

# **PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU DAN PISANG KEPOK TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN SERAT PANGAN *FLAKES* SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL PENCEGAH OBESITAS**

**Ghaizani Nabaa Pertiwi**

## **Abstrak**

Prevalensi obesitas di Indonesia dari tahun ke tahun semakin meningkat, obesitas dapat dicegah salah satunya dengan mengonsumsi makanan yang tinggi serat. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok terhadap sifat organoleptik dan serat pangan *flakes*. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan metode eksperimental yang terdiri satu faktor berupa empat taraf perlakuan yaitu : Perbandingan tepung terigu, tepung ubi jalar ungu dan tepung pisang kepok F0 (100%:0%:0%), F1 (50%:25%:25%), F2 (40%:30%:30%) dan F3 (30%:35%:35%). Analisis data uji organoleptik dan serat pangan menggunakan uji *Kruskall Wallis* dan uji ANOVA. Hasil penelitian pada uji organoleptik dengan substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap penurunan tingkat kesukaan panelis pada aspek tekstur *flakes*. Hasil penelitian analisis serat pangan *flakes* dengan substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap peningkatan nilai serat pangan *flakes*. Perlakuan terbaik terdapat pada formulasi tepung terigu, tepung ubi jalar ungu dan tepung pisang kepok F3 (30%:35%:35%) yang dapat diterima oleh panelis dengan memiliki komposisi kimia per takaran saji (35 gram) yaitu sebagai berikut energi (6,54%), protein (3,87%), lemak (1,87%), karbohidrat (9,26%) dan serat pangan (14,46%).

**Kata Kunci:** Ubi jalar ungu, Pisang Kepok, *Flakes*, Obesitas

# **THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF PURPLE SWEET POTATO AND KEPOK BANANA ON ORGANOLEPTIC TEST AND DIETARY FIBER CONTENT OF FLAKES AS AN ALTERNATIVE FUNCTIONAL FOOD PREVENTION OF OBESITY**

**Ghaizani Nabaa Pertiwi**

## **Abstract**

The prevalence of obesity in Indonesia from year to year is increasing, obesity can be prevented by eating foods which are high in fiber. The objective of the study was to analyze the effect of substitution of purple sweet potato and kepok banana on organoleptic test and dietary fiber content of flakes as an alternative functional food prevention of obesity. This study used a completely random eksperimental designed with one factor using four level of treatments, was assigned of wheat flour, purple sweet potato flour, and kepok banana flour F0 (100%:0%:0%), F1 (50%:25%:25%), F2 (40%:30%:30%) and F3 (30%:35%:35%). Organoleptic and dietary fiber content data were analyze using Kruskall Wallis test and ANOVA test. The organoleptic test result shows which, there's significant effect ( $p < 0,05$ ) of purple sweet potato and kepok banana substitution decreased levels panelists preference for texture aspect of *flakes*. Based on dietary fiber content test, the result shows which, there's significant effect ( $p < 0,05$ ) on purple sweet potato and kepok banana substitution increased levels to dietary fiber content of flakes. The best treatment was flakes with wheat flour, purple sweet potato flour, and kepok banana flour (30%:35%:35%). Flakes with this formulation were mostly accepted by panelists and had serving size nutrition information (35 gram) which are the energy (6,54%), protein (3,87%), fat (1,81%), carbohydrate (9,26%) and dietary fiber (14,46%).

**Keyword** : Purple sweet potato, Kepok banana, Flakes, Obesity