

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Panelis

4.1.1. Panelis Uji Pembeda (Organoleptik)

Panelis yang berpartisipasi dalam Uji Organoleptik (Uji Pembeda) Scones Ubi Ungu ada 8 orang. Seluruh Panelis berdomisili di Bandar Lampung. Panelis yang berpartisipasi semuanya sudah pernah mencoba scones. Dua diantara delapan orang panelis merupakan pemilik toko roti sehingga memiliki penilaian yang baik dalam bidang kuliner terutama pada *patisserie*. Berdasarkan dari data yang telah diperoleh menunjukkan bahwa, Panelis uji organoleptik mayoritas berkelamin perempuan dengan persentase 75%.

Lalu selanjutnya domisili panelis pada uji organoleptik ini, berdasarkan dari data yang telah diperoleh ialah seluruh panelis berdomisili di Bandar Lampung dengan persentase 100%. Usia panelis berkisar antara 20 – 26 tahun. Usia terbanyak ialah pada usia 21 tahun dengan persentase 37.5%.

Selanjutnya yaitu pekerjaan panelis menurut data menunjukkan bahwa pekerjaan panelis uji organoleptik antara lain ialah mahasiswa, karyawan swasta, pemilik toko roti, dan wirausahawan. Pekerjaan terbanyak ialah mahasiswa dengan persentase 62.5%.

4.1.2. Panelis Uji Hedonik

Panelis yang berpartisipasi dalam Uji Hedonik (Uji Kesukaan) berjumlah 50 orang. Berdasarkan data yang telah diperoleh, mayoritas panelis ialah perempuan dengan jumlah persentase 60%. Seluruh panelis uji hedonik berdomisili di Bandar Lampung dengan jumlah persentase 100%.

Usia panelis uji hedonik terbanyak ialah pada kategori remaja yaitu 12-25 tahun yang berjumlah persentase sebesar 52% dari total keseluruhan. Lalu berdasarkan data yang telah diperoleh, pekerjaan panelis uji hedonik antara

lain yaitu pelajar, mahasiswa, wirausahawan, ibu rumah tangga, karyawan swasta dan apoteker. Pekerjaan terbanyak ialah mahasiswa dengan jumlah persentase sebesar 62.5%.

4.2. Hasil dan Pembahasan Uji Pembeda (Organoleptik)

Hasil Uji Organoleptik diolah Kembali menggunakan Paired Sample T-Test dan menghasilkan Mean, t, dan Sig(2-tailed). Berikut adalah tabel hasil analisa menggunakan Paired Sample T- Test dari warna, aroma, tekstur dan juga rasa

4.2.1 Warna

Tabel 4.2. 1. Hasil Paired Sample T-Test Warna

Pasangan	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A-K	.00000	.000	1.000
B-K	.13400	.435	.686
C-K	.26800	.592	.586
D-K	.46800	.706	.519

Berdasarkan hasil dari *paired-sample T-test*, nilai Sig, 2-tailed dari pasangan memiliki nilai >0.05 , maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Sehingga, warna dari tepung ubi ungu dapat dapat menggantikan warna dari tepung terigu dalam pembuatan scones karena sudah lebih baik dari produk kontrol.

4.2.2. Aroma

Tabel 4.2. 2. Hasil Paired Sample T-Test Aroma

Pasangan	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A1-K1	.00000	.000	1.000
B1-K1	.13400	.435	.686
C1-K1	.26800	.592	.586
D1-K1	.46800	.706	.519

Berdasarkan hasil dari *paired-sample T-test*, nilai Sig, 2-tailed dari pasangan memiliki nilai >0.05 , maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Sehingga, aroma dari tepung ubi ungu dapat dapat menggantikan aroma dari tepung terigu dalam pembuatan scones.

4.2.3. Tekstur

Tabel 4.2. 3. Hasil Paired Sample T-Test Tekstur

Pasangan	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A2-K2	.00000	.000	1.000
B2-K2	.13400	.435	.686
C2-K2	.26800	.592	.586
D2-K2	.46800	.706	.519

Berdasarkan hasil dari *paired-sample T-test*, nilai Sig, 2-tailed dari pasangan memiliki nilai >0.05 , maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Sehingga, tekstur dari tepung ubi ungu dapat dapat menggantikan tekstur dari tepung terigu dalam pembuatan scones.

