

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Kue Telur Gabus Ubi Jalar**, Ira Mei Santi, NIM B32200486, Tahun 2023, 69 hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M. Si., (Pembimbing).

Kue telur gabus merupakan kue tradisional Indonesia, berbentuk kecil kembang panjang, berwarna kuning keemasan, memiliki tekstur yang halus, tidak pecah serta berasa gurih dan renyah. Kue telur gabus ini terbuat dari bahan utama yaitu tepung tapioka, telur dan tambahan keju untuk kue telur gabus keju. Biasanya kue telur gabus disajikan pada perayaan dan hari besar tertentu di Indonesia, seperti lebaran. Masyarakat lebih mengenal kue ini dengan kue widaran, padahal sebenarnya bahan dasarnya berbeda. Widaran terbuat dari tepung beras ketan dengan menggunakan kuning telur dan air dalam jumlah yang sedikit, sedangkan telur gabus terbuat dari tepung tapioka. Kue telur gabus banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan dari anak-anak sampai orang tua dari ekonomi menengah sampai atas. Ini terbukti masih banyak dijumpai kue telur gabus diwarung-warung, toko-toko kue dan supermarket.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan kue telur gabus dengan penambahan ubi jalar kuning dan perbedaan kerenyahan dan organoleptik kue telur gabus dari variasi presentase ubi jalar kuning yang ditambahkan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April-Juli 2023 di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember, Laboratorium Produksi Ternak Politeknik Negeri Jember, ULPT Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Negeri Jember. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor yang terdiri dari 7 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. 7 taraf perlakuan diantaranya P<sub>0</sub> (penambahan 0 gr ubi jalar), P<sub>1</sub> (penambahan 25 gr ubi jalar), P<sub>2</sub> (penambahan 50 gr ubi jalar), P<sub>3</sub> (penambahan 75 gr ubi jalar), P<sub>4</sub> (penambahan 100 gr ubi jalar), P<sub>5</sub> (penambahan 125 gr ubi jalar), P<sub>6</sub> (penambahan 140 gr ubi jalar). Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan uji sidik ragam ANOVA (*Analysis of variance*) dan dilanjutkan dengan uji DMRT taraf 5%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Perlakuan penambahan ubi jalar kuning terhadap analisis tekstur (kekerasan), analisis warna *lightness* dan analisis warna *redness* kue telur gabus memberikan pengaruh berbeda nyata ( $F_{hitung} \geq F_{tabel 5\%}$ ). Sedangkan perlakuan penambahan ubi jalar kuning terhadap analisis warna *yellowness* tidak berpengaruh nyata ( $F_{hitung} \leq F_{tabel 5\%}$ ). Perlakuan penambahan ubi jalar kuning memberikan pengaruh berbeda nyata ( $F_{hitung} \geq F_{tabel 5\%}$ ) terhadap hedonik warna, hedonik rasa, hedonik tekstur, mutu warna, mutu aroma, mutu rasa, dan mutu tekstur. Namun tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $F_{hitung} \leq F_{tabel 5\%}$ ) pada hedonik aroma.