

ABSTRAK

Wisti, Andriana Putri Christiana. 2011. *Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. Tugas Akhir. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Ubi jalar ungu (Ipoema Batatas Poiret) adalah jenis ubi yang berpotensi diolah menjadi tepung disamping untuk memperpanjang umur simpanannya juga mudah dalam pemanfaatannya sebagai bahan dasar pembuatan kue. Salah satunya kue kering. Umumnya kue kering dibuat dari tepung terigu, bahkan sebagian besar kue kering bahan utamanya menggunakan tepung terigu, sehingga perlu dicari alternatif lain untuk mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu. Seperti dengan ini penulis ingin mencoba menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama dalam pembuatan kue kering. Tujuan yang ingin dicapai adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue kering dari tepung ubi jalar ungu, dan ingin mengetahui kandungan serat yang terdapat pada kue kering dari tepung ubi jalar ungu.

Berdasarkan uji panelis yang dilakukan 60 orang panelis tidak terlatih yang terdiri dari ibu-ibu dan golongan remaja putra dan putri dalam penilaian uji kesukaan kue kering dengan tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu yang berbeda yaitu, A dengan kode sampel 457 dengan komposisi 100% tepung ubi jalar ungu, B dengan kode sampel 251 dengan komposisi 80% tepung ubi jalar ungu dan 20% tepung terigu, C dengan kode sampel 542 dengan komposisi 60% tepung ubi jalar ungu dan 40% tepung terigu.

Dapat disimpulkan bahwa kesukaan masyarakat terhadap kue kering hasil percobaan yang diwakili 60 orang panelis yang paling disukai adalah kue kering C dengan kode sampel 542 dilihat dari tekstur, aroma dan rasa, sedangkan dari aspek warna, warna yang paling disukai adalah kue kering A dengan kode sampel 457. Sedangkan kandungan serat kue kering A dengan kode sampel 457 mengandung serat 14,15%, kue kering B kode sampel 251 mengandung serat 12,36%, kue kering C kode sampel 452 mengandung serat 14,78%. Saran yang diajukan, kue kering dari tepung ubi jalar ungu 60% tidak jauh berbeda dengan kue kering dari tepung terigu, maka dari itu kue kering ubi jalar ungu perlu disosialisasikan kepada masyarakat sebagai inovasi pemanfaatan ubi jalar ungu. Dan disukai masyarakat, harga jualnya lebih rendah.