

KARAKTERISASI ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA BISKUIT TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DAN TEPUNG KACANG TANAH (*Arachis hypogaea* L.)

INTISARI

Oleh :

AYYUB SHIDDIQ ABSHARA

19/440894/TP/12448

Biskuit merupakan makanan ringan yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak dan orang dewasa. Pada dasarnya biskuit terbuat dari tepung terigu, namun untuk memanfaatkan bahan baku lokal dilakukan diversifikasi bahan menjadi tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu dipilih karena memiliki kandungan yang tidak berbeda jauh dari tepung terigu. Kemudian, dilakukan penambahan tepung kacang tanah untuk meningkatkan kandungan gizi pada biskuit. Untuk itu tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan sensoris biskuit sebagai makanan tambahan untuk memenuhi kebutuhan gizi pada balita *stunting*. Metode yang dilakukan adalah eksperimen dengan 4 perlakuan yakni substitusi tepung kacang tanah 67%, 50%, 33%, dan 0%. Kemudian dilakukan analisa kandungan gizi berupa kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, nilai energi serta angka kecukupan gizi biskuit. Setelah itu, uji sensoris berupa warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan dilakukan untuk mengetahui formula biskuit yang dapat diterima oleh panelis. Hasil uji sensoris menunjukkan bahwa biskuit yang dapat diterima oleh panelis adalah perlakuan substitusi kacang tanah 67%. Karakteristik biskuit yang diperoleh yaitu nilai warna 3,84; aroma 4,46; tekstur 4,80; rasa 5,01; keseluruhan 4,79; kadar air 3,77%; kadar abu 2,95%; kadar lemak 37,9%; kadar protein 10,51%; dan kadar karbohidrat 48,64%. Diperoleh juga perhitungan Angka kecukupan Gizi yaitu energy 16%; karbohidrat 9%; protein 20%; dan lemak 32%.

Kata kunci : biskuit, tepung kacang tanah, tepung ubi jalar ungu.

**ORGANOLEPTIC AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION
OF PURPLE SWEET POTATO FLOUR (*Ipomoea batatas* L.) AND
PEANUT FLOUR (*Arachis hypogaea* L.) BISCUITS**

ABSTRACT

By :

AYYUB SHIDDIQ ABSHARA

19/440894/TP/12448

Biscuits are snacks that children and adults can consume. Generally, biscuits are made from wheat flour, but the ingredients are diversified into purple sweet potato flour to utilize local raw materials. Purple sweet potato flour was chosen because it has a content that does not differ much from wheat flour. Then, peanut flour was added to increase the nutritional content of the biscuits. For this reason, this study aimed to determine the physical, chemical, and sensory characteristics of biscuits as additional food to meet nutritional needs in stunted toddlers. The method used was an experiment with 4 treatments: peanut flour substitution of 67%, 50%, 33%, and 0% ratio. Then the nutritional content was analyzed in the form of water content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, energy value, and nutritional adequacy of biscuits. After that, sensory tests were conducted in color, aroma, texture, taste, and overall to determine the biscuit formula panelists could accept. The sensory test results showed that the biscuits acceptable to the panelists were the 67% peanut substitution treatment. The biscuit characteristics obtained were color value 3.84; aroma 4.46; texture 4.80; taste 5.01; overall 4.79; moisture content 3.77%; ash content 2.95%; fat content 37.9%; protein content 10.51%; and carbohydrate content 48.64%. The calculation of nutritional adequacy rate was also obtained, namely energy 16%; carbohydrate 9%; protein 20%; and fat 32%.

Keywords: biscuits, peanut flour, purple sweet potato flour