

**KARAKTERISASI FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT
TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DAN TEPUNG
KEDELAI (*Glycine max* L.)**

INTISARI

Oleh:

PRATISTHA PUSPAMURTI
19/446867/TP/12670

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperkaya kandungan gizi biskuit adalah dengan menambahkan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik biskuit, dan peranannya sebagai makanan alternatif penanganan pada balita stunting. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu P1 (58% : 42%), P2 (67% : 33%), P3 (75% : 25%), dan Kontrol (100% : 0%). Pengujian organoleptik dilakukan dengan metode uji hedonik dengan panelis tidak terlatih. Parameter yang diamati adalah tekstur (kekerasan), warna L, warna a*, warna b*, kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, nilai gizi, dan organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan secara keseluruhan). Hasil penelitian diketahui bahwa karakteristik biskuit P3 yaitu tekstur 18,45 N, warna L 29,39, warna a* 14,86, warna b* 10,59, kadar air 4,24%, kadar abu 2,61%, kadar protein 7,14%, kadar lemak 28,50%, kadar karbohidrat 61,75%, dan nilai energi 532,06 kkal/100g. Biskuit yang paling disukai oleh panelis adalah biskuit P3 (75% : 25%) terhadap nilai warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan secara keseluruhan berturut-turut adalah 4,35; 4,53; 4,97; 4,34; dan 4,56. Pada biskuit P1 untuk dapat memenuhi 20% kebutuhan protein balita maka dapat mengkonsumsi 40 g (12 keping) yang memberikan kontribusi protein 20%, lemak 27%, karbohidrat 11%, dan energi 219 kkal/100 g.

Kata kunci: biskuit, gizi, stunting, ubi jalar ungu, kacang kedelai, kebutuhan gizi balita

**PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERIZATION
OF PURPLE SWEET POTATO (*Ipomoea batatas* L.) FLOUR AND
SOYBEAN FLOUR (*Glycine max* L.) BISCUITS**

ABSTRACT

By:

PRATISTHA PUSPAMURTI
19/446867/TP/12670

One effort that can be done to enrich the nutritional content of biscuits is to add purple sweet potato flour and soybean flour. This study aimed to determine the effect of adding purple sweet potato flour and soybean flour on biscuits' physical, chemical, and organoleptic characteristics and their role as an alternative food for stunting toddlers. This study used an experimental method with a comparison of purple sweet potato flour and soybean flour, which consisted of 4 treatment levels, namely P1 (58% : 42%), P2 (67% : 33%), P3 (75% : 25%), and Control (100% : 0%). Organoleptic testing was carried out using the hedonic test method with untrained panelists. Parameters observed were texture (hardness), color L, color a*, color b*, moisture content, ash, protein, fat, carbohydrates, nutritional value, and organoleptic (color, aroma, texture, taste, and overall preference). The results showed that the characteristics of P3 biscuits were texture 18.45 N, color L 29.39, color a* 14.86, color b* 10.59, moisture content 4.24%, ash content 2.61%, protein content 7.14%, fat content 28.50%, carbohydrate content 61.75%, and energy value 532.06 kcal/100g. The biscuits most liked by the panelists were P3 biscuits (75% : 25%) for color, aroma, texture, taste, and overall liking, respectively, which were 4.35; 4.53; 4.97; 4.34; and 4.56. In P1 biscuits, to meet 20% of the protein needs of toddlers, they can consume 40 g (12 pieces), which contribute 20% protein, 27% fat, 11% carbohydrates, and 219 kcal/100 g energy.

Keywords: biscuits, nutrition, stunting, purple sweet potato, soybeans, nutritional needs to toddlers