



## RINGKASAN

INTAN PERMATASARI. Analisis Hasil Uji Organoleptik terhadap Hidangan *Cookies* Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var *Ayamurasaki*). *Analysis of Organoleptic Test Result of Purple Sweet Potato (Ipomea batatas* var *Ayamurasaki) Cookies Dishes*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA H.

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisis hasil uji organoleptik terhadap hidangan *cookies* ubi, tujuan khususnya adalah mengkaji gambaran umum hidangan *cookies* ubi, mengkaji pengadaan bahan pembuatan *cookies* ubi, mengkaji proses produksi *cookies* ubi, menghitung kandungan gizi, menganalisis biaya bahan dan harga pokok produksi serta harga jual produk, dan mengevaluasi hasil uji organoleptik terhadap hidangan *cookies* ubi. Uji Coba *cookies* ubi dilakukan sebanyak dua kali. Uji organoleptik dilakukan terhadap hasil uji coba kedua dengan jumlah panelis 30 orang. Panelis diminta mengisi kuisioner *google form* setelah mencoba *cookies* ubi. Pengambilan data dilakukan dengan dua cara, yaitu menggunakan data primer dan data sekunder.

*Cookies* ubi ungu merupakan produk modifikasi *snack* manis. Bahan utama pembuatannya adalah ubi ungu, tepung terigu, maizena, margarin, gula, dan kuning telur. *Cookies* ubi berwarna ungu kecoklatan, rasa manis dan tekstur renyah, berukuran sedang dengan bentuk bulat datar. Jenis dan jumlah bahan makanan untuk satu resep adalah ubi ungu 150g, tepung terigu 175g, maizena 15g, margarin 100g, gula 50g, dan 1 buah kuning telur. Pembelian bahan dilakukan langsung oleh penulis di pasar dan supermarket terdekat.

Persiapan produksi *cookies* ubi (10 menit) meliputi perisapan alat dan bahan, penimbangan bahan dan pencucian ubi. Pengolahan mulai dari perebusan ubi (15 menit), penghalusan ubi (5 menit), pembuatan adonan (25 menit), pemorsian seberat 10 gram (15 menit), pemanggangan (20 menit) dengan suhu  $\pm 160^{\circ}\text{C}$ . Pemorsian setiap kemasan produk adalah 10 buah *cookies* menggunakan *standing pouch* (18x15cm) dengan label warna ungu yang ditempel pada kemasan.

Satu resep hidangan *cookies* ubi mengandung energi 1914 Kal, protein 20,17 gram, lemak 87,37 gram, karbohidrat 264,39 gram. Setiap satu kemasan mengandung energi 383 Kal, protein 4,03 gram, lemak 17,47 gram, dan karbohidrat 52,88 gram. Biaya bahan satu resep *cookies* ubi adalah Rp. 13.461, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* sebesar Rp. 25.294 sehingga HPP perkemasan adalah Rp. 5.059. Rencana harga jual perkemasan adalah Rp. 10.000 dengan presentase keuntungan sebanyak 49,4%.

Uji organoleptik dilakukan pada 30 orang panelis. Hasil uji organoleptik terhadap penampilan sebanyak 83% sangat suka; untuk warna sebanyak 80% sangat suka; untuk rasa sebanyak 83% sangat suka; untuk tekstur sebanyak 77% sangat suka, dan untuk bentuk sebanyak 73% sangat suka. Antosianin merupakan zat yang dapat berkurang karena perlakuan panas, untuk mengetahui kandungan yang terdapat di *cookies* ubi ungu maka harus dilakukan pengujian lebih lanjut.

Kata kunci: *Cookies*, modifikasi, ubi jalar ungu, uji organoleptik.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.