

**SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU
(*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*) PADA *MUFFIN* SORGUM
(*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*)**

Oleh

Ni Wayan Pina Cahyani, NIM 2215081004

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik *muffin* sorgum dengan substitusi tepung ubi jalar ungu. Penelitian menggunakan metode eksperimen. Penilaian kualitas organoleptik dilakukan melalui uji mutu hedonik oleh 24 panelis terlatih dalam indikator warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan skala numerik, dengan menggunakan instrumen berupa lembar observasi, dan menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada aspek warna, *muffin* memiliki warna ungu muda dengan skor 4,33 dan warna yang merata dengan skor 4,63, keduanya termasuk dalam kategori sangat sesuai. Pada aspek aroma, aroma *muffin* memperoleh 4,58, sedangkan aroma khas ubi jalar sebesar 4,25, yang juga berada pada kategori sangat sesuai. Aspek tekstur menunjukkan bahwa tekstur empuk saat digigit memperoleh skor tertinggi, yaitu 4,75, diikuti tekstur lembut saat dikunyah sebesar 4,58 dan tekstur tidak *grainy* (kasar berbulir) 4,46, yang seluruhnya termasuk kategori sangat sesuai. Pada aspek rasa, rasa manis memperoleh skor 4,75, rasa gurih 4,63, dan rasa khas tepung sorgum 4,38, yang semuanya berada pada kategori sangat sesuai. Sementara itu, rasa khas tepung ubi jalar ungu memperoleh skor 4,21 dengan kategori sesuai. Secara keseluruhan, *muffin* sorgum dengan tepung ubi jalar ungu memiliki kualitas organoleptik yang sangat sesuai dengan kriteria.

Kata kunci: *muffin*, tepung sorgum, tepung ubi jalar ungu, uji organoleptik, pangan lokal

**SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU
(*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*) PADA MUFFIN SORGUM
(*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*)**

Oleh

Ni Wayan Pina Cahyani, NIM 2215081004

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRACT

This study aims to determine the organoleptic quality of sorghum muffins with the substitution of purple sweet potato flour. The research uses experimental methods. The organoleptic quality assessment was carried out through a hedonic quality test by 24 panelists trained in color, aroma, texture, and taste indicators using numerical scales, using instruments in the form of observation sheets, and using quantitative descriptive analysis. The results showed that, in terms of color, the muffins exhibited a light purple color with a mean score of 4.33 and a uniform color with a mean score of 4.63, both of which were classified as highly appropriate. Regarding aroma, the overall muffin aroma obtained a mean score of 4.58, while the characteristic aroma of purple sweet potato received a mean score of 4.25, both of which were also categorized as highly appropriate. In terms of texture, the highest mean score was obtained for softness when bitten 4.75, followed by softness when chewed 4.58 and a non-grainy texture 4.46, all of which were classified as highly appropriate. For taste, sweetness received a mean score of 4.75, savory taste 4.63, and the characteristic flavor of sorghum flour 4.38, all of which were categorized as highly appropriate. Meanwhile, the characteristic flavor of purple sweet potato flour obtained a mean score of 4.21 and was classified as appropriate. Overall, sorghum muffins with purple sweet potato flour have organoleptic qualities that are very much in line with the criteria.

Keywords: *muffin, organoleptic quality, purple sweet potato flour sorghum flour*