

## RINGKASAN

**Karakteristik Fisik dan Sensoris Meisis dari Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi.** Debora Prastiwi, NIM B32191586, Tahun 2022, 40 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP.,MP (Pembimbing).

Umbi-umbian merupakan salah satu komoditi lokal yang harus dikembangkan serta memiliki beberapa keunggulan, dapat tumbuh pada daerah tepi dimana tanaman lain tidak bisa tumbuh dan dapat disimpan dalam bentuk pati. Jenis umbi-umbian yang banyak ditemukan pada setiap daerah di Indonesia adalah ubi jalar dan ubi kayu. Upaya pengembangan singkong yaitu dengan menjadikan mocaf (*Modified Cassava Flour*), tepung singkong yang termodifikasi dengan fermentasi mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat). Pemanfaatan ubi jalar ungu dengan cara mengolah menjadi tepung dapat meningkatkan nilai fungsional. Keunggulan dari ubi jalar ungu ini adalah kandungan pigmen alami antosianin yang terkandung di dalamnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung ubi jalar ungu terhadap parameter fisik dan sensoris. Sifat fisik berupa warna, kekerasan, daya patah dan volume serta terhadap sifat sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur dan aftertaste. Selain itu juga mencari proporsi penentuan perlakuan terbaik. Rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis RAL (Rancangan Acak Lengkap) menggunakan satu faktor yaitu perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung ubi jalar ungu, perlakuan pertama yaitu F1 dengan perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar ungu sebesar 8:2, perlakuan kedua 7:3, perlakuan ketiga sebesar 6:4, perlakuan keempat 5:5, perlakuan kelima 4:6, perlakuan keenam 3:7 dan perlakuan ketujuh yaitu F7 sebesar 2:8.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yang meliputi warna dengan nilai  $L$  menunjukkan  $0,00 < 0,05$ ;  $a$  menunjukkan  $0,00 < 0,05$ ;  $b$

menunjukkan  $0,00 < 0,05$ . Kekerasan dengan nilai yang menunjukkan  $0,00 < 0,05$ , daya patah menunjukkan  $0,00 < 0,05$ . Dan berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris meliputi warna menunjukkan  $0,00 < 0,05$ , rasa kesukaan  $0,02 < 0,05$  dan mutu menunjukkan  $0,04 < 0,05$  dan tekstur kesukaan dan mutu menunjukkan nilai  $0,00 < 0,05$ . Namun tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik berupa volume menunjukkan  $0,06 > 0,05$  dan tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris berupa aroma kesukaan dan mutu menunjukkan  $0,07 > 0,05$  dan aftertaste kesukaan menunjukkan  $0,00 < 0,05$  dan mutu menunjukkan  $0,21 > 0,05$ . Penentuan perlakuan terbaik menunjukkan rangking tertinggi pada perlakuan tujuh atau F7 dengan perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar ungu sebesar 2:8 dengan skor 0,70 dan menunjukkan rangking terendah pada perlakuan tiga atau F3 dengan perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar ungu sebesar 6:3 dengan skor 0,27.