

ABSTRAK

FORMULASI BISKUIT KAYA SERAT DARI TEPUNG UBI JALAR (*Ipomoea batatas*) DENGAN PENAMBAHAN SELAI BUNGA ROSELA (*Hibiscus sabdariffa L.*) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Salah satu jenis ubi jalar yang dikenal yaitu ubi jalar yang berwarna orange, ubi jalar ini memiliki kandungan serat yang cukup tinggi dibandingkan dengan jenis ubi jalar lainnya. Salah satu pengolahannya yaitu dijadikan tepung sebagai bahan baku industri setengah jadi yang dapat mensubstitusi tepung terigu. Dengan demikian, dibutuhkan inovasi baru yang bisa menjadikan tepung ubi jalar sebagai bahan baku kedua setelah tepung terigu yang digunakan dalam produk makanan. Salah satu produk yang bisa dijadikan yaitu berupa biskuit, kemudian ditambah dengan selai bunga rosela sebagai bahan yang memiliki kandungan antioksidan yang baik. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi kandungan proksimat dan serat pada masing-masing formulasi biskuit, uji aktivitas antioksidan pada selai bunga rosela dan uji organoleptik dengan metode hedonik pada masing-masing formulasi biskuit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan proksimat yang dihasilkan pada kadar air, protein dan lemak: semakin meningkatnya tepung ubi jalar yang ditambahkan maka kadar air, protein dan lemak semakin menurun. Sedangkan kadar abu, karbohidrat dan serat: semakin meningkatnya tepung ubi jalar yang ditambahkan maka kadar abu, karbohidrat dan serat pun semakin meningkat. Kemudian aktivitas antioksidan pada selai bunga rosela dihasilkan nilai IC_{50} sebesar 145,68 ppm, yang menunjukkan bahwa selai bunga rosela tersebut termasuk ke dalam golongan tingkat aktivitas antioksidan yang sedang. Serta hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa formulasi biskuit yang banyak disukai para panelis adalah pada formulasi U1 (20 g tepung ubi jalar dan 180 g tepung terigu).

Kata kunci: Ubi jalar, serat, bunga rosela, antioksidan