

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI  
BISKUIT TEPUNG UBI JALAR UNGU**  
*(Ipomoea Batatas L. Poiret)*

**SKRIPSI**



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

Oleh :

**JANIATUL HASANAH RAMBE**

**NIM. 08011822255**

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA MEDAN

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATRA UTARA  
MEDAN  
2022**

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI  
BISKUIT TEPUNG UBI JALAR UNGU**  
*(Ipomoea Batatas L. Poiret)*

**SKRIPSI**



**Diajukan sebagai salah satu syarat**

**Untuk memperoleh gelar**

**Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM)**

**Oleh :**

**JANIATUL HASANAH RAMBE**

**NIM.0801182255**

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA MEDAN

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA  
MEDAN  
2022**

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT  
UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L. Poiret*)**

**JANIATUL HASANAH RAMBE**

**0801182255**

**ABSTRAK**

**Latar belakang :** Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan komoditas sumber karbohidrat utama, setelah padi, jagung, dan ubi kayu, serta mempunyai peranan penting dalam penyediaan bahan pangan, bahan baku industri maupun pakan ternak. Sebagai Sumber karbohidrat, ubi jalar memiliki peluang sebagai substitusi bahan pangan utama sehingga bila diterapkan mempunyai peran penting dalam upaya penganekaragaman pangan dan dapat diproses menjadi aneka ragam produk yang mampu mendorong pengembangan agro-industri dalam diversifikasi pangan. **Tujuan penelitian :** untuk mengetahui uji daya terima dan kandungan nilai gizi dari biskuit tepung ubi jalar ungu. **Metode :** jenis penelitian eksperimen menggunakan rancangan eksperimental sederhana dengan dua faktor dan dua perlakuan. Perlakuan pertama (T1) tepung terigu 50% dan tepung ubi jalar ungu 50%. Perlakuan kedua (T2) tepung ubi jalar ungu 100%. Uji daya terima ini dilakukan pada 30 orang panelis yaitu panelis anak-anak berusia 3-10 tahun (siswi sekolah dasar). Analisis zat gizi yang dilakukan di Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan (BARISTAND). **Hasil penelitian :** uji daya terima dilakukan berdasarkan aroma, warna, rasa dan tekstur. Biskuit paling disukai berdasarkan aroma adalah T1. Sedangkan biskuit paling disukai berdasarkan warna, rasa dan tekstur adalah T2. Hasil analisis kandungan gizi dari biskuit T1 memiliki kandungan gizi karbohidrat 42,5% dan serat 5,30%, sedangkan kandungan gizi dari biskuit T2 memiliki kandungan gizi karbohidrat 47,5% dan serat 4,78%. **kesimpulan :** Pada penelitian ini biskuit tepung ubi jalar ungu dengan berbagai variasi memberi pengaruh yang berbeda nyata terhadap aroma, rasa, dan tekstur. Biskuit dengan penambahan tepung ubi jalar ungu memiliki daya terima dan kandungan gizi yang baik sehingga bisa dibuat sebagai makanan tambahan anak sekolah dasar.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

**Kata Kunci :** Uji daya terima, biskuit, tepung ubi jalar ungu, kandungan gizi, tepung terigu.

**ACCEPTANCE TEST AND NUTRITIONAL OF BISCUIT  
PURPLE SWEET POTATO (*Ipomoea Batatas L. Poiret*)**

**JANIATUL HASANAH RAMBE**

**0801182255**

**ABSTRACT**

**Background:** Sweet potato (*Ipomoea batatas*) is the main carbohydrate source commodity, after rice, corn, and cassava, and has an important role in providing food, industrial raw materials and animal feed. As a source of carbohydrates, sweet potato has the opportunity as a substitute for the main food ingredient, so that when applied it has an important role in food diversification efforts and can be processed into a variety of products that can encourage the development of agro-industry in food diversification. **Research purpose:** to determine the acceptability and nutritional value of purple sweet potato flour biscuits. **Methods:** this type of experimental research uses a simple experimental design with two factors and two treatments. The first treatment (T1) was 50% wheat flour and 50% purple sweet potato flour. The second treatment (T2) was 100% purple sweet potato flour. This acceptance test was carried out on 30 panelists, namely panelists of children aged 3-10 years (elementary school students). Analysis of nutrients carried out at the Laboratory of the Research and Industrial Standardization Center of Medan (BARISTAND). **Results:** acceptability test was carried out based on aroma, color, taste and texture. The most preferred biscuit based on aroma is T1. While the most preferred biscuit based on color, taste and texture is T2. The results of the analysis of the nutritional content of T1 biscuits have a carbohydrate nutrient content of 42.5% and 5.30% fiber, while the nutritional content of T2 biscuits has a carbohydrate nutrient content of 47.5% and 4.78%. **Conclusion:** Biscuit purple sweet potato with various variations gave a significantly different effect on aroma, taste, and texture. Biscuits with the addition of purple sweet potato flour have good acceptability and nutritional content so that they can be made as additional food for elementary school children.


