

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas*) TERHADAP KUALITAS KERIPIK TELUR BUMBU RENDANG

ANINDA MELIANA HARDIYANI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang. Penelitian yang dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Juli 2015 sampai Januari 2016 ini menggunakan metode eksperimen. Penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10%, 20%, dan 30% pada pembuatan keripik telur bumbu rendang. Kualitas keripik telur dianalisis dengan menggunakan uji friedman $\alpha = 0,05$ terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Hasil uji hipotesis menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang pada aspek rasa dan warna, sedangkan pengujian hipotesis dengan uji friedman dari aspek aroma dan tekstur menunjukkan terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang. Untuk aspek aroma dan tekstur dilanjutkan dengan uji tuckey's untuk mengetahui formula terbaik. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan produk keripik telur dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20% direkomendasikan digunakan untuk pembuatan keripik telur, mengingat tujuan dalam penelitian ini yaitu pengoptimalan hasil olahan ubi berupa tepung sebagai salah satu bahan makanan.

Kata Kunci : Tepung Ubi Jalar Putih, Kualitas, Keripik Telur Bumbu

Rendang