
5	Janahtan, Mariani, Dan Mahdiyah	Identifikasi Tingkat Kepuasan Pelanggan Di Laboratorium Kewirausahaan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
6	Dian Prasasti Priandini, Ari Fadiati, Mahdiyah	Kepuasan Pelanggan Terhadap Kualitas Produk Di Beranda Restoran Patiseri Ditinjau Dari Tingkat Pendidikan Pelanggan (Studi Di Laboratorium Usaha Jasa Boga dan Patiseri Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta)
7	Nasiroh, Dr. Wesnina, M.Sn, Dra. Suryawati, M.Si	Analisis Terhadap Keanekaragaman Produk Tenun Baduy
8	Vera Vebriyanti, Wesnina, Uswatun	Pendapat Industri Garmen Terhadap Kompetensi Lulusan SMK Program Keahlian Tata Busana Di Tangerang
9	Yeni Sesnawati	Peranan <i>Purchasing Material</i> Terhadap Produktivitas Pada Industri Kecil
10	Marliana Fatonah, Vivi Radiona, Esty Nurbaitya	Sikap Wanita Dewasa Terhadap Tas Tote Dengan Teknik <i>Crochet</i>
11	Putri Rachmawati, Vivi Radiona	Minat Masyarakat Kota Bekasi Terhadap Aksesoris Wire Working (Kawat Dinamo)
12	E. Lutfia Zahra	Kepemimpinan Entrepreneur Dalam Pengelolaan Unit Produksi Di Smk Negeri 6 Yogyakarta
13	Ridawati, Alsuhendra dan Putri Ayu Prowse	Analisis Kualitas Minuman Ringan Kemasan di Jakarta Timur
14	Alsuhendra, Tri Artiningsih, dan Ridawati	Hubungan Kadar Gula dan Nilai pH dengan Kualitas Organoleptik Minuman Teh Kemasan di Jakarta Timur

SEMINAR NASIONAL*Food, Fashion, Beauty And Hospitality*

15	Dra.Dwi Diar Estellita, M.Pd, Dr. Esi Emilia, M.Si	Rancangan Komposisi Tepung Ubi Jalar Kandungan Gizi dan Daya Simpan Kue Brownies Kukus Ubi Jalar Ungu	
LAIN – LAIN			
1	DebbyHarfiani,NurRisk a, Ari Istiany	Hubungan Antara PolaKonsumsi AirDengan TingkatDehidrasiPada Lansia DiDaerah Dataran Tinggi	
2	DwiBektiRosani,Guspri DeviArtanti,Ari Istiany	Gambaran Kebiasaan Makan Pagi PadaSiswa StatusGizi Lebih DiSDN Rawamangun 12Pagi	
3	FirrinaSinatrya,NurRisk a, Rusilanti	Hubungan Antara Kebiasaan SarapanDengan Kebiasaan Jajan SiswaSDNRawamangun 12 Pagi	
4	RatuAfifahHerdilaHani, Ari Istiany,NurRiska	Korelasi Antara Tingkat DehidrasiDengan Tekanan Darah PadaLansia (SurveiDiKecamatanLembang, BandungBarat)	
5	NurIndahLestari Dra.UswatunHasanah,M .Si ShintaDoriza,M.Pd,M.S. E	Persepsi StatusSosial Sebagai Bangsawan Dalam Pemilihan Busana	



UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

ANALISIS TEPUNG UBI JALAR UNGU MELALUI PROSES PENGERINGAN ALAMIAH DAN BUATAN

Oleh : Dra. Siti Wahidah, M.Si

(Dosen Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan
Email : sitiwahidah662@yahoo.co.id)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan: (1) Menganalisis kandungan zat gizi tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari; (2) Menentukan sifat sensori (aroma, warna, dan tekstur) pada tepung ubi jalar ungu; (3) Menguji daya simpan tepung ubi jalar ungu. Metode penelitian yang digunakan eksperimen. Waktu penelitian mulai mulai Agustus-Desember 2012. Tempat penelitian di Laboratorium Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik dan Laboratorium Kimia Fakultas MIPA Universitas Negeri Medan. Bahan yang digunakan adalah ubi jalar ungu dan bahan untuk analisis zat gizi. Panelis berjumlah 5 orang. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dan uji t.

