

RINGKASAN

Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Bubur Instan. Amanda Lili Andini Putri, NIM B32220081, 44 halaman, Teknologi Pertanian , Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah Surya Negara, S.Si., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Saat ini permasalahan gizi sering terjadi terutama pada balita yang dipengaruhi oleh pola makan dan asupan makanan yang dikonsumsi. Hal tersebut mendorong adanya diversifikasi pangan untuk menangani permasalahan tersebut dengan mengembangkan produk bubur instan. Bubur bayi instan di Indonesia umumnya terbuat dari tepung beras.

Bubur instan adalah makanan yang praktis penyajiannya, dapat disimpan lebih lama dan dapat dikonsumsi oleh semua masyarakat. Untuk mengurangi ketergantungan penggunaan beras dapat disubstitusi dengan tepung labu dan ubi jalar kuning yang kaya akan serat. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan 5 kali pengulangan pada perbandingan variasi konsentrasi tepung labu dan ubi jalar kuning (P1 = 50 gr:50 gr; P2 = 60gr : 40 gr ; P3 = 70 gr : 30 gr ; P4 = 80 gr :20 gr).

Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P4 (80 gr :20 gr) dengan karakteristik fisikokimia yaitu kadar air 3,72%, kadar abu 4,02%, kadar protein 9,07%, kadar lemak 3,97%, kadar karbohidrat 79,20%, serat pangan 3,99%, aktivitas antioksidan 67,44%, densitas kamba 0,68 g/ml, waktu rehidrasi 14,24 detik, intensitas warna (L^* 61,03, a^* 1,65 dan b^* 37,79), hedonik warna 3,44 (agak suka), hedonik aroma 2,96 (agak suka), hedonik rasa 2,76 (agak suka), hedonik tekstur 3,32 (agak suka), mutu hedonik warna 3,36 (coklat muda), mutu hedonik aroma 3,72 (cukup khas labu kuning), mutu hedonik rasa 3,04 (cukup manis), dan mutu hedonik tekstur 3,36 (kurang lembut).