

ABSTRAK

JAMIATUL MUNAWARAH, 16S10175

PENGARUH VARIASI PERLAKUAN dan UMUR SIMPAN terhadap DAYA TERIMA PUDING UBI ALABIO(*Dioscorea Alata L*)

Skripsi, Program Studi S1 Gizi, 2020
(xvii + 73)

Ubi alabio adalah pangan lokal di daerah Kalimantan Selatan, ubi alabio ungu mengandung antosianin yang berfungsi sebagai anti oksidan. Namun minat masyarakat untuk mengkonsumsi pangan ubi alabio rendah. Puding ubi alabio produk olahan yang mempunyai kadar air tinggi dan mudah mengalami kerusakan sehingga mempunyai umur simpan yang rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi perlakuan dan umur simpan terhadap daya terima puding ubi alabio (*Dioscorea Alata L*). Penelitian ini menggunakan metode *Extended storage studies* (ESS) dengan cara menyimpan produk (puding ubi alabio) pada kondisi normal atau sehari-hari sambil dilakukan pengamatan terhadap penurunan mutunya hingga mencapai tingkat mutu kada luarsanya. dan jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Data uji umur simpan dianalisis sifat sensori aroma, warna, dan tekstur. Data uji daya terima dianalisis secara statistik menggunakan uji *friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada perlakuan P0 mempunyai umur simpan yang lebih lama yaitu 2 hari sedangkan ada perlakuan P1, P2, P3 mempunyai umur simpan 1 hari. Hasil uji *friedman* menyatakan bahwa ada pengaruh variasi perlakuan terhadap daya terima warna, aroma, tekstur dan rasa ($p < 0,05$). Daya terima puding ubi alabio yang disukai oleh panelis dari segi warna, dan rasa adalah pada P2, sedangkan yang disukai oleh panelis dari segi aroma adalah pada P3, dan yang disukai oleh panelis dari segi tekstur adalah pada P1.

Kata kunci : Ubi Alabio, Umur Simpan, Daya Terima, Puding.

ABSTRACT **ABSTRAK**

JAMIATUL MUNAWARAH,16S10175

*EFFECT OF VARIATION IN TREATMENT AND SHELF LIFE ON
THERECEIVING POWER OF ALABIO YAM PUDDING (Dioscorea Alata L)*

Thesis, S1 Nutrition Study Program, 2020 (xvii + 73)

Sweet alabio is a local food in the area of South Kalimantan, purple alabioyam contains anthocyanins that serve as anti-oxidant. But the public's interest in consuming sweet potato food is low. Alabio yam pudding is one of the processed products that has high water content and easily damages until it has a low shelf life. This research aims to determine the effect of variation in treatment and shelf life on the receiving power of alabio yam pudding (Dioscorea Alata L). This study uses extended storage studies (ESS) method by storing products (alabio yam pudding) under normal or daily conditions while making observations on the degradability until it reaches the level of quality of the external cada. and this type of research is qualitatively descriptive. Shelf life test data analyzed the sensory properties of aromas, colors, and textures. Receive test data is statistically analyzed using friedman tests. The results showed that in P0 treatment has a longer shelf life of 2 days while there is a treatment of P1, P2, P3 has a shelf life of 1 day. Friedman's test results suggest that there is a variation in his treatment of color, aroma, texture and taste ($p < 0.05$). The receiving power of sweet potato pudding is favored by panelists in terms of color, and the taste is in P2, whereas the one favored by the panelists in terms of aroma is in P3, and the one favored by panelists in terms of texture is in P1.