Hasil penelitian menunjukkan tepung ubi jalar ungu yang dikeringkan menggunakan metode pengeringan kabinet dryer mengandung zat gizi Karbohidrat 69,05% (bb), Protein 6,75% (bb), Lemak 3,75% (bb), dan Kadar Air 4,83% (bb), sedangkan tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan sinar matahari memiliki kandungan zat gizi Karbohidrat 74,36% (bb), Protein 3,38% (bb), Lemak 1,17% (bb), dan Kadar Air 11,16% (bb). Hasil analisis sifat sensori tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabinet dryer memiliki rata-rata warna 5,0, aroma 4,4, dan tekstur 4,6, sedangkan metode pengeringan sinar matahari memiliki rata-rata warna 3,8, aroma 4,4, dan tekstur 4,2. Daya simpan tepung ubi jalar ungu selama tiga minggu didalam wadah plastik tertutup rapat pada suhu ruang belum mengalami perubahan dan masih baik untuk digunakan. Kesimpulan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan metode pengeringan kabinet dryer lebih baik dibandingkan dengan metode pengeringan sinar matahari.

Kata Kunci : Tepung ubi jalar Ungu, Pengeringan, Alamiah, Buatan

A. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara penghasil ubi jalar nomor empat di dunia sejak tahun 1968. Sentra produksi ubi jalar adalah Propinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Irian Jaya dan Sumatera Utara. Komoditas ubi jalar ditempatkan sebagai salah satu dari 7 (tujuh) komoditas utama tanaman pangan (padi, jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau, ubi kayu dan ubi jalar) yang perlu terus dikembangkan (Departemen Pertanian, 2009). Tahun 2010 produksi ubi jalar di Sumatera Utara sebesar 179.388 ton kemudian meningkat menjadi 191.104 ton di tahun 2011, sedangkan di tahun 2012, sedikit mengalami penurunan menjadi 186.582 ton (BPS, 2013).

Ubi jalar ungu mengandung antosianin berkisar ± 519 mg/100 gr berat basah (Kumalaningsih, 2006). Antosianin ubi jalar ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke. Ubi jalar ungu bisa menjadi anti kanker karena didalamnya ada zat aktif yang dinamakan selenium dan iodine yang

aktivitasnya dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi yang lainnya (Ferlina, 2010).

Produksi ubi jalar ungu di daerah sentra produksi pada saat panen sangat melimpah. Kadar air saat ubi jalar ungu dipanen biasanya mencapai $\pm 65\%$. Kadar air yang tinggi ini menyebabkan ubi jalar ungu mudah rusak bila tidak segera dilakukan penanganan. Jika ubi jalar ungu segar telah di panen tidak segera diproses, maka akan terjadi perubahan visual yang ditandai dengan timbulnya bercak berwarna biru kehitaman, kecoklatan (*browning*), lunak, umbi berjamur dan akhirnya menjadi busuk. Hal ini akan menyebabkan kehilangan hasil dan kemerosotan harga yang tajam pada saat panen raya di daerah sentra produksi (Suismono, 2007).

Diversifikasi ubi jalar terutama ubi jalar ungu yang mempunyai berbagai kandungan yang lebih tinggi dibandingkan dengan ubi jalar putih maupun ubi jalar orange diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang daya simpannya selain sebagai bahan baku industri pengolahan pangan. Salah satu bentuk diversifikasinya yaitu

pembuatan tepung ubi jalar ungu (Sarwono, 2005).

Pengeringan merupakan salah satu cara untuk mengeluarkan atau mengurangi sebagian air dari suatu bahan dengan cara diuapkan. Pada proses pengeringan terdapat beberapa cara antara lain dengan penjemuran maupun dengan pengeringan buatan. Penjemuran merupakan pengeringan alamiah dengan menggunakan sinar matahari langsung sebagai energi panas. Pengeringan secara penjemuran memerlukan tempat yang luas, wadah penjemuran yang banyak, waktu pengeringan yang sangat lama dan mutunya tergantung pada keadaan cuaca. Sedangkan pengeringan buatan (*artificial drying*) atau sering pula disebut pengeringan mekanis merupakan pengeringan dengan menggunakan alat pengering. Pada pengeringan buatan, tinggi rendahnya temperatur, kecepatan aliran udara maupun kelembaban dapat diatur dan tidak tergantung pada cuaca. Dengan demikian kecepatan pengeringan pun dapat diatur sesuai dengan komoditi yang dikeringkan (Susanto dan Budi, 2008).