**Keyword :** Acceptance test, Biscuits, Purple sweet flour, Nutritional content, Wheat flour.

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama : Janiatul Hasanah Rambe  
NIM : 0801182255  
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat  
Peminatan : Gizi  
Tempat Lahir : Medan, 14 Oktober 1999  
Judul : Uji Daya Terima dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Ubi  
Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*)

### Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi Ini Merupakan Hasil Karya Saya Yang Saya Ajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar Strata Satu Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.
2. Semua Referensi Yang Saya Gunakan Dalam Penulisan Skripsi Ini Telah Saya Cantumkan Sesuai Dengan Ketentuan Yang Berlaku Di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.
3. Jika Dikemudian Hari Terbukti Bahwa Skripsi Ini Bukan Hasil Karya Saya Asli Atau Merupakan Hasil Jiplakan Dari Karya Orang Lain, Maka Saya Bersedia Menerima Sanksi Yang Berlaku Di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.

Medan, 29 Agustus 2022  
  
METRAL TEMPEL  
176AKX130684965  
**Janiatul Hasanah Rambe**  
**NIM : 0801182255**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Janiatul Hasanah Rambe  
NIM : 0801182255  
Judul : Uji Daya Terima dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Ubi Jalar  
Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*)

Dinyatakan Bahwa Skripsi Dari Mahasiswa Ini Telah Disetujui, Diperiksa Dan  
Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Islam Sumatera Utara (UINSU Medan )

Medan, 29 Agustus 2022

Menyetujui :

**Pembimbing I**  
Dosen pembimbing umum



**Delfiana Ayu A., SST., M.Kes**  
NIP.1100000083

**Pembimbing II**  
Dosen Integrasi Keislaman



**Dr. Jufri Naldo, M.A.**  
NIP.198606262015031007

**HALAMAN PENGESAHAN**  
Skripsi dengan judul

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT UBI  
JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*)**

Yang disiapkan dan dipertahankan oleh :

**JANIATUL HASANAH RAMBE**  
NIM : 0801182255

Telah Diuji Dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi  
Pada Tanggal 29, Agustus 2022  
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Dierima

**TIM PENGUJI**  
Ketua penguji

  
**Reni Agustina Harahap, SST., M.Kes**  
NIP.110000124


Penguji I

  
**Delfriana Ayu A. SST., M.Kes**  
NIP.110000083

Penguji II

  
**Eliska SKM., M.Kes**  
NIP.1100000125

Penguji Integrasi Keislaman

  
**Dr. Jufri Naldo, M.A.**  
NIP.19860626201503107

Medan, 29 Agustus 2022  
Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat  
Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara  
Plt Dekan,



**DAFTAR RIWAYAT HIDUP  
(CURRICULUM VITAE)**

**DATA PRIBADI**

Nama : Janiatul Hasanah Rambe

Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat, Tanggal Lahir : Medan, 14 – Oktober - 1999

Kewarganegaraan : Indonesia

Suku Bangsa : Batak Mandailing

Agama : Islam

Status Perkawinan : Belum Menikah

Alamat Lengkap : Jln. Bunga Tanjung, Dusun IV Desa Marindal II  
kec. Patumbak Kab. Deli Serdang. Sumatera Utara.

No. Hp : 0822-6867-8604

Email : [janiatul.h.rambe@gmail.com](mailto:janiatul.h.rambe@gmail.com)

IPK : 3.51

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN



### **DATA ORANG TUA**

Nama Ayah : Harapan Rambe  
Pekerjaan : Wiraswasta  
No. Hp : 0812-6968-5660  
Nama Ibu : Rosjelita Nasution, S.Pd.  
Pekerjaan : Wiraswasta  
No. Hp : 0813-7517-4018  
Alamat Lengkap : Jln. Bunga Tanjung, Dusun IV Desa Marindal II  
kec. Patumbak Kab. Deli Serdang. Sumatera Utara.

