

SUBSTITUSI UBI UNGU KUKUS TERHADAP DAYA TERIMA BAKPAO, KANDUNGAN SERAT DAN ANTOSIANIN

Wahyu Basando, Parlin Dwiyan

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni
Thamrin Jl. Raya Pondok Gede No.23-25 Jakarta Timur 13550
Email: wahyubasando565@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Ubi ungu dikenal memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, termasuk antioksidan, vitamin, dan serat. Kandungan serat kasar di dalam ubi jalar ungu sebesar 4,59% serta memiliki aktivitas antioksidan yang mampu menghambat radikal bebas sebesar 48,12%, ubi jalar ungu memiliki potensi besar sebagai sumber antioksidan untuk kesehatan manusia. Di Indonesia, Bakpao cukup dikenal oleh kalangan masyarakat. Produksi makanan Bakpao ubi ungu kukus menjadi salah satu inovasi pangan yang bertujuan menggantikan sebagian tepung terigu dengan ubi ungu untuk meningkatkan kandungan antosianin dan serat pada Bakpao. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh substitusi ubi ungu kukus dalam pembuatan Bakpao untuk meningkatkan kandungan Antosianin serta pengaruh terhadap sifat organoleptik, dan daya terima. **Metode:** Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental, dengan melakukan Substitusi Ubi Ungu pada Bakpao. Terdapat 3 perlakuan yaitu P1 (200 gr : 50) P2 (150gr : 100), P3 (100gr : 150gr). Penelitian ini menggunakan uji *Analysis of variance*. **Hasil:** Ada pengaruh Substitusi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur bakpao. Dalam aspek tekstur tidak ada pengaruh substitusi Ubi Ungu. Ada pengaruh Substitusi Ubi Ungu Pada Bakpao terhadap hedonik rasa, warna, aroma, dan tekstur bakso. **Kesimpulan:** Produk terpilih yaitu P3 (150 gr : 100 gr.) Takaran saji pada penelitian ini yaitu 6 buah bakpao atau 100gr dengan kandungan antosianin 115,16% dari kebutuhan per hari dan kandungan serat yang menyumbang sebesar 13,3% AKG serat per harinya.

Kata kunci: Ubi Ungu, Sifat Organoleptik, Serat

SUBSTITUTION OF STEAMED PURPLE POTATO ON BAKPAO ACCEPTANCE, FIBER AND ANTHOCYANIN CONTENT

Wahyu Basando*1, Parlin Dwiyanana

Undergraduate Nutrition Study Program, Faculty of Health, Mohammad Husni
Thamrin University Jl. Raya Pondok Gede No.23-25 East Jakarta 13550

Email: wahyubasando565@gmail.com

ABSTRACT

Background: Purple sweet potato is known to have high nutritional content, including antioxidants, vitamins, and fiber. The crude fiber content in purple sweet potato is 4.59% and has antioxidant activity that can inhibit free radicals by 48.12%, purple sweet potato has great potential as a source of antioxidants for human health. In Indonesia, Bakpao is quite well-known by the community. The production of steamed purple sweet potato Bakpao food is one of the food innovations that aims to replace some of the wheat flour with purple sweet potato to increase the anthocyanin and fiber content in Bakpao. Objective: To determine the effect of steamed purple sweet potato substitution in making Bakpao to increase the Anthocyanin content and the effect on organoleptic properties, and acceptability. Method: This study is a type of experimental research, by substituting Purple Sweet Potato in Bakpao. There are 3 treatments, namely P1 (200 gr: 50) P2 (150gr: 100), P3 (100gr: 150gr). This study uses the Analysis of variance test. Results: There is an effect of Substitution on the aspects of taste, aroma, color, and texture of bakpao. In terms of texture, there is no effect of Purple Sweet Potato substitution. There is an effect of Purple Sweet Potato Substitution on Bakpao on the hedonic taste, color, aroma, and texture of bakpao. Conclusion: The selected product is P3 (150 gr: 100 gr.) The serving size in this study is 6 bakpao or 100gr with an anthocyanin content of 115.16% of daily needs and fiber content that contributes 13.3% of the daily fiber AKG.

Key words: Purple Sweet Potato, Organoleptic Properties, Fiber