Keuntungan pengeringan pada bahan pangan yaitu bahan menjadi lebih awet, volume bahan menjadi lebih kecil sehingga mempermudah dan menghemat ruang pengangkutan dan pengepakan, berat bahan juga menjadi berkurang sehingga memudahkan pengangkutan, dengan demikian diharapkan biaya produksi menjadi lebih murah. Sedangkan sisi kerugiannya antara lain terjadinya perubahan-perubahan sifat fisik seperti pengerutan, perubahan warna, kekerasan, dan sebagainya. Perubahan kualitas zat gizi, antara lain, penurunan kandungan vitamin C maupun terjadinya pencoklatan, demikian pula kualitas organoleptiknya. Dengan adanya hal tersebut maka perlu dilakukan pengkajian zat gizi dan sensori tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan proses pengeringan sehingga dapat diketahui proses pengeringan mana yang mempunyai nilai gizi yang baik (Winarno, 2007) Tujuan dari Penelitian ini adalah (1)

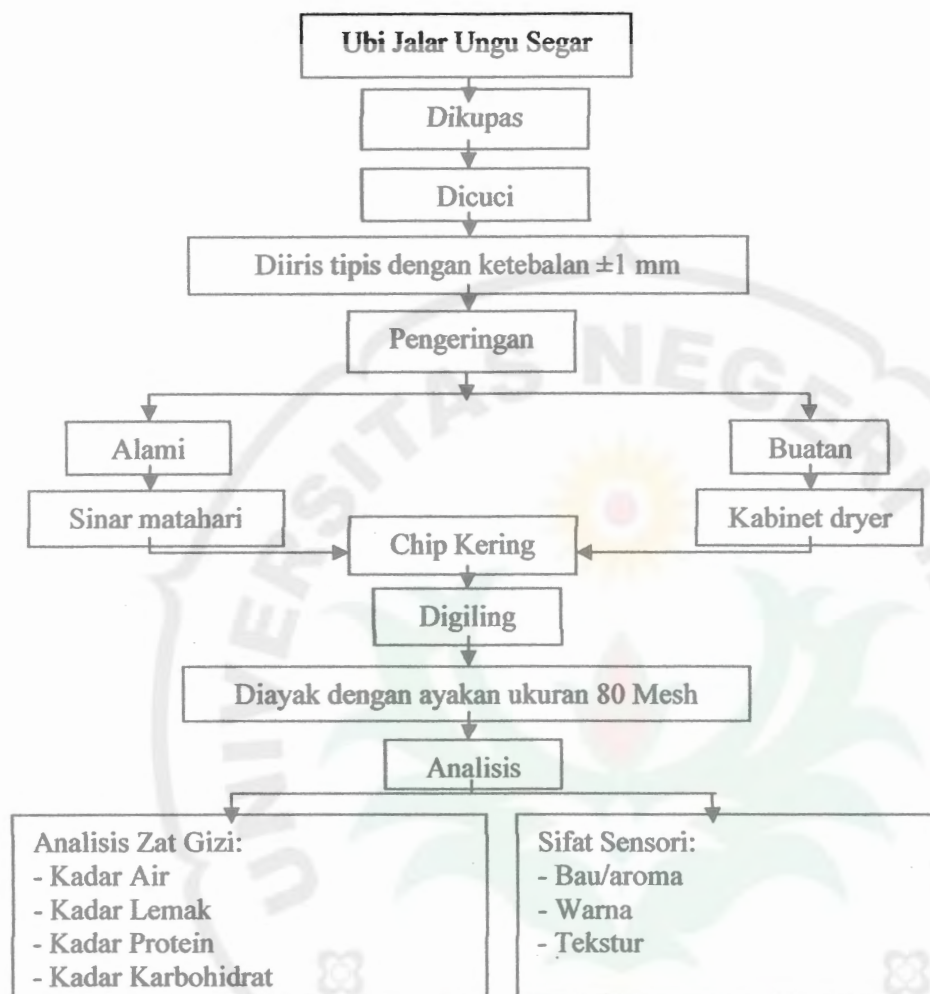
Menganalisis kandungan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, dan air) pada tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari; (2) Menentukan sifat sensori (aroma, warna, dan tekstur) pada tepung ubi jalar ungu; (3) Menguji daya simpan tepung ubi jalar ungu yang diolah dengan metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari.