### **PENDIDIKAN FORMAL**

2004 – 2005 : TK. Al Fajar, Tanjung Mulia Hilir  
2005 – 2011 : SD. Swasta Budi Mulia, Tanjung Mulia Hilir  
2011 – 2014 : Mts.Islamiyyah GUPPI, S.M Raja Medan.  
2014 – 2018 : MAS. PP Ar – Raudhatul Hasanah, Paya Bundung  
Medan  
2018 – 2022 : FKM UINSU Medan dengan Peminatan Gizi.

UNIVERSITAS  
SUMATERA UTARA MEDAN

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberi nikmat, hikmah serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT TEPUNG UBI JALAR UNGU”**. Shalawat serta salam marilah kita haturkan kepada junjungan besar baginda kita Nabi Muhammad SAW sebagai *uswatun hasanah* dalam menjalani kehidupan sehari-hari. Semoga kita mendapatkan syafa'at- Nya di yaumul akhir nanti. *Aamiin ya Rabbal Alamin*.

Adapun maksud dari penulis skripsi ini yaitu menjadi salah satu syarat untuk disetujui sebagai salah satu langkah dalam memperoleh gelar strata satu (S1) jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat di Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menghaturkan terima kasih setulus-tulusnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Prof. Dr. H. Syahrin Harahap, M.A selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
2. Bapak Alm.Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
3. Bapak Dr. Mohd. Furqan, S.Si, M.Comp.Sc. selaku Wakil Dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
4. Bapak Dr. Watni Marpaung, M.A selaku Wakil Dekan II Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

5. Bapak Dr. Salamuddin, M.A selaku Wakil Dekan III Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
6. Ibu Susilawati, SKM. M.Kes selaku Ketua Prodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
7. Ibu dr. Nofi Susanti, M.Kes selaku Sekretaris Prodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
8. Ibu Eliska, SKM. M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik, Dosen Koordinator Peminatan Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara sekaligus Dosen penguji II pada sidang munaqasyah saya yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan dan saran untuk kesempurnaan skripsi ini.
9. Ibu Delfriana Ayu, SST, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Skripsi sekaligus penguji I pada sidang munaqasyah saya yang telah berkenan meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan, arahan, saran serta nasehat kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
10. Bapak Dr. Jufri Naldo, M.A selaku Dosen Pembimbing Integrasi Keislaman dan Penguji Integrasi Keislaman seminar proposal yang telah berkenan meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan dan pengarahan kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
11. Ibu Reni Agustina Harahap, SST, M.Kes. selaku ketua penguji saya yang telah berkenan meluangkan waktu untuk sidang munaqasyah saya hari ini.
12. Kepada seluruh Dosen dan Staff Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

13. Ibu Yuslina Dewi, S.Pd selaku Kepala Sekolah dari Sekolah Dasar Islam Terpadu Syifaurrehman yang telah memberi saya arahan dan izin dalam melaksanakan penelitian skripsi ini.
14. Yang teristimewa Kedua Orangtua saya, Ayahanda Harapan Rambe dan Ibunda Rosjelita Nasution, S.Pd yang telah banyak berjuang baik materi maupun non materi, selalu setia menemani dan mendengarkan keluh kesah penulis, selalu memberikan cinta dan kasih sayangnya, serta selalu memberikan do'a, dukungan dan semangat yang tiada hentinya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
15. Seluruh keluarga besar pahoppu oppu rahmat dan pahoppu oppu marlina yang selalu memberikan semangat, masukan, dan dukungan.
16. Sahabat disegala musim penulis yaitu Nur Jannah Siregar yang selalu menemani penulis kemanapun dan dimanapun, memberi semangat, dan mendo'akan dalam segala hal.
17. Sahabat- sahabat terbobrok (Tenyoum) Nurmala Br.Kaban, Dalia Utari, Dwi zianti dan Syari Fatimah LG yang paling setia menjadi sahabat peneliti dari masa mondok hingga sekarang yang senantiasa mengingatkan dan mendengarkan penulis dalam keluh kesah.
18. Sahabat tersayang Nabila Efendi Pratiwi yaitu sahabat dari Zaman penulis SMA sampai sekarang yang selalu berisik dalam mengingatkan penulis tentang skripsi.
19. Sirmalia Rizki Zulaikha Nst, Sahabat terempong dan seperjuangan penulis di FKM UINSU yang senantiasa saling berbagi keluh kesah dan saling menyemangati dalam penyelesaian skripsi ini.

