

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK FISIK PUDING TOMAT DENGAN PATI UBI JALAR
UNGU SEBAGAI PENSTABIL**

OLEH:

NUR AIN ULOLI

NIM. 651 414 056

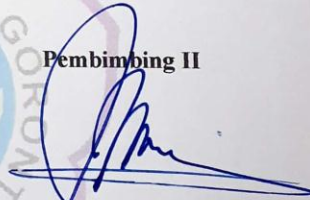
**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima oleh
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I



Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP., M.Sc
NIP. 198207062005012002

Pembimbing II



Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

**Menyetujui
Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan**



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI
KARAKTERISASI SIFAT FISIK PUDING TOMAT DENGAN PATI UBI
JALAR UNGU SEBAGAI PENSTABIL

OLEH
NUR AIN ULOLI
NIM. 651 414 051

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima oleh
Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II

Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP.,M.Sc
NIP. 198207062005012002

Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP.196911152008122001

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Pertanian

Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan

Dr. Mohamad Hbal Bahua, SP, M.Si
NIP. 197204252001121003

Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Tanggal Lulus : 05 Agustus 2019

ABSTRAK

Nur Ain Uloli. Nim 651414051. Karakterisasi Sifat Fisik Puding Tomat dengan Pati Ubi Jalar Ungu Sebagai Penstabil. Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Dibawah bimbingan Purnama Ningsi S. Maspeke dan Marleni Limonu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap puding tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu dan mengetahui karakterisasi sifat fisik puding tomat dengan pati ubi jalar ungu sebagai penstabil. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yaitu variasi konsentrasi penambahan pati ubi jalar ungu. Dalam penelitian ini masing-masing perlakuan diulang 3 kali dengan variasi pati ubi jalar ungu 0%, 30%, 40%, dan 50%. Parameter yang diuji dalam penelitian ini yaitu uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan overall). Uji kimia (kekuatan gel, sineresis, dan antioksidan). Data yang diperoleh dianalisis dengan *Analysis of Variance* (ANOVA) untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan perlakuan, dan perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan's *Multiple Range Test* (DMRT) dengan tingkat signifikansi $\alpha = 0,05$. Data diolah menggunakan *Microsoft Office Excel 2007* dan aplikasi *SPSS 16.0*. Hasil penelitian menunjukkan penambahan pati ubi jalar ungu pada puding tomat memberikan pengaruh nyata pada warna, tekstur, rasa, kekuatan gel, sineresis dan antioksidan, serta memberikan pengaruh tidak nyata pada aroma puding. Penambahan pati ubi jalar ungu didapatkan hasil terbaik pada warna puding dengan nilai 5.03 (agak suka), tekstur puding dengan nilai 5.86 (suka), rasa puding dengan nilai 5.63 (suka), aroma dengan nilai 4.33, serta secara keseluruhan dengan skor tertinggi 5.86 (suka). Kekuatangel dengan nilai 220.04%, tingginya nilai kekuatan gel menghasilkan produk terbaik pada puding, sineresis dengan nilai 15.23%, produk yang tidak mengalami sineresis dapat dikatakan bahwa produk semakin baik, antioksidan dengan nilai 41.42%, semakin kecil angka yang dihasilkan maka semakin efektif senyawa dalam mereduksi radikal bebas.

Kata Kunci : *Pati ubi jalar ungu, puding tomat.*

ABSTRACT

Nur Ain Uloli. Student ID Number 651414051. The Characteristics of Tomato Pudding Mixed with Sweet Potato Starch as a Stabilizer. Study Program of Food Technology Science, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Purnama Ningsih S. Maspeke, and the Co-supervisor is Marleni Limonu.

This research aimed to know the level of participant preference for tomato pudding by using sweet potato starch as a stabilizer. This research applied a Completely Randomized Design (CRD) of the single factor, namely variations in the concentration of the addition of sweet potato starch. The treatment was repeated 3 times with variations of sweet potato starch for 0%, 30%, 40%, and 50%. The parameters tested in this research was organoleptic test (color, aroma, texture, taste, and overall) and Chemical test (gel strength, syneresis, and antioxidants). The data obtained were then analyzed by using Analysis of Variance (ANOVA) to know whether or not there was a difference in treatment, and the difference between the treatments was continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT) with a significant level of $\alpha = 0.05$. Data were processed by using Microsoft Office Excel 2007 and SPSS 16.0 applications. The finding revealed that the addition of sweet potato starch to the tomato pudding had a significant effect on color, texture, taste, strength, gel, syneresis and antioxidants, and had no significant effect on the aroma of pudding. The addition of sweet potato starch obtained the best results on the color of the pudding with a value of 5.03 (rather like), the texture of the pudding with a value of 5.86 (like), the taste of the pudding with a value of 5.63 (like), aroma with a value of 4.33, and overall with the highest score of 5.86 (like). The gel strength obtained a value of 220.04%, high gel strength produced the best products on pudding, syneresis with a value of 15.23%. The products that did not experience syneresis was considered better products, anti-oxidants with a value of 41.42%, the smaller the number produced, the more effective compound in reducing free radicals.

Keywords: *Sweet Potato Starch, Tomato Pudding.*

