

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS SERABI

(The Effect Of Purple Sweet Potato Flour Substitution On The Quality Of Serabi)

Fenny Zulindrawati¹, Wirmelis Syarif^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: wirnwilissyarif@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this study is to see how the quality of serabi is affected by substituting purple sweet potato flour by as much as 20%, 40%, or 60%. A pure experimental study with a completely randomized design is what this form of research is (CRD). The subject of this study was serabi made using purple sweet potato flour, which improved the quality of the serabis by 20%, 40%, and 60%, respectively. Organoleptic tests were administered to three expert panelists, all of whom are lecturers in the Department of Family Welfare Sciences at Padang State University, to collect data for this study. Purple sweet potato flour served as the study's independent variable. The quality of the serabi created, including its shape, color, scent, texture, and taste, is the dependent variable in this study. The data analysis technique utilized to examine organoleptic test results was Analysis of Variance (ANOVA). The collected data is then tabulated in tabular form and examined using the test for each data set. The data analysis was then carried out, and if the data generated by Fcount was more than Ftable, Duncan's test was used. The findings of this study show that there is a substantial effect on the quality of color and texture (porous) on serabi, but no significant difference in form, scent, texture (soft), or taste. It may be determined that the treatment (X1) with a 20 percent substitution of purple sweet potato flour yielded the greatest results in the quality test of the best purple sweet potato flour serabi..

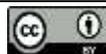
Keyword: Purple Sweet Potato Flour, Serabi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas serabi. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Objek penelitian dalam penelitian ini adalah serabi dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas serabi. Teknik pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan uji organoleptik yang diberikan kepada 3 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah tepung ubi jalar ungu. Variabel terikat penelitian ini adalah kualitas serabi yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis Varian (ANAVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan uji masing-masing data. Kemudian dilakukan analisis data, jika data yang diperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna dan tekstur (berpori) pada serabi, sedangkan kualitas bentuk, aroma, tekstur (lembut), dan rasa tidak dapat perbedaan yang nyata. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji kualitas serabi tepung ubi jalar ungu terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%.

Kata kunci: Tepung Ubi Jalar Ungu, Serabi

How to Cite: Fenny Zulindrawati¹, Wirmelis Syarif^{*2}. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Serabi. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 162-167, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.473



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Serabi adalah salah satu jenis kue basah yang sering ditemui di pasar maupun toko kue. Serabi berbentuk bundar pipih yang memiliki pori-pori. Serabi terbuat dari tepung terigu, gula, ragi dan penambahan bahan lainnya berupa adonan cair yang di panggang dalam wajan besi atau tanah liat (Srikandi dalam Yuni *et al.*, 2018). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) "Serabi merupakan

panganan berbentuk bundar pipih berpori-pori, dibuat dari adonan tepung beras (gandum), air kelapa (santan dan sebagainya), ragi dan sebagainya, sebelum dimasak dibiarkan mengembang, dimakan dengan kuah gula jawa bercampur santan". Menurut Syarifuddin (2018) menyatakan bahwa "Serabi pada umumnya ada tiga jenis yaitu dinikmati dengan rasa manis menggunakan cairan gula merah atau kinca, dinikmati dengan rasa pedas menggunakan oncom, dan bisa juga dinikmati dengan rasa asin yang dicampur dengan telur". Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa serabi adalah kue basah yang berbentuk bundar pipih yang memiliki pori-pori, yang terbuat dari tepung terigu, gula, santan, ragi serta disajikan dengan kuah yang terbuat dari cairan gula jawa dan santan yang disebut kinca.

Seiring berjalannya waktu terdapat berbagai jenis serabi di Indonesia seperti serabi Bandung, serabi Solo, serabi Jakarta, serabi Mataram, serabi modern (Syarifudin dalam Holinesti dan Isnaini, 2020). Salah satu jenis serabi yang terkenal di Indonesia, yaitu serabi Bandung. Dilihat dari segi bahan, bentuk dan cara penyajiannya serabi Bandung menggunakan tepung terigu, ragi, santan, telur dan gula. Memiliki bentuk bulat dan bagian tengahnya agak tebal (Faza, 2019). Serabi Bandung disajikan dengan kuah gula jawa dan santan yang biasa disebut kinca. Selain itu serabi juga memiliki varian rasa seperti rasa coklat, rasa pisang, rasa labu kuning, rasa kelapa, rasa pandan (Afifah, 2018). Untuk menghasilkan serabi dengan warna dan rasa yang spesifik dapat divariasikan dengan mengganti sebagian pemakaian tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu yang memiliki warna dan rasa yang khas. Selain itu tepung ubi jalar ungu dapat meningkatkan minat masyarakat dalam menggunakan bahan baku lokal.