B. Metode Penelitian

Tempat dan Waktu Penelitian. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik dan Laboratorium Kimia Fakultas MIPA Universitas Negeri Medan. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Agustus 2011 sampai dengan Maret 2012. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. *blackie*) yang didapatkan dari pasar tradisional kota Medan. Ubi jalar yang digunakan adalah ubi jalar yang segar, tidak terdapat bercak berwarna biru kehitaman, permukaan ubi jalar ungu tidak lunak, dan tidak terdapat jamur pada permukaan ubi jalar ungu. Bahan analisis zat gizi yang digunakan untuk penentuan kadar protein yaitu HCl 0,001 N atau 0,002N, K₂SO₄, HgO, H₂SO₄, air, H₃BO₃, indikator (campuran 2 bagian metal merah 0,2% dalam alkohol dan 1 bagian metilen blue 0,2% dalam alk. ohol), HCl 0,02 N, Blanko (aquadest). Bahan yang digunakan untuk penentuan kadar lemak yaitu pelarut dietil eter atau petroleum ether. Alat yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi jalar ungu adalah pisau, kom, kabinet dryer atau alat pengering, blender, dan ayakan ukuran 80 mesh. Alat yang digunakan untuk uji sensori yaitu nampan, cawan/piring kecil. Peralatan untuk analisis zat gizi antara lain timbangan, oven, desikator, cawan porselen, aluminium foil, alat Kjeldahl, dan alat Soxhlet.

Pembuatan tepung ubi jalar ungu dilakukan dengan metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari. Pada Gambar 1 dapat dilihat tahapan pembuatan tepung ubi jalar ungu.

UNIVERSITY



Gambar 1. Tahap Pembuatan dan Analisis Tepung Ubi Jalar Ungu

Setelah tepung ubi jalar ungu selesai di buat, maka kemudian dilakukan uji sensori dari kedua sampel tepung ubi jalar ungu. Panelis dalam uji sifat sensori dalam percobaan tepung ubi jalar ungu adalah orang-orang yang ahli dalam penelitian dibidang tepung yang berjumlah 5 (lima) orang. Analisis zat gizi tepung ubi jalar ungu sepenuhnya dilakukan oleh tenaga ahli dari MIPA Kimia. Selanjutnya diamati daya simpan dari kedua sampel tepung ubi jalar ungu selama 3 (tiga) minggu dengan suhu ruang, dan disimpan dalam wadah plastik yang tertutup rapat.

Analisis zat gizi pada tepung ubi jalar ungu dilakukan dengan analisis proksimat untuk mengetahui kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat yang terdapat pada tepung ubi jalar ungu baik dengan metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari. Berikut ini proses analisis yang dilakukan.

Data hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan program SPSS for Windows versi 17,0. Data hasil uji sifat sensori dan daya simpan dianalisis secara deskriptif dari penerimaan panelis terhadap kedua metode pengeringan, selanjutnya dianalisis dengan menggunakan uji t, untuk melihat perbedaan antara warna, aroma, dan tekstur tepung ubi jalar ungu.

C. Hasil dan Pembahasan Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu

Proses pembuatan tepung ubi jalar ungu diawali dengan pemilihan bahan baku yang baik untuk mendapatkan produk yang juga bermutu. Setelah mendapatkan ubi jalar yang baik, kemudian dilakukan pengupasan kulit ubi jalar ungu. Untuk membersihkan ubi jalar ungu dari getah yang terdapat didalamnya, maka dilakukan pencucian. Tahap selanjutnya adalah pengirisan dengan ketebalan sekitar 1 mm. Kemudian dilakukan pengeringan dengan kabinet dryer dan penjemuran matahari sampai menjadi chip kering. Setelah itu dilakukan

penggilingan dengan menggunakan blender dan di ayak hingga menjadi tepung.

Hasil pengeringan ubi jalar ungu sebanyak 2 kilogram dengan metode kabiner dryer selama 2 jam menghasilkan chip kering 775 gram. Selanjutnya dilakukan penggilingan dan pengayakan sehingga diperoleh hasil 580 gram. Sedangkan dengan pengeringan sinar matahari yang dilakukan selama 1 minggu, sebanyak 2 kilogram ubi jalar ungu diperoleh chip kering sebanyak 864 gram dan setelah dijadikan tepung hasilnya menjadi 510 gram.