20. Teman-teman IKM 4 (Suci Indah Sari, Khairunnisa, Yopi armayanti, dan Reni Mardhani), teman-teman Peminatan Gizi, teman-teman KKN, teman-teman LKP RS. Haji, teman-teman satu angkatan FKM UINSU, teman-teman angkatan 27 Pesantren Ar Raudhatul Hasanah terkhusus seperjuangan intensive 27, dan juga rekan-rekan lainnya yang selalu setia dan memotivasi dalam penyelesaian skripsi ini.

21. Dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu atas kerjasama, Do'a, batuan, saran, dan masukan-masukan yang telah diberikan.

22. And the last one for me, thank you for holding on until now, I know this is not easy with a million tired and a sense of wanting to give up. cry every night and have to smile again in the morning.

Penulis menyadari bahwa penyusunan dan penulisan proposal skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan proposal skripsi ini. Semoga hasil dari penulisan proposal skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk melanjutkan kepada tahap selanjutnya dalam menyelesaikan skripsi. Demikianlah, penulis ucapkan terimakasih.

*Wasslamu'alaikum Wr.Wb*

Medan, 29 Agustus 2022

Janiatul Hasanah Rambe

NIM : 0801182255

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR DIAGRAM.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan .....	7
1.3.1 Tujuan Umum .....	7
1.3.2 Tujuan Khusus .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Ubi Jalar .....	9
2.1.1 Pengertian Ubi Jalar .....	9
2.2 Ubi Jalar Ungu .....	10
2.2.1 Penafsiran Ubi Jalar Ungu .....	10
2.2.2 Kandungan Ubi Jalar Ungu .....	11
2.2.3 Manfaat Ubi Jalar Ungu .....	11
2.3 Tepung Ubi.....	12
2.4 Biskuit .....	15

2.4.1 Pengertian Biskuit .....	15
2.4.2 Klasifikasi Biskuit.....	16
2.4.3 Bahan-Bahan Pembuat Biskuit .....	17
2.4.4 Resep dan Cara Pembuatan Biskuit .....	20
2.5 Anak Sekolah.....	21
2.6 Gizi dan Kebutuhan Nutrisi.....	22
2.7 Penatalaksanaan Pemberian Makan Anak Sekolah .....	22
2.8 Pola Jajan Anak Sekolah .....	23
2.9 Daya Terima Makanan.....	24
2.10 Uji Organoleptik .....	25
2.11 Konsep Makanan Bergizi Menurut Al-Qur'an dan Hadist .....	29
2.12 Kerangka Konsep.....	30
2.13 Hipotesis Penelitian.....	31
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	32
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....	33
3.2.1 Tempat penelitian.....	33
3.2.2 Waktu Pelaksanaan .....	33
3.3 Objek Penelitian.....	33
3.4 Definisi Operasional .....	33
3.5 Alat dan Bahan penelitian .....	34
3.5.1 Alat.....	34
3.5.2 Bahan.....	34
3.6 Prosedur Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu .....	34
3.7 Prosedur Pembuatan Biskuit Ubi Jalar Ungu .....	36
3.8 Uji Daya Terima .....	37
3.9 Pengumpulan Data.....	39

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
4.1 Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Dihasilkan .....	42
4.2 Karakteristik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu .....	42
4.3 Deskriptif Panelis.....	43
4.4 Analisis Uji Organoleptik Aroma Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	44
4.5 Analisis Uji Organoleptik Warna Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu .....	45
4.6 Analisis Uji Organoleptik Rasa Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu .....	45
4.7 Analisis Uji Organoleptik Tekstur Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	46
4.8 Hasil Uji Laboratorium Nilai Gizi Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	47
4.9 Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu yang Dihasilkan.....	48
4.10 Karakteristik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu .....	49
4.11 Daya Terima Anak SD Terhadap Aroma Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	49
4.12 Daya Terima Anak SD Terhadap Warna Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	50
4.13 Daya Terima Anak SD Terhadap Rasa Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu....	51
4.14 Daya Terima Anak SD Terhadap Tekstur Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	52
4.15 Analisis Kandungan Gizi karbohidrat dan serat kasar Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu .....	52
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>58</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Ubi Jalar Ungu ( <i>Ipomoea batatas L. Poiret</i> ).....	10
Tabel 2.2 kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu.....	11
Tabel 2.3 Syarat Mutu Biskuit menurut SNI 01-2973-1992.....	16
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Terigu dalam 100 gram .....	18
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Gula Halus dalam 100 gram.....	19
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Tepung Maizena dalam 100 gram .....	20
Tabel 3.1 Tabel Penerimaan Konsumen .....	38
Tabel 3.2 Interval Persentase dan Kriteria Kesukaan .....	41
Tabel 4.1. Perbandingan Karakteristik Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	42
Tabel 4.2. Karakteristik Biskuit dengan Beberapa Variasi .....	43
Tabel 4.3 Hasil analisis Organoleptik Aroma Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	44
Tabel 4.4 Analisis Organoleptik Warna Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu .....	45
Tabel 4.5. Hasil Analisis Uji Organoleptik Rasa Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	46
Tabel 4.6. Hasil Analisis Uji Organoleptik Tekstur Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	46
Tabel 4.7 Hasil Uji Laboratorium Nilai Gizi Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	47

