

Penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% dilihat dari aspek warna diperoleh nilai rata-rata 4,40, dan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20% diperoleh nilai rata-rata 3,60 dan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% diperoleh nilai rata-rata 3,20.

#### 4.1.1. Formula Keripik Telur Bumbu Rendang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih Sebanyak 10%, 20%, dan 30%.

Formula pada penelitian ini adalah formula keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10%, 20%, dan 30%. Formula keripik telur dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada tabel 4.1.

**Tabel 4.1. Formula Keripik Telur Bumbu Rendang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih Sebanyak 10%, 20%, 30%.**

Nama Bahan	Formula Keripik Telur							
	Kontrol		10%		20%		30%	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%	Gram	%
Telur	150	100	150	100	150	100	150	100
Tepung Ubi Jalar Putih	-	-	15	10	30	20	45	30
Tepung Sagu	50	33	50	33	50	33	50	33
Garam	5	3	5	3	5	3	5	3
Bawang Putih	10	6	10	6	10	10	10	10
Bawang Merah	8	8	12	8	12	10	12	10
Ketumbar	3	3	5	3	5	3	5	3
Cabai Merah	100	100	200	100	200	100	200	100
Jahe	14	9	14	9	14	9	14	9
Kunyit	7	5	7	5	7	5	7	5
Lengkuas	10	7	10	7	10	7	10	7
Asam Kandis	2	1	2	1	2	1	2	1
Daun Jeruk	2	1	2	1	2	1	2	1
Daun Kunyit	1	1	1	1	1	1	1	1
Batang Serai	11	7	11	7	11	7	11	7
Santan	2000	1,333	2000	1,333	2000	1,333	2000	1,333
Kelapa Parut	200	1,33	200	1,33	200	1,33	200	1,33

Keterangan: Metode *Bakers Percent* merupakan metode perhitungan menggunakan bahan utama menjadi pembanding.

#### 4.1.2. Hasil Uji Kualitas Deskriptif Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan tepung Ubi Jalar Putih sebanyak 10%, 20%, 30%.

Hasil uji Organoleptik deskriptif secara keseluruhan yang meliputi aspek rasa, aroma, tekstur dan warna. Berdasarkan uji kualitas panelis dijelaskan sebagai berikut:

##### 4.1.2.1. Hasil Uji Organoleptik Deskriptif Aspek Warna Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih.

Hasil perhitungan Uji Organoleptik pada aspek warna keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4.2. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna**

Aspek Penilaian	Skor	Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih					
		10%		20%		30%	
		n	%	n	%	n	%
Cokelat Tua	5	5	16,67	6	20	6	20
Cokelat	4	25	83,33	24	80	14	46,67
Kuning Kecokelatan	3	0	0	0	0	10	33,33
Cokelat Muda	2	0	0	0	0	0	0
Cokelat Pucat	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah (n)</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		4,17		4,57		4,37	
<b>Medium</b>		4		4		4	
<b>Modus</b>		4		4		4	

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian panelis pada keripik telur bumbu rendang terhadap penilaian aspek warna dengan persentase 10% menunjukkan 5 orang panelis (16,67%) menyatakan keripik telur bumbu rendang berwarna coklat tua dan 25 orang panelis (83,33%) menyatakan keripik telur bumbu rendang berwarna coklat. Penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 20% menunjukkan 6

orang panelis (20%) menyatakan berwarna cokelat tua dan 24 orang panelis (80%) menyatakan berwarna cokelat. Sedangkan penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 30% menunjukkan 6 orang panelis (20%) menyatakan berwarna cokelat tua 14 orang panelis (46,67%) menyatakan berwarna cokelat dan 10 orang panelis (33,33%) menyatakan keripik telur berwarna kuning kecokelatan.

Untuk nilai rata-rata penilaian kualitas keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih terhadap aspek warna menunjukkan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 10% diperoleh rata-rata 4,17 yaitu kategori cokelat sedangkan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi alar putih 20% diperoleh rata-rata 4,57 berada pada kategori cokelat dan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 30% diperoleh rata-rata 4,37 ada pada kategori cokelat.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap warna keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih adalah dengan nilai 4,4 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada rentangan kategori cokelat.