Analisis Zat Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu

Analisis zat gizi yang dilakukan pada tepung ubi jalar ungu meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat. Selama pengeringan ubi jalar ungu dengan metode pengeringan sinar matahari, cuaca sangat tidak menentu. Kandungan zat gizi pada tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Pengeringan Kabiner Dryer dan Sinar Matahari per 100 gram bahan

No	Sampel	Kadar Air (%) (bb)	Protein (%) (bb)	Lemak (%) (bb)	Karbohidrat (%) (bb)
1	Tepung ubi jalar ungu dengan pengeringan kabinet dryer	4,83	6,75	3,75	69,05
2	Tepung ubi jalar ungu dengan pengeringan sinar matahari	11,16	3,38	1,17	74,36

Keterangan: bb = berat bahan

1. Kadar Air

Kadar air merupakan banyaknya air yang terkandung dalam bahan yang dinyatakan dalam persen. Kadar air juga salah satu karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan, karena air dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, dan cita rasa pada bahan pangan. Kadar air dalam bahan pangan ikut

menentukan kesegaran dan daya awet bahan pangan tersebut, kadar air yang tinggi mengakibatkan mudahnya bakteri, kapang, dan khamir untuk berkembang biak, sehingga akan terjadi perubahan pada bahan pangan. Makin rendah kadar air, makin lambat pertumbuhan mikroorganisme berkembang biak, sehingga proses pembusukan akan berlangsung lebih cepat (Winarno, 2007). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air pada tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabiner dryer sebesar 4,83 persen (bb) dan metode pengeringan dengan sinar matahari sebesar 11,16 persen (bb). Hasil penelitian ini sesuai dengan pendapat Winarno (2007), yang mengatakan bahwa tepung ubi jalar ungu yang baik memiliki kadar air maksimal 10 persen (bb). Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Ambarsari (2009) dengan kadar air sebesar 7,26 persen (bb). Hasil penelitian ini di atas standar maksimal. Kadar air pada tepung ubi jalar ungu lebih baik dengan metode pengeringan kabinet dryer daripada metode pengeringan sinar matahari.

2. Protein

Hasil analisis tepung ubi jalar ungu menunjukkan bahwa kadar protein tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabiner dryer sebesar 6,75 persen (bb), sedangkan hasil penelitian dengan metode pengeringan sinar matahari sebesar 3,38 persen (bb) (Tabel 2). Hasil penelitian ini sejalan dengan dengan pendapat Winarno (2007), bahwa tepung ubi jalar yang baik memiliki kadar protein minimal 3 persen (bb). Hasil penelitian ini lebih baik dari yang dilakukan oleh Ambarsari (2009) dengan judul Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar dengan hasil kadar protein sebesar 2,79 persen (bb). Berdasarkan hal tersebut maka tepung ubi jalar ungu yang dihasilkan pada penelitian ini baik dengan metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari sudah cukup baik karena di atas standar yang ditentukan.

3. Lemak

Lemak terdapat pada hampir semua bahan pangan dengan kandungan yang berbeda-beda (Winarno, 2007). Lemak diartikan sebagai semua bahan organik yang dapat larut dalam pelarut-pelarut organik yang memiliki kecenderungan non polar. Maka kelompok lipida ini secara khusus berbeda dengan karbohidrat dan protein yang tak larut dalam pelarut-pelarut organik ini (Sudarmadji, 2009). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar lemak pada metode pengeringan kabinet dryer

sebesar 3,75 persen (bb), sedangkan dengan metode pengeringan sinar matahari yaitu sebesar 1,17 persen (bb). Hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian Ambarsari (2009) dengan judul Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar, memiliki kadar lemak sebesar 0,81 persen (bb). Hal ini disebabkan oleh waktu pengeringan yang dilakukan berbeda sehingga kadar lemak sangat berpengaruh terhadap waktu pengeringan. Berdasarkan hasil penelitian kadar lemak pada tepung ubi jalar ungu dapat disimpulkan bahwa kadar lemak dengan metode pengeringan kabinet dryer lebih tinggi dari pada metode pengeringan sinar matahari.

4. Karbohidrat

Karbohidrat berguna untuk mencegah timbulnya ketosis, pemecahan protein tubuh yang berlebihan, kehilangan mineral, dan berguna untuk membantu metabolisme lemak dan protein (Winarno, 2007). Menurut pendapat Andarwulan (2008) bahwa terdapat beberapa faktor yang dapat menyebabkan penurunan daya cerna pati (karbohidrat) yaitu penggunaan suhu yang terlampaui tinggi pada saat proses pengolahan dan interaksi antara pati dengan komponen non pati. Hasil penelitian ini, kadar karbohidrat tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan sinar matahari sebesar 74,36 persen (bb), sedangkan metode pengeringan kabinet dryer sebesar 69,05 persen (bb) (Tabel 2). Hasil penelitian ini tidak berbeda jauh dengan hasil penelitian yang serupa dilakukan oleh Ambarsari (2009) dengan judul Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar, kadar karbohidrat sebesar 83,81 persen (bb).