4.2.4. Rasa

Tabel 4.2. 4. Hasil Paired Sample T-Test Rasa

Pasangan	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A2-K2	.00000	.000	1.000
B2-K2	.13400	.435	.686
C2-K2	.26800	.592	.586
D2-K2	.46800	.706	.519

Berdasarkan hasil dari *paired-sample T-test*, nilai Sig, 2-tailed dari pasangan memiliki nilai >0.05 , maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Sehingga, Rasa dari tepung ubi ungu dapat dapat menggantikan rasa dari tepung terigu dalam pembuatan scones.

4.2.5. Keseluruhan

Tabel 4.2. 5. Hasil Paired Sample T-Test Keseluruhan

Paired Sample Test Keseluruhan				
		Paired Differences		
		Mean	t	Sig. (2-tailed)
Pair 1	A-K	.00000	.000	1.000
Pair 2	B-K	.13400	.435	.686
Pair 3	C-K	.26800	.592	.586
Pair 4	D-K	.46800	.706	.519
Pair 5	A1-K1	.00000	.000	1.000
Pair 6	B1-K1	.13400	.435	.686
Pair 7	C1-K1	.26800	.592	.586
Pair 8	D1-K1	.46800	.706	.519
Pair 9	A2-K2	.00000	.000	1.000
Pair 10	B2-K2	.13400	.435	.686

Pair 11	C2-K2	.26800	.592	.586
Pair 12	D2-K2	.46800	.706	.519
Pair 13	A3-K3	-.20000	.496	.646
Pair 14	B3-K3	-.06600	.535	.621
Pair 15	C3-K3	.06800	.210	.844
Pair 16	D3-K3	.26800	.496	.663

Berdasarkan hasil dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) dari seluruh pasangan memiliki nilai >0.05 , hal ini dapat diartikan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari setiap pasangan. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa tepung ubi ungu dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan scones.

Berdasarkan hasil pada tabel diatas nilai tertinggi Sig. (2- tailed) yaitu pada A1-K1 (Aroma komposisi 40% tepung ubi) bernilai 1 dan A2-K2 (Tekstur pada komposisi 40% tepung ubi) bernilai 1 yang berarti tingkat kemiripannya mendekati produk kontrol.

Lalu hasil Sig (2-tailed) untuk warna, aroma, rasa, dan tekstur pada komposisi 40%, 50%, 60% dan 70% memiliki nilai >0.05 maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan sehingga produk scones ubi ungu dapat menggantikan produk kontrol karena sudah lebih baik.

4.2.6. Analisis Hasil Uji Pembeda

Berdasarkan data hasil uji pembeda pada tabel 4.2.5. Hasil Paired Sample T-Test Keseluruhan, ditemukan bahwa mean pada pasangan sample D-K yaitu komposisi tepung ubi ungu 70% mendapatkan nilai paling besar sehingga akan digunakan pada uji hedonik. Berikut tabel yang menunjukkan bahwa komposisi 70% lebih unggul;

Tabel 4.2. 6. Hasil Paired Sample T-Test Komposisi Tepung Ubi 70%

Pasangan	Mean	t	Sig. (2-tailed)
D-K	.46800	.706	.519
D1-K1	.46800	.706	.519
D2-K2	.46800	.706	.519
D3-K3	.26800	.496	.663

Jika dibandingkan dengan produk lainnya dan variabel yang diuji yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa. Nilai mean dari pasangan D-K lebih unggul sehingga dapat disimpulkan bahwa komposisi 70% yang dapat dijadikan sebagai komposisi untuk uji selanjutnya yaitu uji hedonik.

4.3. Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik

Uji Hedonik dilakukan untuk mendapatkan produk tepung ubi yang terbaik dari perbandingan 2 tepung yaitu tepung A (Tepung Ubi Merek Mama Kamu) dan tepung B (Tepung Ubi Ungu Merek Linggar Organik)

4.3.1. Data Statistik Uji Hedonik

Tabel 4.3. 1. Hasil Statistik Uji Hedonik

		warnaA	warnaB	teksA1	teksB1	aromaA	aromaB	rasaA	rasaB
N	Valid	50	50	50	50	50	50	50	50
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean		37.800	38.800	39.800	38.200	39.400	36.200	41.200	41.000

Berdasarkan dari data yang diperoleh pada tabel Statistik Uji Hedonik, Warna produk B dengan nilai (38.8) lebih disukai dibandingkan produk A dengan nilai (37.8). Lalu untuk penilaian tekstur produk A lebih unggul dengan nilai (39.8) dibandingkan produk B. Sedangkan segi aroma, produk A

lebih disukai dengan nilai (39.4) dibandingkan aroma produk B. Demikian juga untuk rasa, produk A lebih disukai daripada produk B.

Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa produk yang menggunakan Tepung A (Mama Kamu) lebih unggul dari segi tekstur, aroma dan rasa. Namun pada segi warna, tepung B (Linggar Organik) lebih unggul sedikit daripada tepung A.

Tabel 4.3. 2. Hasil Paired Samples Test Uji Hedonik

Pasangan	Mean	t	Sig. (2-tailed)
warnaA - warnaB	-.10000	-.896	.374
teksA1 - teksB1	.16000	1.184	.242
aromaA - aromaB	.32000	3.645	.001
rasaA - rasaB	.02000	.148	.883

Berdasarkan dari data Paired Difference yang telah diperoleh pada Uji Hedonik, menunjukkan nilai mean negatif pada kategori warna, yang berarti warna produk A (Tepung Mama Kamu) memiliki nilai rata-rata lebih kecil dibandingkan dengan produk B (Tepung Linggar Organik).

Lalu pada tekstur, aroma dan rasa menunjukkan nilai positif yang berarti produk A (Tepung Mama Kamu) memiliki nilai rata-rata lebih besar dibandingkan produk B (Tepung Linggar Jati). Pada nilai Sig. (2-tailed) untuk aroma memiliki nilai <0.05 maka dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata Aroma produk A dan aroma produk B memiliki perbedaan yang signifikan dan panelis lebih suka aroma produk A daripada aroma produk B.

Faktor utama yang menjadi penilaian dalam produk scones adalah rasa dan tekstur. Berdasarkan dari data Uji Hedonik yang telah diperoleh, Produk A mendapatkan nilai lebih tinggi dari produk B dalam hal tekstur dan juga rasa.

Maka, dapat disimpulkan bahwa produk A yang menggunakan tepung ubi bermerek Mama Kamu lebih disukai dibandingkan produk B yang menggunakan tepung bermerek Linggar Organik.

4.3.2. Hasil Data Uji Hedonik

Berikut merupakan hasil uji hedonik berdasarkan kategori usia.

Tabel 4.3.2. 1. Kategori Terhadap Warna A

		warnaA				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Kategori	Dewasa	2	5	7	4	18
	Kanak-kanak	0	0	1	0	1
	Lansia	0	1	4	0	5
	Remaja	0	8	15	3	26
Total		2	14	27	7	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari tabel diatas, panelis remaja dan dewasa menyukai warna dari produk A. Panelis remaja memberikan nilai suka pada produk A sebanyak 15 orang dan panelis dewasa memberikan nilai suka sebanyak 7 orang.

Tabel 4.3.2. 2. Kategori Terhadap Tekstur A

		teksA1			Total
		3.00	4.00	5.00	
Kategori	Dewasa	6	9	3	18
	Kanak-kanak	0	1	0	1
	Lansia	0	2	3	5
	Remaja	8	11	7	26
Total		14	23	13	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari tabel diatas, panelis remaja dan dewasa memberikan nilai suka berjumlah 23 orang. Lalu ada 13 orang yang memberikan nilai sangat suka yaitu dari kategori remaja dan dewasa. Kategori remaja dan dewasa menyukai produk A dari segi tekstur. Hal ini berarti tekstur scones yang menggunakan tepung merek Mama Kamu dapat diterima oleh masyarakat terutama pada kategori remaja.

Tabel 4.3.2. 3. Kategori Terhadap Aroma A

		Aroma A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Kategori	Dewasa	1	6	6	5	18
	Kanak-kanak	0	0	0	1	1
	Lansia	0	1	4	0	5
	Remaja	0	7	12	7	26
Total		1	14	22	13	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari tabel kategori aroma A, jumlah nilai terbanyak ialah pada skor 4 (suka) yaitu 12 orang Remaja, lalu pada skor 5 (sangat suka) yaitu 7 orang remaja, 5 orang dewasa dan 1 orang kanak-kanak. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa aroma A paling disukai oleh remaja.

Tabel 4.3.2. 4. Kategori Terhadap Rasa A

		Rasa A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Kategori	Dewasa	0	3	10	5	18
	Kanak-kanak	0	0	1	0	1
	Lansia	0	1	2	2	5
	Remaja	2	4	9	11	26
Total		2	8	22	18	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari tabel diatas, jumlah nilai terbanyak adalah pada kategori remaja yaitu berjumlah 11 orang memberikan nilai 5 (sangat suka) dan dewasa ada 10 orang memberikan nilai 4 (suka). Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa rasa pada produk A (merek Mama Kamu) paling disukai oleh remaja.

