

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Kimia Tape Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*)
Nama : Iis Taliku
NIM : 651416024

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama

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

Pembimbing Pendamping

Suryani Une, S.TP., M.Sc
NIP. 198309232008012005

Menyetujui
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Mengetahui
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan

Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian : 30 November 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**PENGARUH LAMA PENGUKUSAN TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK KIMIA TAPE UBI
JALAR (*Ipomoea Batatas* L.)**

OLEH :

**IIS TALIKU
NIM. 651416024**


Telah Diperiksa dan Diseujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



**Suryani Une, S.TP., M.Sc
NIP. 198309232008012005**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



**Marieni Limonu, SP., M.Si
NIP. 19691115 200812 2 001**

ABSTRAK

Iis Taliku. Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Kimia Tape Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). Dibimbing oleh Purnama Ningsih S. Maspeke dan Suryani Une

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengukusan terhadap tape ubi jalar pada varietas yang berbeda masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Penelitian ini menggunakan RAK 1 faktor yaitu lama pengukusan terdiri dari 3 perlakuan meliputi 15, 30, dan 45 menit. Parameter yang diamati yaitu pH, kadar alkohol, aktivitas antioksidan dan organoleptik. Analisis data yang digunakan menggunakan statistik ANOVA (*Analysis of variance*). Hasil analisis data pada perlakuan 30 menit menunjukkan perlakuan bahwa perlakuan lama pengukusan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH, namun berpengaruh nyata terhadap kadar alkohol dan aktivitas antioksidan tape ubi jalar. Hasil menunjukkan perlakuan terbaik tape ubi jalar pada berbagai varietas diperoleh pada tape dengan perlakuan lama pengukusan 30 menit dengan nilai pH masing-masing 4.90, 4.93, dan 4.96 kadar etanol 0.82%, aktivitas antioksidan (%inhibisi) 10.923, 15.045, dan 18.741. Hasil uji organoleptik tape ubi jalar pada berbagai varietas pada perlakuan 30 menit memiliki kriteria rasa manis sampai agak asam dengan aroma agak berbau alkohol dan tekstur lembut dengan penerimaan keseluruhan panelis agak suka hingga suka.

Kata Kunci : *Pengukusan, Antioksidan, Tape, Ubi Jalar*

ABSTRACT

Iis Taliku. The Effect of Steaming Duration on Antioxidant Activity and Chemical Characteristics of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) Tapai. The Principal Supervisor is Purnama Ningsih S. Maspeke, and the Co-supervisor is Suryani Une.

This research aims to know the effect of steaming duration on sweet potato tapai in different varieties, and each treatment is repeated three times. This research uses a Completely Randomized Design with 1 factor includes steaming duration consisting of 3 treatments, such as 15, 30, and 45 minutes. The parameters observed are pH, alcohol content, antioxidant, and organoleptic activity. The data analysis technique applies the ANOVA (Analysis of Variance) statistic. The result of data analysis on the 30-minute treatment shows that the steaming duration does not significantly affect the pH value yet significantly affects the alcohol content and antioxidant activity of sweet potato tapai. The finding reveals that the best treatment of sweet potato tapai on various varieties is obtained on the tapai with a 30-minute steaming duration with pH values of 4.90, 4.93, and 4.96 respectively, ethanol content of 0.82%, and antioxidant activity (% inhibition) of 10.923, 15.045, and 18.741. Furthermore, the organoleptic test result of sweet potato tapai on various varieties in the 30-minute treatment has criteria of sweet to slightly sour taste with a slightly alcoholic aroma and soft texture with the overall acceptance of panelists is from slightly like to like.

Keywords: *Steaming, Antioxidant, Tapai, Sweet Potato*

