



**SUBSTITUSI TEPUNG KETAN DENGAN TEPUNG UBI JALAR
(*Ipomoea batatas* L) PADA PEMBUATAN ONDE-ONDE
DAN WINGKO BABAT**

SKRIPSI

Oleh :

**Anis Yuniar Kusumawati
031710101060**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2007**

RINGKASAN

Substitusi Tepung Ketan dengan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) pada Pembuatan Onde-Onde dan Wingko Babat, Anis Yuniar Kusumawati, 031710101060, 2007, 52 hlm.

Perubahan pola konsumsi makanan karena meningkatnya kesibukan, maka masyarakat Indonesia melupakan makanan tradisional dan lebih memilih makanan dengan penyajian praktis. Oleh karena itu perlu melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional seperti onde-onde dan wingko babat. Onde-onde dan wingko babat dibuat dari tepung beras ketan. Untuk memenuhi kebutuhan beras ketan Indonesia masih impor antara lain dari Thailand. Sehingga untuk mengurangi penggunaan beras ketan perlu bahan pengganti/substitusi beras ketan salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) adalah salah satu tanaman yang mempunyai potensi besar di Indonesia. Ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat terutama berupa pati yang tinggi yaitu 22.4 % dengan kadar air 68.5% sehingga mempunyai potensi digunakan sebagai substitusi tepung ketan dalam pembuatan onde-onde dan wingko babat. Permasalahan yang timbul yaitu belum diketahuinya jumlah maksimal tepung ubi jalar yang dapat disubstitusikan pada pembuatan onde-onde dan wingko babat dengan sifat-sifat yang masih baik dan disukai.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jumlah tepung ubi jalar yang disubstitusikan terhadap sifat-sifat onde-onde dan wingko babat dan untuk memperoleh jumlah maksimal tepung ubi jalar yang dapat disubstitusikan sehingga dihasilkan onde-onde dan wingko babat dengan sifat-sifat yang masih baik dan disukai.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian dan Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Penelitian dimulai

bulan Desember 2006 sampai Februari 2007. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktor tunggal terdiri dari 4 level yaitu jumlah tepung ubi jalar yang disubstitusikan (20%; 40%; 60% dan 80%) dan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati meliputi kadar air, volume pengembangan, tekstur, warna, kenampakan irisan dan sifat organoleptik (warna, tekstur, rasa dan keseluruhan).

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa jumlah tepung ubi jalar yang disubstitusikan pada pembuatan onde-onde berpengaruh terhadap kadar air, volume pengembangan, tekstur, warna, kesukaan warna, tekstur, rasa dan keseluruhan. Jumlah tepung ubi jalar yang disubstitusikan pada pembuatan wingko babat berpengaruh terhadap kadar air, volume pengembangan, tekstur, warna, kesukaan warna dan tidak berpengaruh terhadap kesukaan tekstur, rasa dan keseluruhan. Onde-onde dengan sifat yang masih baik dan disukai dihasilkan pada perlakuan P2 (jumlah tepung ubi jalar yang disubstitusikan 40%). Onde-onde yang dihasilkan memiliki kadar air 22,73%, volume pengembangan 7,2%, nilai tekstur 12,13 g/3,5mm, nilai warna 37,50, kenampakan irisan masih cukup halus dan berongga kecil merata dan seragam, nilai kesukaan warna, tekstur, rasa, dan keseluruhan berturut-turut 3,12; 3,44; 3; 3,36 (agak suka sampai suka). Wingko Babat dengan sifat yang masih baik dan disukai dihasilkan pada perlakuan P2 (jumlah tepung ubi jalar yang disubstitusikan 40%). Wingko babat yang dihasilkan memiliki kadar air 31,89%, volume pengembangan 16,77%, nilai teksur 118,93 g/20mm, nilai warna 35,62, kenampakan irisan yang masih cukup halus dan berongga kecil merata dan seragam, nilai kesukaan warna 2,72 (tidak suka sampai agak suka), nilai kesukaan tekstur 3 (agak suka), nilai kesukaan rasa 3,12 (agak suka sampai suka) dan nilai kesukaan keseluruhan 3 (agak suka).

Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBINGAN SKRIPSI	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ubi Jalar	4
2.2 Tepung Ubi Jalar	5
2.3 Tepung Ketan	7
2.4 Onde-Onde dan Wingko Babat	8
2.4.1 Onde-Onde	8
2.4.2 Wingko Babat	10
2.5 Bahan Tambahan pada Pembuatan Onde-Onde dan Wingko Babat	10

2.5.1	Tapioka	10
2.5.2	Gula	11
2.5.3	Santan	12
2.5.4	Garam	13
2.5.5	Wijen dan Kacang Hijau	13
2.5.6	Kelapa Parut	14
2.5.7	Telur	14
2.5.8	Margarin	14
2.5.9	Air	15
2.6	Perubahan yang Terjadi pada Pembuatan Onde-Onde dan Wingko Babat	15
2.7	Hipotesis	18
BAB 3.	METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1	Bahan dan Alat Penelitian	19
3.1.1	Bahan	19
3.1.2	Alat	19
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.3	Metode Penelitian	19
3.3.1	Pelaksanaan Penelitian	19
3.3.2	Rancangan Percobaan	22
3.4	Parameter Pengamatan	25
3.5	Prosedur Analisis	25
3.5.1	Kadar Air	25
3.5.2	Volume Pengembangan	26
3.5.3	Tekstur	27
3.5.4	Warna Permukaan Irisan	27
3.5.5	Sifat Organoleptik	27

BAB 4. PEMBAHASAN	28
4.1 Kadar Air	28
4.2 Volume Pengembangan	30
4.3 Tekstur	32
4.4 Warna	34
4.5 Kenampakan Irisan	36
4.6 Sifat Organoleptik	38
4.6.1 Warna	38
4.6.2 Tekstur	40
4.6.3 Rasa	42
4.6.4 Keseluruhan	44
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	53