Sifat Sensori

Uji fisik dan kimia serta uji gizi dapat menunjukkan suatu produk pangan bermutu tinggi, namun tidak akan ada artinya jika produk tersebut tidak dapat dikonsumsi karena tidak enak atau sifat organoleptiknya tidak membangkitkan selera atau tidak dapat diterima konsumen (Soekarto, 2010). Uji sensori tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari meliputi beberapa parameter yaitu warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan parameter (warna, aroma, dan tekstur).

1. Warna

Warna dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan, baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahannya (Winarno, 2009). Menurut

Fennema (2005), warna adalah atribut kualitas yang paling penting. Bersama-sama dengan tekstur dan rasa, warna berperan dalam penentuan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk, meskipun produk tersebut bernilai gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik namun jika warna tidak menarik maka akan menyebabkan produk tersebut kurang diminati. Hasil penelitian, pengujian dengan skala hedonik terhadap warna tepung ubi jalar ungu dengan proses pengeringan sinar matahari dan kabinet dryer dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Penilaian Terhadap Warna Tepung Ubi Jalar Ungu

Parameter	Sampel A (Kabiner Dryer)		Sampel B (Sinar Matahari)	
	n	%	N	%
Agak Suka	0	0	1	20
Suka	0	0	4	80
Sangat Suka	5	100	0	0
Total	5	100	5	100
Rataan	5,0		3,80	

Pada Tabel 2 menunjukkan warna yang dihasilkan pada proses pengeringan kabinet dryer lebih disukai dari pada pengeringan menggunakan matahari. Dari keseluruhan panelis, 100 persen sangat suka pada warna yang dihasilkan dari pengeringan kabinet dryer, sedangkan pada pengeringan matahari 80 persen menyatakan suka pada warna tepung ubi jalar ungu. Bila dilihat dari nilai rata-rata warna tepung ubi jalar ungu pada metode pengeringan kabinet dryer memiliki rata-rata sebesar 5,0, lebih tinggi dibandingkan metode pengeringan sinar matahari nilai rata-rata sebesar 3,80. Metode pengeringan kabinet dryer tepung memiliki warna lebih baik dibanding dengan metode pengeringan sinar matahari. Hal ini sesuai dengan pendapat Buckle, et al (2006) menyatakan bahwa proses pengeringan dapat mengakibatkan flavor yang mudah menguap hilang dan memucatnya pigmen. Selain reaksi maillard perubahan warna tersebut disebabkan adanya proses karamelisasi gula yang dikandung oleh ubi jalar ungu tersebut. Hasil uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan warna yang signifikan terhadap metode pengeringan kabinet dryer dengan sinar matahari ($p = 0,004$; $\alpha = 0,05$).

2. Aroma

Aroma dapat dipakai sebagai suatu indikator terjadinya kerusakan pada produk (Kartika, dkk, 2006). Menurut de Mann (2005), dalam industri pangan pengujian aroma dianggap penting karena cepat dapat memberikan hasil penilaian terhadap produk terkait diterima atau tidaknya suatu produk. Timbulnya aroma atau bau ini karena zat bau tersebut bersifat *volatile* (mudah menguap). Hasil pengujian hedonik terhadap aroma tepung ubi jalar ungu dengan proses pengeringan sinar matahari dan kabinet dryer dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Penilaian Terhadap Aroma Tepung Ubi Jalar Ungu

Parameter	Sampel A (Kabiner Dryer)		Sampel B (Sinar Matahari)	
	n	%	n	%
Agak Suka	-	0	1	20
Suka	3	60	1	20
Sangat Suka	2	40	3	60
Total	5	100	5	100
Rataan	4,40		4,40	

