



Ubi jalar merupakan bahan hasil pertanian yang mudah rusak, salah satu usaha pengawetannya ialah dalam bentuk tepung. Ubi jalar juga mengandung karotenoid yang cukup tinggi terutama  $\beta$ -karoten serta mengandung nilai kalori yang tinggi pula. Cara pengawetan dalam bentuk tepung dihadapkan pada fenomena kehilangan atau terjadinya penurunan kandungan  $\beta$ -karoten, gula reduksi dan gula total. Untuk menghadapi masalah ini maka penelitian ini bertujuan mencari cara pembuatan ubi jalar yang tepat guna menekan penurunan kandungan  $\beta$ -karoten dan gulanya.

Penelitian ini dilakukan dengan cara ubi jalar segar dikupas dan dipotong yang kemudian direndam dalam larutan Natrium bisulfit dengan konsentrasi 400 ppm, 500 ppm, 600 ppm serta perendam air (tanpa sulfit sebagai kontrol) lalu ditiriskan, dan kemudian dianalisa kadar  $\beta$ -karoten, gula total dan gula reduksi, total residu sulfit, kadar air, dan intensitas warna. Selanjutnya ubi jalar hasil perendaman dikeringkan dalam pengering kabinet dan bahan yang telah dikeringkan ini dianalisa sama seperti analisa bahan setelah perendaman.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar  $\beta$ -karoten terendah diamati pada sampel dengan perlakuan bahan yang direndam hanya dengan menggunakan air yaitu sebesar 9,76  $\mu\text{g/g}$  (db) dan yang tertinggi pada perlakuan perendaman dengan larutan perendam natrium bisulfit dengan konsentrasi 600 ppm yaitu sebesar 11,75  $\mu\text{g/g}$  (db). Kandungan gula reduksi dan gula total tertinggi pada perlakuan perendaman dengan hanya menggunakan aquades, 0,25 - 0,35 % (db) dan yang terendah pada perlakuan perendaman natrium bisulfit 600 ppm 0.21- 0.30 (db). Hal ini terjadi karena monosakarida dan disakarida larut dalam air dan larutan perendam. Intensitas warna tertinggi terlihat pada perlakuan perendaman 600 ppm terutama pada ubi jalar berdaging putih, sedangkan pada ubi jalar berdaging kuning pengaruhnya tidak teramati dengan jelas. Analisa total sulfit sampai pada perlakuan perendaman 600 ppm masih berada di bawah batasan maksimum yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia untuk kedua jenis ubi jalar ini yaitu rata-rata sebesar 240 - 245 mg/kg.