

**" PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR (*Ipomoea batatas L.*) TERHADAP SIFAT  
FISIK DAN ORGANOLEPTIK  
PROL TAPE"**

**Anggi Sugiarto**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Prol merupakan produk makanan semi basah yang proses pembuatannya dengan pencampuran adonan yang di lakukan secara bertahap. prol terbuat dari margarin cair, tepung trigu ,tepung maizena, telur ,gula dan susu cair. Kue prol diberi tambahan tape agar lebih enak dan banyak di sukai masyarakat. Tape yang di gunakan dalam pembuatan prol tape yaitu tape yang masih baik, jika tape yang di gunakan sudah fermentasinya lama hasil prol akan kurang menarik, maka perlu diberi bahan lain. Ubi jalar dapat memperbaiki prol tape dengan tape yang fermentasinya lama. Penelitian ini bertujuan mempelajari pengaruh dari pencampuran tape singkong dan ubi jalar putih terhadap sifat fisik dan organoleptik prol tape dan mengetahui perlakuan pencampuran terbaik dari hasil pencampuran tersebut. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang membedakan adalah jumlah pencampuran tape singkong terhadap tepung ubi jalar dalam pembuatan prol tape. Perlakuan A0 pencampuran ubi jalar sebesar 0%, A1 pencampuran ubi jalar sebesar 10%, A2 pencampuran ubi jalar sebesar 20%, A3 pencampuran ubi jalar sebesar 30%, A4 pencampuran ubi jalar sebesar 40% dan A5 pencampuran ubi jalar sebesar 50%. Beberapa parameter digunakan untuk mengetahui pengaruh dari pencampuran tape singkong dan ubi jalar dalam penelitian ini yaitu, rapat masa, uji mutu hedonik rasa, warna, tekstur dan uji hedonik rasa, warna, tekstur. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh sangat berbeda nyata pada mutu hedonik warna dan berbeda nyata pada mutu hedonik warna pada uji yang lain tidak berbeda nyata. Dari hasil ini pula, diketahui bahwa pencampuran tape dan ubi jalar yang terbaik terdapat pada perlakuan A3 yaitu pencampuran ubi jalar sebesar 30%. Perlakuan A3 memberikan nilai mutu hedonik warna 3.85%, hedonik warna sebesar 3.65%.

Kata Kunci: Prol tape, Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*), Sifat fisik & Organoleptik.