Pada Tabel 3 hasil penelitian menunjukkan bahwa aroma yang dihasilkan pada proses pengeringan kabinet dryer lebih disukai dari pada pengeringan menggunakan sinar matahari. 60 persen panelis menyatakan suka aroma yang dihasilkan pada pengeringan kabiner dryer, sedangkan pada pengeringan sinar matahari 60 persen menyatakan sangat suka aroma tepung ubi jalar ungu. Bila dilihat dari nilai rata-rata aroma tepung ubi jalar ungu, pada kedua metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu sebesar (4,40). Pengeringan kabinet dryer dan pengeringan sinar matahari mengalami penurunan aroma dari aslinya. Hal ini sesuai dengan pendapat Winarno (2007), bahwa metode pengeringan dapat merusak komponen penyusun aroma pada bahan yang dikeringkan dan dapat menyebabkan aroma yang mudah menguap. Hasil uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan aroma yang tidak signifikan terhadap metode pengeringan kabinet dryer dengan sinar matahari ($p = 1,00$; $\alpha = 0,05$).

3. Tekstur

Tekstur bahan pangan merupakan kumpulan dari sejumlah karakter yang berbeda, yang dirasakan oleh bermacam-macam anggota tubuh manusia (Fardiaz, Dedi, dkk, 2009).

Menurut Kartika (2006) tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan menggunakan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan), ataupun dengan perabaan dengan jari. Hasil pengujian hedonik terhadap tekstur tepung ubi jalar ungu dengan proses pengeringan sinar matahari dan kabinet dryer dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Penilaian Terhadap Tekstur Tepung Ubi Jalar Ungu

Parameter	Sampel A (Kabiner Dryer)		Sampel B (Sinar Matahari)	
	n	%	N	%
Suka	2	40	4	80
Sangat Suka	3	60	1	20
Total	5	100	5	100
Rataan	4,60		4,20	

Pada Tabel 4 hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur yang dihasilkan pada proses pengeringan kabinet dryer lebih disukai dari pada pengeringan menggunakan sinar matahari. Dari keseluruhan panelis, 60 persen sangat suka tekstur yang dihasilkan pada pengeringan kabiner dryer, sedangkan pada pengeringan sinar matahari 80 persen panelis menyatakan suka pada tekstur tepung ubi jalar ungu. Bila dilihat tekstur dari hasil penelitian ini, pada pengeringan kabinet dryer lebih halus dan kering dibandingkan pengeringan sinar matahari. Bila dilihat nilai rata-rata pengeringan kabinet dryer sebesar 4,6 lebih tinggi dibandingkan dengan pengeringan sinar matahari dengan rata-rata sebesar 4,2. Hasil uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tekstur yang tidak signifikan terhadap metode pengeringan kabinet dryer dengan sinar matahari ($p = 0,178$; $\alpha = 0,05$).

4. Keseluruhan Parameter (Warna, Aroma, dan Tekstur)

Pengujian kesukaan keseluruhan parameter merupakan penilaian terhadap semua faktor mutu yang diamati meliputi warna, aroma, dan tekstur. Pengujian ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap suatu produk. Hasil pengujian hedonik terhadap kesukaan tepung ubi jalar ungu dengan pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Penilaian Terhadap Keseluruhan Parameter Tepung Ubi Jalar Ungu

Parameter	Rata-rata Uji Hedonik	
	Sampel A (Kabinet Dryer)	Sampel B (Sinar Matahari)
Warna	5,0	3,8
Aroma	4,4	4,4
Tekstur	4,6	4,2

Pada Tabel 5 hasil penelitian menunjukkan rata-rata warna pada metode pengeringan kabinet dryer sebesar 5,0, sedangkan pada pengeringan sinar matahari sebesar 3,8. Rataan aroma pada metode pengeringan kabinet dryer dan sinar matahari sama besar yaitu 4,4, sedangkan rata-rata tekstur pada metode pengeringan kabinet dryer 4,6 dan pengeringan sinar matahari sebesar 4,2. Metode pengeringan kabinet dryer lebih disukai dari pada dengan menggunakan metode pengeringan sinar matahari. Hasil uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata antara keseluruhan parameter terhadap metode pengeringan kabinet dryer dengan sinar matahari.