Ubi jalar ungu adalah salah satu jenis ubi jalar yang semua bagian umbinya berwarna ungu (Yudiono, 2011). Karbohidrat yang terdapat pada ubi jalar merupakan karbohidrat kompleks dengan klasifikasi Indeks Glikemik yang rendah. Selain itu pati adalah kandungan utama pada ubi jalar ungu. Kandungan pati pada ubi jalar ungu terdiri dari 30-40% amilosa dan 60-70% amilopektin. Kandungan seratnya sekitar 4,725 per 100 gram, selain itu ubi jalar juga mengandung vitamin C, vitamin E, dan betakaroten sebesar 1.208 mg (Ayudya, 2012).

Keunggulan ubi jalar ungu dibandingkan ubi jalar lainnya yaitu mengandung senyawa anthosianin yang tinggi. Anthosianin merupakan pigmen yang dapat memberikan warna alami terdapat pada kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat) (Sarwono dalam (Khikmawati, 2014). Pigmen ini berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, kanker, jantung koroner dan gangguan fungsi hati. Kandungan lain dari ubi jalar ungu adalah energi, dan Vitamin B6 (piridoksin) yang berperan penting dalam membantu kekebalan tubuh.

Menurut Sarwono dalam Ester (2016) "Kelemahan ubi ungu adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan selama 5 bulan". Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai jual dan umur simpan ubi jalar ungu maka dapat diolah menjadi tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir sama dengan tepung terigu (Zuraida dan Supriati dalam Hardoko, *et al.*, 2010). Berdasarkan uraian di atas, penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu serabi dengan pengsubstitusian tepung ubi jalar ungu. Penggunaan tepung ubi jalar ungu untuk mengurangi pemakaian tepung terigu pada pembuatan pangan lokal. Sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan lokal, dengan cara membuat ubi jalar ungu menjadi tepung, maka dari itu dalam penelitian ini digunakan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan yang akan disubstitusikan pada pembuatan serabi.

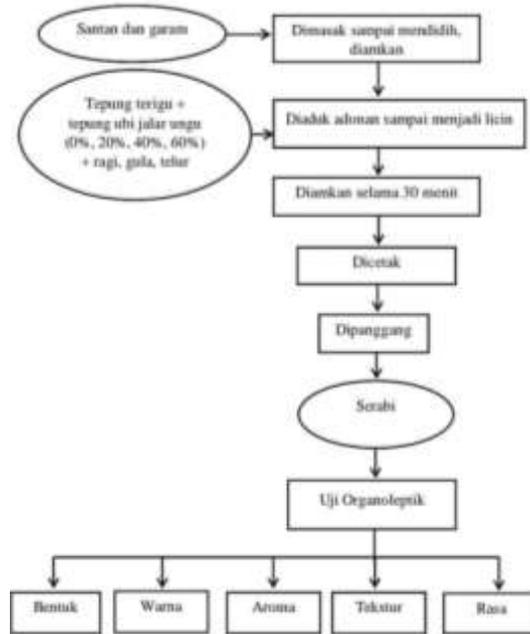
BAHAN DAN METODE

Bahan serabi yang dihasilkan dari substitusi tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Komposisi Bahan Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		0% (0%)	X1 (20%)	40%	60%
1	Tepung teigu	167 gr	134 gr	100 gr	670 gr
2	Tepung Ubi jalar ungu	-	33 gr	67 gr	100 gr
3	Ragi	1,8 butir	1,8 butir	1,8 butir	1,8 butir
4	Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
5	Gula pasir	17 gr	17 gr	17 gr	17 gr
6	Santan	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
7	Garam	1,5 gr	1,5 gr	1,5 gr	1,5 gr
8	Minyak goreng	2 sdm	2 sdm	2 sdm	2 sdm