Berikut merupakan tabel jenis kelamin terhadap warna, tesktur, aroma dan rasa scones A;

Tabel 4.3.2. 5. Jenis Kelamin Terhadap Warna A

		Warna A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Kelamin	Laki-Laki	2	10	6	2	20
	Perempuan	0	4	21	5	30
Total		2	14	27	7	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari tabel diatas, nilai terbanyak ialah pada skala penilaian 4 (suka) dengan jumlah 21 panelis perempuan. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa yang menyukai warna produk A adalah perempuan.

Tabel 4.3.2. 6. Jenis Kelamin Terhadap Tekstur A

		Teks A1			Total
		3.00	4.00	5.00	
Kelamin	Laki-Laki	10	7	3	20
	Perempuan	4	16	10	30
Total		14	23	13	50

Berdasarkan dari data yang telah diperoleh dari data diatas, jumlah nilai terbanyak ialah pada skala penilaian 4 (suka) yaitu 16 panelis yang berkelamin

perempuan. Lalu pada skala penilaian 5 (sangat suka) diisi oleh 10 orang panelis perempuan. Maka dari itu, tekstur produk A lebih disukai oleh perempuan.

Tabel 4.3.2. 7. Jenis Kelamin Terhadap Aroma A

		Aroma A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Kelamin	Laki-Laki	1	8	9	2	20
	Perempuan	0	6	13	11	30
Total		1	14	22	13	50

Berdasarkan dari data yang telah diperoleh, jumlah panelis terbanyak ialah 13 panelis perempuan memberikan nilai 4 (suka) dan 11 panelis perempuan memberikan nilai 5 (sangat suka). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa aroma produk A lebih disukai oleh perempuan.

Tabel 4.3.2. 8. Jenis Kelamin Terhadap Rasa A

		Rasa A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Kelamin	Laki-Laki	0	7	6	7	20
	Perempuan	2	1	16	11	30
Total		2	8	22	18	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh, jumlah panelis terbanyak pada skala penilaian 4 (suka) ialah 22 orang panelis perempuan dan pada skala penilaian 5 (sangat suka) ialah 11 orang panelis perempuan. Pada tabel uji hedonik rasa scones A terhadap kelamin dihasilkan panelis perempuan menyukai produk A.

Berikut merupakan tabel pekerjaan terhadap warna, teskstur, aroma dan rasa scones A.

Tabel 4.3.2. 9. Pekerjaan Panelis Terhadap Warna A

		Warna A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Pekerjaan	Apoteker	0	1	0	0	1
	Ibu Rumah Tangga	0	2	5	2	9
	Karyawan	2	9	8	3	22
	Mahasiswa	0	0	9	2	11
	Pelajar	0	0	3	0	3
	Wirausahawan	0	2	2	0	4
Total		2	14	27	7	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh, jumlah panelis terbanyak pada skala penilaian 4 (suka) ialah 27 orang panelis yang terdiri dari pekerjaan ibu rumah tangga, karyawan swasta, mahasiswa, pelajar dan wirausahawan. Menurut data, panelis yang paling suka warna dari produk A ialah karyawan yaitu berjumlah 22 orang.

Tabel 4.3.2. 10. Pekerjaan Panelis Terhadap Tekstur A

		Teks A1			Total
		3.00	4.00	5.00	
Pekerjaan	Apoteker	0	1	0	1
	Ibu Rumah Tangga	0	4	5	9
	Karyawan	10	9	3	22
	Mahasiswa	1	6	4	11
	Pelajar	1	2	0	3
	Wirausahawan	2	1	1	4
Total		14	23	13	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh, jumlah panelis terbanyak pada skala penilaian 4 (suka) ialah 24 orang panelis yang terdiri dari pekerjaan apoteker, ibu rumah tangga, karyawan swasta, mahasiswa, pelajar dan

wirausahawan. Menurut data, panelis yang paling suka tekstur dari produk A ialah karyawan yaitu berjumlah 9 orang suka dan 3 orang sangat suka.

