



## RINGKASAN

RIDHATUL AISY. Pemanfaatan Ubi Ungu dan Pisang Dalam Pembuatan *Muffin* Bebas *Gluten* (*Utilization of Purple Sweet Potatoes and bananas in Making Gluten Free Muffins*). Dibimbing oleh ANI NURAENI

*Muffin* ubi ungu dan pisang merupakan *snack* sehat yang memiliki rasa manis dan kaya akan manfaat bagi tubuh. Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah Melakukan modifikasi hidangan *snackmuffin* upaya pemanfaatan pangan lokal. Tujuan khusus adalah (1) Mengidentifikasi gambaran umum gambaran umum produk hidangan *snack muffin*, (2) Mengidentifikasi pengadaan bahan makanan, (3) Mengkaji proses produksi hidangan *snack muffin*, (4) Menghitung kandungan gizi hidangan *snack muffin*, (5) Mengetahui hasil uji organoleptik terhadap daya terima produk hidangan *snack muffin*.

Pengambilan data primer diperoleh melalui pengamatan langsung dengan melakukan produksi hidangan modifikasi di rumah penulis serta pengambilan data uji organoleptik melalui kusioner berdasarkan analisis uji afektif yang didasarkan pada kesukaan atau penerimaan terhadap suatu produk. Data sekunder diperoleh melalui studi kasus saat praktik kerja lapangan dan studi pustaka yang digunakan berupa jurnal.

Pangan fungsional merupakan pangan olahan yang mengandung beberapa komponen pangan yang mempunyai fungsi diluar fungsi dasarnya, yang tidak memberikan bahaya dan memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh. Pemanfaatan pangan lokal dapat dilakukan dengan pengembangan produk yang sudah ada dengan memperhatikan aspek penting dalam proses pembuatan produk tersebut. Bahan digunakan dalam pengembangan produk *muffin* yaitu ubi ungu dan pisang. Ubi ungu merupakan sumber karbohidrat yang tinggi sebagai sumber energi bagi tubuh. Ubi ungu juga memiliki kandungan *antosianin* sebagai antioksidan yang memiliki manfaat untuk mencegah penyakit degeneratif. Pisang ambon merupakan buah yang mengandung karbohidrat, mineral serta vitamin B6 dan vitamin C. Pisang ambon dapat menurunkan tekanan darah karena mengandung *Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor* (ACE-I) yang dapat bekerja di dalam tubuh. Gula pada buah pisang berindeks glikemik lebih rendah dibandingkan dengan glukosa.

Pengembangan produk dapat berupa memodifikasi produk yang sudah ada dengan mengganti bahan utama dan menambahkan bahan lain dari produk tersebut. Produk yang akan dikembangkan yaitu *muffin* karena produk ini digemari banyak kalangan. Pengembangan produk *muffin* dilakukan dengan memodifikasi bahan *muffin* berupa pengantian tepung terigu dengan ubi ungu dan pengantian gula dengan buah pisang. Memodifikasi *muffin* dengan alasan dapat mengembangkan hidangan *snack* sehat yang memiliki rasa manis yang kaya manfaat.

Produk *muffin* pisang ubi ungu dilakukan uji coba 2 kali untuk mendapatkan hasil yang sesuai yang diharapkan. Daya terima produk dapat dilihat dari hasil kusioner uji organoleptik yang diberikan kepada 30 orang panelis. Uji organoleptik menggunakan 5 skala likert terdiri dari unsur warna, rasa, tekstur dan penampilan. Hasil dari uji organoleptik yang telah dilakukan yaitu sebagian besar panelis menyukai *muffin* ubi ungu dan pisang karena persentase secara keseluruhan >80% yang artinya produk dapat diterima.

Kata Kunci: *Muffin, Pemanfaatan Pangan Lokal, Pisang, Ubi Ungu.*