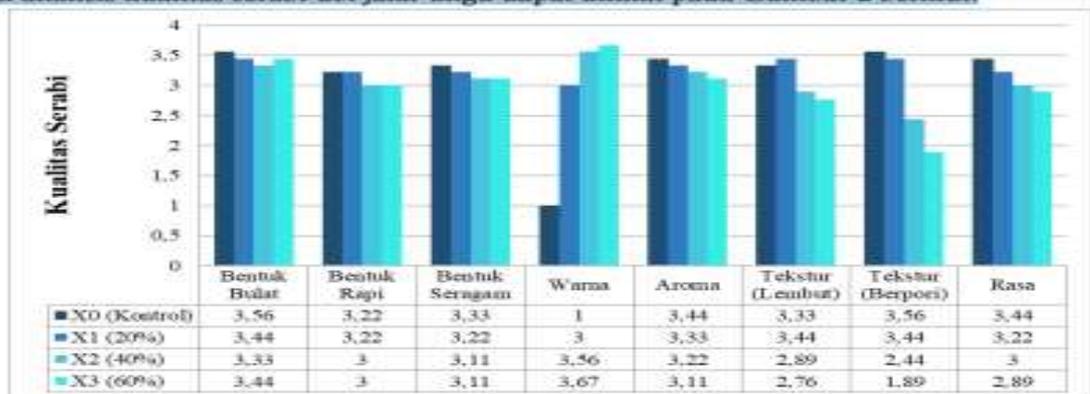
Riset ini memakai metode (RAL) Rancangan Acak Lengkap, 3 kali ulangan, dan 3 perlakuan. Ini meliputi: (20%), (40%) dan (60%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera, dari 3 anggota panel ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga, terhadap kualitas serabi yang dihasilkan dengan tepung ubi jalar ungu, meliputi bentuk (ukuran bentuk, rapi dan seragam), warna (ungu), aroma (harum), tekstur (lembut dan berpori) serta rasa (gurih). Sesudah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi, lakukan analisis varians (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah $F_{hitung} > F_{tabel}$, lanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan serabi yang dihasilkan dari substitusi tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini :



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis kualitas serabi ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Rata-rata Kualitas Siomay ayam petelur afkir dengan penambahan puree labu siam

Berdasarkan grafik hasil kualitas ukuran bentuk bulat (diameter ± 8 cm) terbaik dapat dilihat pada pengolahan X1 dan X3 ialah 3,44 yang termasuk dalam kategori bentuk bulat (diameter ± 8 cm). Bentuk rapi terbaik terdapat pada pengolahan X1 ialah 3,22 yang termasuk dalam kategori rapi. Bentuk seragam terbaik dapat dilihat pada pengolahan X1 ialah 3,22 yang termasuk kategori seragam. Hasil kualitas warna terbaik terdapat pada proses X3 ialah 3,67 yang memiliki kategori ungu. Hasil kualitas aroma terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 yaitu kategori harum 3,33. Hasil kualitas tekstur lembut terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 yaitu 3,44 pada kategori lembut. Hasil kualitas tekstur berpori terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 ialah 3,44 yang termasuk kategori berpori., Kualitas rasa terbaik dapat dilihat pada pengolahan X1 ialah 3,22 pada kategori gurih. Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa perlakuan terbaik yakni perlakuan X1 (20%), kualitas bentuk bulat (diameter ± 8 cm), bentuk (rapi dan seragam), warna (ungu), aroma (harum), tekstur (lembut dan berpori) dan rasa (gurih).

Hasil analisis of varian (ANOVA) dari uji sensoris kualitas, bentuk (bulat (diameter \pm 8 cm), rapi dan seragam), aroma (harum), tekstur (lembut), dan rasa (gurih) tidak berbeda nyata. Namun terdapat perbedaan yang signifikan pada warna ungu dan tekstur berpori, sehingga dilakukan uji Duncan, seperti terlihat pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Kualitas Serabi Tepung Ubi Jalar Ungu

Indikator	X0	X1	X2	X3
Warna Ungu	1,00a	3,00b	3,56c	3,67c
Tekstur Berpori	3,56a	3,44b	2,44c	1,89c

Keterangan: Huruf dibelakang angka dalam tabel menggambarkan perbedaan yang signifikan

Berdasarkan Tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa hasil uji Duncan untuk warna ungu simpulkan bahwa setiap perlakuan berbeda nyata. X0 dan X1 berbeda nyata, X0 dan X2 berbeda nyata, X0 dan X3 berbeda nyata, X1 dan X2 berbeda nyata, X1 dan X3 berbeda nyata, X2 dan X3 tidak berbeda nyata. Untuk tekstur berpori setiap perlakuan berbeda nyata. X0 dan X1 Tidak berbeda nyata, X0 dan X2 berbeda nyata, X0 dan X3 berbeda nyata, X1 dan X2 berbeda nyata, X1 dan X3 berbeda nyata, X2 dan X3 berbeda nyata. Berikut ini kualitas serabi yang dihasilkan dari tepung ubi jalar ungu berdasarkan indikatornya.