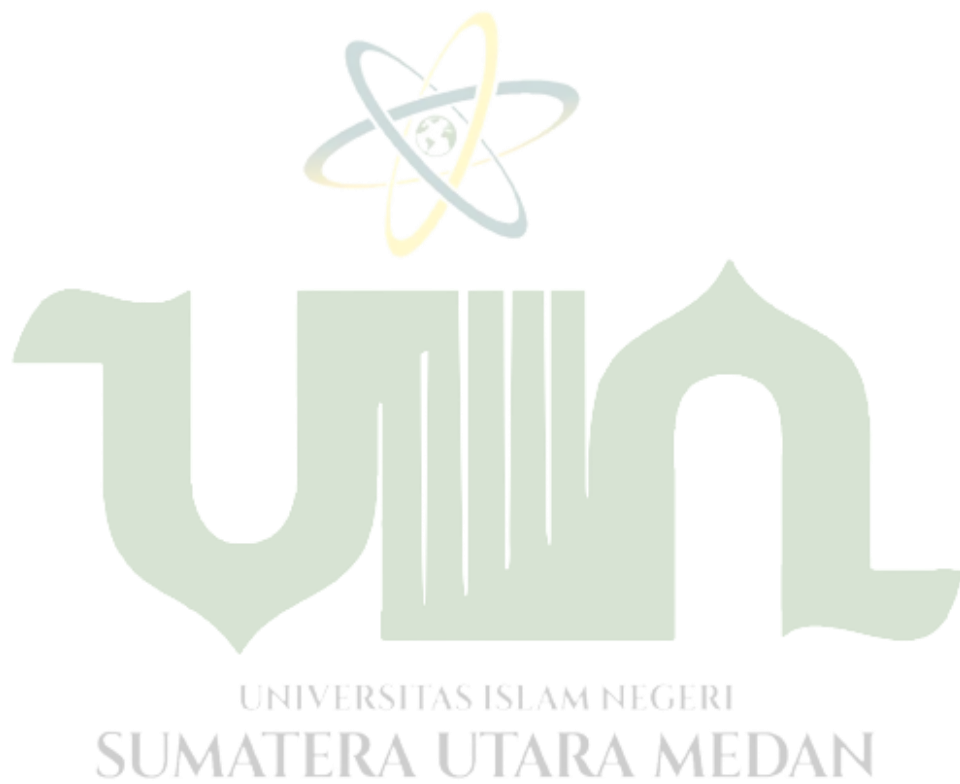
## DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2.1 Alur Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	15
Diagram 2.2 Kerangka konsep .....	31
Diagram 3.1 Alur Pengolahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	35



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Gambar Ubi Jalar Ungu .....	10
Gambar 4.1. Perbedaan Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu .....	42
Gambar 4.2. Perbedaan Biskuit Ubi Jalar Ungu 50% dan 100% .....	43



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> .....	<b>59</b>
Formulir Lembar Persetujuan Panelis.....	59
<b>Lampiran 2</b> .....	<b>60</b>
Formulir Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	60
<b>Lampiran 3</b> .....	<b>61</b>
Pengolahan Dan Analisis Data.....	61
<b>Lampiran 4</b> .....	<b>65</b>
Hasil Laboratorium Biskuit T1.....	65
Hasil Laboratorium Biskuit T2.....	67
<b>Lampiran 5</b> .....	<b>69</b>
Surat Izin Riset.....	69
<b>Lampiran 6</b> .....	<b>70</b>
Surat Balasan Izin Riset.....	70
<b>Lampiran 7</b> .....	<b>71</b>
Dokumentasi Pembuatan Biskuit.....	71
<b>Lampiran 8</b> .....	<b>72</b>
Dokumentasi Uji Daya Terima.....	72

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN