

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Murasaki (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Cone Es Krim, Elin Dwi Wulandari, NIM. B32222433, Tahun 2025, 28 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Madiyanto, S.T.P., M.P (Dosen Pembimbing).

Cone komersil memiliki ketahanan yang tergolong rendah sehingga hanya mampu menopang es krim dalam waktu yang singkat. Diperlukan adanya alternatif untuk memperkuat struktur *cone*. Alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan substitusi menggunakan tepung-tepung lain. Salah satu tepung yang memiliki karakteristik hampir sama dengan tepung terigu adalah tepung ubi jalar. Ubi jalar yang digunakan adalah jenis ubi jalar murasaki yang memiliki warna kulit ungu dengan warna daging putih atau krem. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar murasaki terhadap ketahanan *cone* dalam menopang es krim serta sensoris *cone* es krim.

Penelitian ini menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan satu factor dan tiga kali pengulangan. Faktor tersebut meliputi persentase substitusi tepung ubi jalar dalam pembuatan *cone*. faktor tersebut memiliki 3 perlakuan yaitu P1 (80% tepung terigu : 20% tepung ubi jalar manis), P2 (70% tepung terigu : 30% tepung ubi jalar manis), P3 (60% tepung terigu : 40% tepung ubi jalar manis). Parameter yang diamati adalah uji fisik yaitu ketahanan cone dan pada uji sensoris yaitu aspek warna, rasa, aroma, serta tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pensubstitusian tepung ubi jalar berpengaruh terhadap ketahanan serta hedonik dan mutu hedonik cone es krim. Cone es krim dengan substitusi tepung ubi jalar murasaki mampu menopang es krim hingga 27-33 menit. P1 memiliki nilai uji hedonik tertinggi pada parameter warna sebesar (4,04), pada parameter aroma sebesar (3,88), pada parameter tekstur (3,96), dan pada parameter rasa (3,96). Pada uji mutu hedonik nilai tertinggi pada P1 dengan nilai parameter warna sebesar (3,92), pada parameter tekstur sebesar (3,96), dan pada parameter rasa sebesar (4,20). Uji mutu hedonik nilai tertinggi terdapat pada P2 dengan nilai sebesar (3,72).