

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung semolina terhadap karakteristik makaroni ubi jalar ungu. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan pemanfaatan ubi jalar ungu.

Rancangan Percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor dan empat kali ulangan. Faktor dari penelitian ini adalah substitusi tepung semolina (A) dengan 7 taraf perlakuan yaitu 0% (a₁), 5% (a₂), 10% (a₃), 15% (a₄), 20% (a₅), 25% (a₆), dan 30% (a₇). Respon organoleptik untuk makaroni mentah yaitu warna, sedangkan untuk makaroni matang yaitu warna, aroma, rasa, dan kekenyalan. Respon kimia yang dilakukan adalah kadar air, protein, serat kasar, dan pati. Sampel terpilih dilakukan analisis aktivitas antioksidan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung semolina terhadap karakteristik makaroni ubi jalar ungu berpengaruh terhadap kadar air, protein, serat kasar, dan pati. Uji organoleptik berpengaruh terhadap warna pada makaroni mentah; dan warna, rasa, aroma, serta kekenyalan pada makaroni matang.

Hasil penelitian diperoleh sampel terpilih yaitu kode a₂ dengan substitusi tepung semolina 5% memiliki kadar air sebesar 8,3%, kadar protein sebesar 5,19%, kadar serat kasar sebesar 4,28%, kadar pati sebesar 35,43%, dan aktivitas antioksidan sebesar 1760,2308 ppm.

Kata Kunci : Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Semolina, Makaroni.