1. Bentuk

Kualitas bentuk bulat (diameter \pm 8 cm) dengan hasil analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bentukbulat serabi. Menurut Rahmadani dalam Yulianti (2021) "Sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau menggunakan alat bantu". Agar mendapatkan bentuk bulat yang sempurna, alat bantu yang digunakan adalah cetakan serabi yang memiliki lobang dengan diameter \pm 8 cm. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,56), X1 (3,44), X2 (3,33), X3(3,44) hasil terbaik terdapat pada perlakuan X0 yaitu sebesar 3,56. Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh nyata terhadap bentuk bulat serabi.

Kualitas bentuk rapi dengan hasil analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bentuk serabi. Kerapian bentuk serabi tepung ubi jalar ungu diperoleh dari bentuk cetakan yang digunakan. Menurut Sutomo dalam Rahma (2021) bahwa, "Cetakan sangat peran penting dalam membentuk dan membagi adonan sehingga tercipta bentuk kue yang rapi dan seragam". Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,22) X1 (3,22), X2 (3,00) dan X3 (3,00) hasil terbaik terdapat pada nilai X0 Dan X1. Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh nyata terhadap bentuk rapi serabi.

Kualitas bentuk seragam dengan hasil analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bentuk seragam serabi. Bentuk seragam serabi tepung ubi jalar ungu sesuai dengan cetakan serabi yang digunakan selama proses pembuatan serabi (Mustika dalam Rezona 2021). Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (3,33), X1 (3,22), X2 (3,11) dan X3 (3,11) hasil terbaik terdapat pada X0 yaitu sebesar 3,33. Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh nyata terhadap bentuk rapi seragam serabi.

2. Warna

Kualitas warna dengan hasil analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_a diterima sehingga terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas warna serabi. Warna serabi ubi jalar ungu di pengaruhi penggunaan tepung ubi jalar ungu. Warna dapat memberikan penilaian yang berbeda terhadap pemakaian tepung ubi jalar ungu.

Warna yang dihasilkan dalam pembuatan serabi adalah warna yang alami yang diperoleh dari penggunaan tepung ubi jalar ungu yaitu berwarna ungu sehingga tepung ubi jalar ungu dapat mempengaruhi warna serabi. Warna merupakan komponen yang sangat penting untuk menentukan kualitas atau tingkat penerimaan suatu bahan pangan. Penentuan mutu suatu pangan pada umumnya tergantung pada warna produk yang dihasilkan (wanarno dalam Lydia, 2019). Semakin banyak substitusi tepung ubi jalar ungu maka warna kue akan berubah (lamtiur, 2016). Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X0 (1,00), X1 (3,00), X2 (3,56) dan X3 (3,67) dengan hasil terbaik terdapat pada perlakuan X3. Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa semakin banyak substitusi tepung ubi jalar ungu maka berpengaruh nyata terhadap kualitas warna ungu serabi.

3. Aroma

Kualitas aroma dengan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas aroma serabi. Faktor yang mempengaruhi aroma pada makanan yaitu bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan tersebut. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga membangkitkan selera makanan (Kurniadi, 2020). Menurut Herlina dalam Ningsih (2017) "Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang digunakan".

Penggunaan bahan seperti santan, ragi dan telur dapat mempengaruhi aroma dari serabi tepung ubi jalar ungu (Isnaini, 2020). Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X_0 (3,44), X_1 (3,33), X_2 (3,22) dan X_3 (3,11) dengan hasil terbaik terdapat pada X_0 . Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh nyata terhadap aroma serabi.

4. Tekstur

Kualitas tekstur lembut dengan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas tekstur serabi. Faktor yang mempengaruhi tekstur pada serabi adalah bahan yang digunakan dan teknik pengolahan yang baik dan benar. Tekstur merupakan salah satu komponen yang menentukan kualitas dari suatu makanan dan dapat dirasakan melalui sentuhan kulit dan pencicipan (Isnaini, 2020:52). Tekstur lembut dari serabi dipengaruhi oleh pemakaian tepung terigu dan telur. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X_0 (3,33), X_1 (3,44), X_2 (2,89) dan X_3 (2,78) dengan hasil terbaik terdapat pada X_1 . Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur lembut serabi.

Kualitas tekstur berpori dengan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_a diterima sehingga terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas tekstur serabi. Faktor yang mempengaruhi tekstur berpori pada serabi adalah penggunaan ragi. Ragi pada suhu tertentu dapat berkembangbiak dengan cepat, ragi dapat bereaksi dengan cairan dan juga gula yang menyebabkan adonan mengembang dan menghasikan pori-pori (Nimpuno, 2019). Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X_0 (3,56), X_1 (3,00), X_2 (2,44) dan X_3 (1,89) dengan hasil terbaik terdapat pada X_0 . Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap tekstur lembut serabi.