#### **4.1.2.2 Hasil Uji Kualitas Deskriptif Aspek Rasa Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung ubi Jalar Putih.**

Hasil perhitungan uji Organoleptik pada aspek rasa keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4.3 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa**

Aspek Penilaian	Skor	Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih					
		10%		20%		30%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Gurih	5	5	16,66	19	63,33	11	36,67
Gurih	4	25	83,34	9	30	19	63,33
Agak Gurih	3	0	0	2	6,67	0	0
Tidak Gurih	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Gurih	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah (n)</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		4,40		4,37		4,17	
<b>Medium</b>		4		5		4	
<b>Modus</b>		4		4		4	

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap keripik telur bumbu rendang terhadap penilaian aspek rasa dengan persentase 10% menunjukkan 5 orang panelis (16,66%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki rasa sangat gurih dan 25 orang panelis (83,34%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki rasa gurih. Penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 20% menunjukkan 19 orang panelis (63,33%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki rasa sangat gurih dan 9 orang panelis (30%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki rasa gurih dan 2 orang panelis (6,67%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki rasa agak gurih. Sedangkan penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 30% menunjukkan 11 orang panelis (36,67%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki rasa sangat gurih, 19 orang panelis (63,33%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki rasa gurih.

Untuk nilai rata-rata penilaian kualitas keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih terhadap aspek rasa menunjukkan bahwa

keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 10% diperoleh rata-rata 4,4 berada pada kategori gurih sedangkan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 20% diperoleh rata-rata 4,37 berada pada kategori gurih dan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 30% diperoleh rata-rata 4,17 dengan kategori gurih.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap aspek rasa keripik telur bumbu rendang dengan penggunaan tepung ubi jalar putih diperoleh nilai 4,4 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada rentangan gurih.

#### 4.1.2.3 Hasil Uji Kualitas Deskriptif Aspek Aroma Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih.

Hasil perhitungan uji Organoleptik pada aspek aroma keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma**

Aspek Penilaian	Skor	Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih					
		10%		20%		30%	
		n	%	n	%	n	%
Aroma Rendang Kuat	5	0	0	9	30	0	0
Aroma Rendang Cukup Kuat	4	27	90	20	66,67	27	90
Aroma Rendang Agak Kuat	3	3	10	1	3,33	3	10
Aroma Rendang Kurang Kuat	2	0	0	0	0	0	0
Aroma Rendang Lemah	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah (n)</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		3,90		4,27		3,90	
<b>Medium</b>		4		4		4	
<b>Modus</b>		4		4		4	

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian panelis pada keripik telur bumbu rendang terhadap penilaian aspek telur dengan persentase 10% menunjukkan 27 orang panelis (90%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki aroma rendang kuat dan 3 orang panelis (10%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki aroma rendang agak kuat. Penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 20% menunjukkan 9 orang panelis (30%) menyatakan aroma rendang kuat dan 20 orang panelis (66,67%) menyatakan aroma rendang cukup kuat kemudian 1 orang panelis (3,3%) menyatakan aroma rendang agak kuat. Sedangkan penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 30% menunjukkan 27 orang panelis (90%) menyatakan aroma rendang cukup kuat dan 3 orang panelis (10%) menyatakan aroma rendang agak kuat.

Untuk nilai rata-rata penilaian kualitas keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih terhadap aspek aroma menunjukkan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 10% diperoleh rata-rata 3,9 yang berarti aroma rendang agak kuat sedangkan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi alar putih 20% diperoleh rata-rata 4,27 kategori aroma rendang cukup kuat dan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 30% diperoleh rata-rata 3,9 yang berarti aroma rendang agak kuat.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap aroma keripik telur bumbu rendang dengan penggunaan tepung ubi jalar

putih dengan penambahan 10%, 20%, 30% diperoleh nilai 4,2 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada rentang aroma rendang cukup kuat.

#### 4.1.2.4 Hasil Uji Kualitas Deskriptif Aspek Tekstur Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih.

Hasil perhitungan uji Organoleptik pada aspek tekstur keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4.5 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur**

Aspek Penilaian	Skor	Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih					
		10%		20%		30%	
		n	%	n	%	n	%
Renyah	5	3	10	17	56,67	3	10
Cukup Renyah	4	22	73,3	13	43,33	27	90
Agak Renyah	3	5	16,7	0	0	0	0
Tidak Renyah	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Renyah	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah (n)</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		3,93		4,57		4,10	
<b>Medium</b>		4		5		4	
<b>Modus</b>		4		4		4	

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian panelis pada keripik telur bumbu rendang terhadap penilaian aspek tekstur dengan persentase 10% menunjukkan 3 orang panelis (10%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki tekstur renyah dan 22 orang panelis (73,3%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki tekstur cukup renyah dan 5 orang panelis (16,7%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki tekstur agak renyah. Penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 20% menunjukkan 17 orang panelis (56,67%) menyatakan memiliki tekstur renyah dan 13 orang panelis (43,33%) menyatakan keripik telur

bumbu rendang memiliki tekstur cukup renyah. Sedangkan penilaian terhadap keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dengan persentase 30% menunjukkan 3 orang panelis (10%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki tekstur renyah, 27 orang panelis (90%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki tekstur cukup renyah dan 3 orang panelis (10%) menyatakan keripik telur bumbu rendang memiliki tekstur agak renyah.

Untuk nilai rata-rata penilaian kualitas keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih terhadap aspek tekstur menunjukkan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 10% diperoleh rata-rata 3,93 yang berarti agak renyah sedangkan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 20% diperoleh rata-rata 4,57 berada pada kategori cukup renyah dan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih 30% diperoleh rata-rata 4,1 yang mendekati cukup renyah.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap tekstur keripik telur bumbu rendang dengan penggunaan tepung ubi jalar putih adalah dengan nilai 4,5 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada rentangan tekstur cukup renyah.

#### **4.1.3 Hasil Pengujian Hipotesis**

Data dianalisis dengan uji statistik non parametrik dengan menggunakan Uji Friedman dengan taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  setelah data diperoleh kemudian dianalisis dan didapatkan data sebagai berikut:



#### 4.1.3.1 Uji Hipotesis untuk Aspek Rasa Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Uji Friedman

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih mahasiswa Tata Boga. Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek rasa keripik telur dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10%, 20%, dan 30% dapat dilihat pada tabel 4.6

**Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Untuk Aspek Rasa**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	x Tabel	Kesimpulan
Rasa	1,61	5,991	$\chi^2$ hitung < $\chi^2$ tabel
Maka $H_0$ diterima			

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa  $\chi^2$  hitung diperoleh hasil 1,61 dengan derajat kepercayaan (dk) = 3 – 1 = 2 dan kesalahan  $\alpha$  0,05. Maka  $\chi^2$  tabel yang diperoleh = 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $\chi^2$  hitung <  $\chi^2$  tabel maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  diterima yang berarti tidak terdapat pengaruh penambahan yang signifikan pada kualitas keripik telur bumbu rendang pada aspek rasa.

#### 4.1.3.2 Uji Hipotesis untuk Aspek Aroma Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Uji Friedman

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih Mahasiswa Tata Boga, hasil analisis uji hipotesis untuk aspek aroma keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada tabel 4.7.

**Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis untuk Aspek Aroma**

<b>Kriteria Pengujian</b>	<b><math>\chi^2</math> Hitung</b>	<b>x Tabel</b>	<b>Kesimpulan</b>
Aroma	6,05	5,991	$\chi^2$ hitung > $\chi^2$ tabel Maka $H_0$ ditolak dan $H_1$ diterima

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa  $X^2$  hitung diperoleh hasil 6,05 dengan derajat kepercayaan  $(dk) = 3 - 1 = 2$  dan kesalahan  $\alpha 0,05$ . Maka  $\chi^2$  tabel yang diperoleh = 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $\chi^2$  hitung >  $\chi^2$  tabel maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  ditolak yang berarti terdapat pengaruh penambahan yang signifikan pada kualitas keripik telur bumbu rendang pada aspek aroma sehingga dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda (*Tuckey's*).

Pada uji *Tuckey's* didapatkan V total = 0,24, sedangkan Q tabel adalah Q (0,05) (3) (30) = 3,49 sehingga didapatkan :

$$| A - B | = 3,49 - 4,27 = 0,37 > 0,24 = \text{Berbeda Nyata}$$

$$| A - C | = 3,90 - 3,90 = 0 < 0,24 = \text{Tidak Berbeda Nyata}$$

$$| B - C | = 4,27 - 3,90 = 0,37 > 0,24 = \text{Berbeda Nyata}$$

Dengan demikian berdasarkan aspek aroma secara keseluruhan yang paling baik adalah nilai B yaitu keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20%, selanjutnya nilai A keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10%, sama baiknya dengan nilai C keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30%. Rentang nilai berada pada kuat – cukup kuat.

#### 4.1.3.3 Uji Hipotesis untuk Aspek Tekstur Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Uji Friedman.

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih Mahasiswa Tata Boga, hasil analisis uji hipotesis untuk aspek tekstur keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada tabel 4.8.

**Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Tekstur	9,85	5,991	$\chi^2$ hitung $>$ $\chi^2$ tabel
			Maka $H_0$ ditolak, $H_1$ diterima

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa  $\chi^2$  hitung diperoleh hasil 9,85 dengan derajat kepercayaan (dk) = 3 – 1 = 2 dan kesalahan  $\alpha$  0,05 mak X tabel = 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $H_0$  ditolak dan  $H_0$  diterima yang terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kwalitaas keripik telur bumbu rendang pada aspek tekstur, sehingga dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda (*Tuckey's*).

Pada uji *Tuckey's* didapatkan V total = 0,27, sedangkan Q tabel adalah Q (0,05) (3) (30) = 3,49 sehingga didapatkan :

$$| A - B | = 3,93 - 4,57 = 0,64 > 0,27 = \text{Berbeda Nyata}$$

$$| A - C | = 3,93 - 4,10 = 0,17 < 0,27 = \text{Tidak Berbeda Nyata}$$

$$| B - C | = 4,57 - 4,10 = 0,47 > 0,27 = \text{Berbeda Nyata}$$

Dengan demikian berdasarkan aspek tekstur secara keseluruhan yang paling baik adalah nilai B yaitu keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung

ubi jalar putih sebanyak 20%, selanjutnya nilai A keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10%, sama baiknya dengan nilai C keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30%. Dengan Rentang nilai cukup renyah – renyah.

#### 4.1.3.4 Hasil Pengujian Hipotesis untuk Aspek Warna dengan Uji Friedman.

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih Mahasiswa Tata Boga, hasil analisis uji hipotesis untuk aspek warna keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada tabel 4.9.

#### 4.9 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	x Tabel	Kesimpulan
Tekstur	0,095	5,991	$\chi^2$ hitung < $\chi^2$ tabel Maka $H_0$ diterima, $H_a$ ditolak

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa  $\chi^2$  hitung diperoleh hasil 0,095 dengan derajat kepercayaan (dk) = 3 – 1 = 2 dan kesalahan  $\alpha$  0,05 maka X tabel = 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak tidak terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang pada aspek tekstur.

#### 4.2. Pembahasan

Berdasarkan uji deskriptif kepada 5 panelis ahli yaitu dosen mata kuliah pengolahan, Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Berdasarkan hasil uji deskriptif hasil penilaian kualitas oleh panelis pada aspek warna keripik telur dengan penambahan tepung ubi jalar putih diperoleh nilai rata – rata yang berbeda – beda pada setiap aspeknya. Hasil penelitian kualitas untuk aspek warna keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih, keseluruhan aspek warna pada keripik telur bumbu rendang tidak memperlihatkan perbedaan nyata dari aspek warna. Maka berdasarkan deskriptif keripik telur bumbu rendang berwarna coklat tua.

Sementara hasil penilaian deskriptif pada aspek rasa keripik telur bumbu rendang menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang pada aspek rasa. Penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% memiliki nilai rata-rata 4,4, sedangkan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20% memiliki nilai rata-rata 3,37 dan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% memiliki nilai rata-rata 4,17.

Pada hasil analisis deskriptif untuk aspek tekstur, hasil penelitian keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% memiliki 3,93

Secara statistik pada pengujian aspek tekstur menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang dari aspek tekstur, penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% merupakan formula terbaik untuk aspek tersebut.

Sementara hasil penelitian deskripsi pada aspek aroma, keripik telur bumbu rendang menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang dari aspek aroma. Hasil

penelitian aspek aroma keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% memiliki nilai rata-rata sebesar 3,9.

Mengingat tujuan penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang, maka uji Friedman dilanjutkan dengan uji Tuckey. Jika terdapat pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih terhadap mutu sensoris keripik telur bumbu rendang.

#### **4.3. Kelemahan Penelitian**

Dalam pelaksanaan penelitian pembuatan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih ini masih terdapat kelemahan yaitu pembuatan tepung masih dilakukan secara manual sehingga kualitas dan kuantitasnya belum memiliki standardisasi yang baik.