

## RINGKASAN

**Karakteristik Kimia Meises Analog dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi**, Annisa Widyasari, NIM. B32191515, Tahun 2022, 70 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Pembimbing 1).

Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu tanaman Manihot yang banyak ditemukan di Asia Tenggara. Di Indonesia, eksplorasi dan pemanfaatan tanaman singkong atau ubi kayu ini cukup banyak. Namun sayangnya, minat masyarakat dalam mengkonsumsinya masih sangat sedikit. Sama halnya dengan ubi jalar ungu atau *Ipomoea batatas*. 90% hasil pertanian ubi jalar ungu di Indonesia digunakan sebagai bahan makanan pokok dengan rata-rata konsumsi 6,6 kg/kapita/tahun. Para petani kemudian beralih pikiran untuk meningkatkan daya simpan dari keduanya, yakni dengan mengolahnya menjadi tepung. Tepung ubi jalar ungu dan tepung mocaf memiliki beberapa keuntungan dibandingkan tepung jenis lainnya. Kandungan gizi yang terdapat pada keduanya lebih kaya akan karbohidrat, protein, dan vitamin. Cita rasa yang dihasilkan juga lebih enak, dengan lemak yang rendah, tekstur lebih padat, dan warna yang menarik dengan pewarna alami. Oleh karena itu, peneliti terpikirkan untuk mengolah keduanya menjadi meises yang kaya akan nilai gizi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan mocaf dan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kimiawi meises. Pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non factorial yaitu variasi penambahan mocaf dan tepung ubi jalar ungu yang terdiri dari 7 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan yaitu sebagai berikut : F1 perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar ungu (8:2), F2 (7:3), F3 (6:4), F4 (5:5), F5 (4:6), F6 (3:7) dan F7 (2:8). Parameter pengamatan yang dilakukan yaitu sebagai berikut : kadar air dengan metode gravimetri, kadar abu dengan menggunakan cara langsung, kadar karbohidrat dengan metode *by difference*, kadar protein dengan metode kjedahl, kadar lemak dengan metode Soxhlet dan kadar serak kasar.

Berdasarkan pengujian-pengujian yang dilakukan pada penelitian meises dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu, maka dilakukan analisis sidik ragam atau *analysis of variance* (ANOVA) pada taraf signifikan 5% untuk mengetahui apakah perlakuan memberikan pengaruh nyata atau tidak terhadap pengujian-pengujian yang dilakukan. Apabila terdapat pengaruh maka data dilanjutkan dengan uji pembeda menggunakan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*). Hasil penelitian meises dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu menunjukkan variasi penambahan mocaf dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar abu, protein, dan serat kasar. Tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, lemak dan karbohidrat.