Uji Penyimpanan

Tabel 6. Hasil Uji Penyimpanan terhadap Warna pada Tepung Ubi Jalar Ungu

Parameter	Warna Sampel A (Kabiner Dryer)						Warna Sampel B (Sinar Matahari)					
	Minggu I		Minggu II		Minggu III		Minggu I		Minggu II		Minggu III	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Agak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20	1	20
Suka	1	20	1	20	1	20	5	100	4	80	4	80
Sangat Suka	4	80	4	80	4	80	0	0	0	0	0	0
Total	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100
Rata-rata	4,8		4,8		4,8		4		4		4	

2. Aroma

Berdasarkan hasil penelitian selama penyimpanan tidak mengalami perubahan aroma pada metode pengeringan kabinet dryer. Pada minggu pertama, 60 persen panelis menyatakan sangat suka pada aroma tepung ubi jalar ungu, dan masing-masing 20 persen

Uji penyimpanan tepung ubi jalar ungu yang dilakukan pada penelitian ini meliputi warna, aroma, dan tekstur. Tepung ubi jalar ungu yang diujikan disimpan di dalam wadah plastik yang tertutup rapat pada suhu ruang. Panelis yang mengamati adalah panelis yang sama pada uji sifat sensori, yaitu 5 orang yang ahli dibidang tepung.

1. Warna

Berdasarkan hasil penelitian selama penyimpanan tidak mengalami perubahan warna. Mulai dari minggu pertama, minggu kedua, dan minggu ketiga seluruh panelis menyatakan 80 persen sangat suka dan 20 persen suka terhadap warna tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabinet dryer (Tabel 6). Pada pengeringan matahari selama penyimpanan pada minggu pertama 100 persen panelis menyatakan suka warna tepung ubi jalar ungu, sedangkan pada minggu kedua dan ketiga penyimpanan panelis menyatakan 80 persen suka dan 20 persen agak suka pada warna tepung ubi jalar ungu (Tabel 6). Hasil uji t menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata antara warna dan masa penyimpanan ($p = 0,016$; $\alpha = 0,05$).

menyatakan sangat suka dan agak suka, sedangkan pada minggu kedua dan ketiga masing-masing 40 persen panelis menyatakan suka dan agak suka terhadap aroma tepung ubi jalar ungu dan hanya 20 persen panelis menyatakan sangat suka (Tabel 7). Pada pengeringan matahari selama penyimpanan pada minggu pertama 80 persen panelis

menyatakan agak suka dan 20 persen suka aroma tepung ubi jalar ungu, sedangkan pada minggu kedua dan ketiga penyimpanan, panelis menyatakan 40 persen masing-masing suka dan agak suka, serta 20 persen tidak suka pada

warna tepung ubi jalar ungu (Tabel 7). Hasil uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata antara aroma dan masa penyimpanan.

Tabel 7. Hasil Uji Penyimpanan terhadap Aroma pada Tepung Ubi Jalar Ungu

Parameter	Aroma Sampel A (Kabiner Dryer)						Aroma Sampel B (Sinar Matahari)					
	Minggu I		Minggu II		Minggu III		Minggu I		Minggu II		Minggu III	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20	1	20
Agak Suka	1	20	2	40	2	40	4	80	2	40	2	40
Suka	3	60	2	40	2	40	1	20	2	40	2	40
Sangat Suka	1	20	1	20	1	20	0	0	0	0	0	0
Total	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100
Rata-rata	4		3,8		3,8		3,2		3,2		3,2	

3. Tekstur

Berdasarkan hasil penelitian selama penyimpanan tidak mengalami perubahan tekstur yang nyata. Mulai dari minggu pertama, minggu kedua, dan minggu ketiga seluruh panelis menyatakan 60 persen suka dan 40 persen sangat suka terhadap tekstur tepung ubi jalar ungu dengan metode pengeringan kabinet dryer (Tabel 8). Pada pengeringan sinar matahari selama penyimpanan pada minggu

pertama 80 persen panelis menyatakan suka dan 20 persen sangat suka warna tepung ubi jalar ungu, sedangkan pada minggu kedua dan ketiga penyimpanan panelis menyatakan 20 persen agak suka dan masing-masing 40 persen sangat suka dan suka pada warna tepung ubi jalar ungu (Tabel 8). Hasil uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata antara warna dan masa penyimpanan ($p = 0,178$; $\alpha = 0,05$).

Tabel 8. Hasil Uji Penyimpanan terhadap Tekstur pada Tepung Ubi Jalar Ungu

Parameter	Tekstur Sampel A (Kabiner Dryer)						Tekstur Sampel B (Sinar Matahari)					
	Minggu I		Minggu II		Minggu III		Minggu I		Minggu II		Minggu III	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Agak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20
Suka	3	60	3	60	3	60	1	20	3	60	2	40