5. Rasa

Kualitas rasa dengan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas rasa serabi. Faktor rasa pada makanan berasal dari bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tersebut. Rasa adalah bagian yang sangat penting dari segi cita rasa suatu produk makanan yang dapat menimbulkan daya tarik bagi seseorang dan dapat menimbulkan suatu kesan dari produk olahan makanan (Zahara, 2018).

Serabi yang berkualitas baik mempunyai rasa gurih. Rasa gurih tersebut berasal dari penggunaan santan. Fungsi santan pada makanan salah satunya adalah untuk menambah citarasa gurih pada makanan tersebut (Elisa, 2013). Adapun nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu X_0 (3,44), X_1 (3,22), X_2 (3,00), X_3 (2,89) Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada X_0 yaitu sebesar 3,44 dengan hasil terbaik terdapat pada X_0 . Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur lembut serabi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitas serabi tepung ubi jalar ungu yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil analisis of varians (ANOVA) menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna dan tekstur (berpori) pada serabi, sedangkan kualitas bentuk, aroma, tekstur (lembut), dan rasa tidak terdapat perbedaan yang nyata pada penggunaan tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%, 40% dan 60%. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji kualitas serabi tepung ubi jalar ungu terbaik yaitu pada perlakuan (X_1) dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%. Saran pada penelitian ini yaitu :

1. Bagi peneliti selanjutnya, yang tertarik dengan penelitian tepung ubi jalar ungu ini dengan kue lain sebaiknya, Setelah ubi jalar ungu di kupas dan diiris tipis rendam menggunakan air terlebih dahulu agar dapat menghilangkan getah ubinya dan menghasilkan warna ubi jalar ungu tidak berubah.
2. Pengeringan ubi jalar ungu sebaiknya menggunakan mesin food dehydrator agar tepung yang dihasilkan tidak berubah warna.

3. Gunakan ayakan 80 mesh untuk mengayak tepung yang sudah dihaluskan agar tepung yang dihasilkan halus.
4. Gunakan gelas ukur ketika ingin memasukkan adonan kedalam cetakan.
5. Untuk pengisian adonan dalam cetakan isi sebanyak $\frac{3}{4}$ cetakan.
6. Dalam proses pemanggangan serabi sebaiknya menggunakan api kecil agar adonan serabi tidak cepat gosong.
7. Melihat besarnya manfaat dari tepung ubi jalar ungu bagi kesehatan, disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melanjutkan penelitian ini mengenai, umur simpan dan variasi lainnya mengenai serabi.

DAFTAR REFERENSI

- Diah Nimpuno. 2019. *Roti biauuan rumah klasik dan kekinian*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Didin Syarifuddin, Chairil M. Noor, Acep Rohendi. 2018. Memakai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal ABDIMAS BSI*, Vol. 1 (1), Februari 2018:55-64.
- Hardoko, dkk. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Pangan*, Vol. XXI (1) 2010.
- Kukuk Yudiono. 2011. Ekstrak Antosianin Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki*) Dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal teknologi pangan*, Vol. 2 (1). November 2011.
- Lamtiur Ester Sukiyaki. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Nur Afni Zahara. 2018. Pengaruh Variasi Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Kue Serabi Mocaf. Skripsi. Medan. Poloteknik Kesehatan Medan.
- Rahmi Holinesti dan Isnaini. 2020. Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, Vol 1(2), Agustus 2020.
- Shauma Silmi Faza. 2019. Fotografi Documenter “Melalui Metode EDFAT. *Jurnal Ilmiah Seni Budaya*, Vol 4(1), Juni 2019. Institut Seni Budaya Indonesia (ISBI) Bandung.
- Siska Yulianti. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Kue Pancong. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Tuti Ayu Ningsih. 2017. Pengaruh Penambahan Kolang-Kaling Terhadap Kualitas Nugget. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Ulfi Afifah. 2018. Analisis Kualitas Serabi Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Yuni Dwi Prastika, Millatul Ulya, Mohammad Fuad Fauzul Mu'tamar. 2019. Penentuan Penerapan Produksi Bersih Terbaik Di UKM Kue Serabi “Apen Julit Gettas” Karanganyar-Sumenep Dan Analisis Nilai Tambahnya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 24 (1), Maret 2011