

KARAKTERISASI FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L.) DAN TEPUNG KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis*)

INTISARI

Oleh:

Fatya Noer Khafsa

19/439866/TP/12404

Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi biskuit adalah dengan menambahkan tepung ubi jalar ungu dan tepung koro pedang putih. Pemanfaatan koro pedang putih harus didahului dengan beberapa proses misalnya penepungan untuk mengurangi zat antigizi dan zat toksik sianida didalamnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh rasio substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung koro pedang putih yang berbeda terhadap karakteristik kimia, fisik, organoleptik, serta manfaatnya sebagai makanan alternatif untuk memenuhi kebutuhan gizi harian balita *stunting*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang koro yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu P1, P2, P3, dan Kontrol. Uji daya terima biskuit terhadap keempat formula biskuit dilakukan dengan menggunakan uji hedonik. Formula terpilih ditentukan berdasarkan preferensi 70 panelis tidak terlatih. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa biskuit P3 dengan rasio tepung ubi jalar ungu: tepung koro pedang putih (75% : 25%) merupakan formula yang paling disukai dan memiliki kadar air 3,41%, abu 2,24%, lemak 25,39%, protein 3,94%, karbohidrat 68,42%, total energi 518,03 kkal/100g; serta nilai kekerasan sebesar 12,85 N. Uji daya terima biskuit P3 terhadap kesukaan secara keseluruhan memperoleh nilai 4,51 (agak suka). Biskuit dengan formula P1 dapat memenuhi 20% kebutuhan protein, 41% kebutuhan lemak, dan 21% kebutuhan karbohidrat harian balita usia 1-3 tahun serta memberi energi sebesar 358 kkal/100g dengan mengonsumsi 20 keping biskuit atau setara dengan 68 gram biskuit.

Kata kunci: biskuit, gizi, kacang koro pedang putih, *stunting*, ubi jalar ungu

**PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERIZATION
OF PURPLE SWEET POTATO (*Ipomea batatas* L.) FLOUR AND JACK
BEAN FLOUR (*Canavalia ensiformis*) BISCUITS**

ABSTRACT

By:

Fatya Noer Khafsa

19/439866/TP/12404

Efforts that can be made to increase the nutritional value of biscuits is to add purple sweet potato flour and jack bean flour. Utilization of jack bean must be preceded by several processes, for example flouring to reduce the anti-nutritional substances and toxic substances of cyanide in it. The purpose of this study was to determine the effect of different substitution ratios of purple sweet potato flour and jack bean flour on the chemical, physical, organoleptic characteristics, and their benefits as alternative foods for the daily nutritional needs of stunting toddlers. This study used an experimental method with a comparison of purple sweet potato flour and jack bean flour consisting of 4 treatment levels, namely P1, P2, P3, and control. Biscuit acceptability test for the four biscuit formulas was carried out using the hedonic test. The selected formula was determined based on the preferences of 70 untrained panelists. Based on the results of the study it was found that P3 biscuits with the ratio of purple sweet potato flour: jack bean flour (75% : 25%) was the most preferred formula and had a moisture content of 3.41%, ash 2.24%, fat 25.39%, protein 3.94%, carbohydrates 68.42%, total energy 518.03 kcal/100g; and a hardness value of 12.85 N. The overall acceptance test for P3 biscuits obtained a value of 4.51 (rather like). Biscuits with P1 formula can meet 20% of protein needs, 41% of fat needs, and 21% of daily carbohydrate needs for toddlers aged 1-3 years and provide energy of 358 kcal/100g by consuming 20 pieces of biscuits or the equivalent of 68 grams of biscuits.

Keywords: biscuits, nutrition, jack bean, purple sweet potato, stunting