Tabel 4.3.2. 11. Pekerjaan Panelis Terhadap Aroma A

		Aroma A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Pekerjaan	Apoteker	0	1	0	0	1
	Ibu Rumah Tangga	0	2	5	2	9
	Karyawan	1	9	9	3	22
	Mahasiswa	0	1	5	5	11
	Pelajar	0	0	1	2	3
	Wirausahawan	0	1	2	1	4
Total		1	14	22	13	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh, jumlah panelis terbanyak pada skala penilaian 4 (suka) ialah 22 orang panelis yang terdiri dari pekerjaan ibu rumah tangga, karyawan swasta, mahasiswa, pelajar dan wirausahawan. Menurut data, panelis yang paling suka aroma dari produk A ialah karyawan yaitu berjumlah 9 orang suka dan 3 orang sangat suka.

Tabel 4.3.2. 12. Pekerjaan Panelis Terhadap Rasa A

		Rasa A				Total
		2.00	3.00	4.00	5.00	
Pekerjaan	Apoteker	1	0	0	0	1
	Ibu Rumah Tangga	0	1	5	3	9
	Karyawan	1	5	10	6	22
	Mahasiswa	0	0	4	7	11
	Pelajar	0	0	2	1	3
	Wirausahawan	0	2	1	1	4
Total		2	8	22	18	50

Berdasarkan data yang telah diperoleh, jumlah panelis terbanyak pada skala penilaian 4 (suka) ialah 22 orang panelis yang terdiri dari pekerjaan ibu rumah tangga, karyawan swasta, mahasiswa, pelajar dan wirausahawan. Menurut data, panelis yang paling suka rasa dari produk A ialah karyawan yaitu berjumlah 10 orang suka dan 6 orang sangat suka.

4.3.3. Analisis Karakteristik Panelis Uji Hedonik

Karakteristik panelis uji hedonik berdasarkan data yang telah diperoleh dari uji 2 merek yaitu produk A menggunakan tepung ubi ungu merek Mama Kamu dan produk B menggunakan tepung ubi ungu merek Linggar Organik. Warna produk A disukai oleh kategori remaja perempuan. warna dari produk A terlihat lebih kearah warna ungu kecoklatan.

Lalu berdasarkan data pada hasil uji hedonik bagian tekstur produk A, disukai oleh remaja, perempuan dan pekerjaan mayoritas adalah karyawan. Remaja lebih menyukai produk scones A dibandingkan orang dewasa atau lansia. Menurut penelitian mengenai persepsi terhadap daya tarik terhadap makanan yang dilakukan oleh (Sempati, 2017) menghasilkan data persepsi remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan persepsi remaja terhadap makanan modern.

Kemudian pada hasil uji hedonik bagian aroma produk A disukai oleh mayoritas panelis remaja, perempuan dan mayoritas bekerja sebagai karyawan. Begitu pula pada bagian rasa produk A disukai oleh remaja, perempuan dan mayoritas bekerja sebagai karyawan. Perempuan cenderung lebih menyukai makanan manis dibandingkan laki-laki. Hal ini dibuktikan dari jumlah pengidap penyakit diabetes lebih banyak menyerang perempuan.

Prevalensi kelebihan berat badan dan obesitas tertinggi pada negara Amerika (26%) untuk dewasa dan terendah di Asia Tenggara (3%) untuk obesitas (Sitorus, 2020). Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa perempuan lebih banyak mengkonsumsi makanan manis dibandingkan laki-laki.

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk scones tepung ubi ungu yang telah dilakukan dan berdasarkan data yang telah dikumpulkan, berikut ialah kesimpulan yang didapatkan untuk menjawab rumusan masalah;

1. Tepung ubi ungu dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan scones. Berdasarkan hasil uji coba organoleptik (uji pembeda) pada komposisi 40% tepung ubi ungu (P1, P5, P9), 50% tepung ubi ungu (P2, P6, P10), 60% tepung ubi ungu (P3, P7, P11) dan 70% tepung ubi ungu (P4, P8, P12) semua komposisi dapat digunakan. Namun, pada komposisi tepung ubi ungu 40% kurang dianjurkan karena rasa ubi kurang berasa dan kandungan tepung terigu masih banyak. Lalu pada komposisi 70% rasa, aroma dan warna scones sangat pekat, terasa gurih dan disukai oleh para panelis. Komposisi 70% mendapatkan nilai mean paling tinggi sehingga komposisi 70% merupakan yang terbaik.
2. Perbandingan tepung ubi yang paling pas dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk scones tepung ubi ungu ialah pada scones yang terbuat dari komposisi tepung ubi ungu 70% dan tepung terigu 30%. Komposisi ini yang paling pas dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa berdasarkan data yang telah diperoleh. Pada scone komposisi 70% tepung ubi ungu, rasa ubi ungu sudah pas. Tekstur scones tepung ubi ungu juga tidak terlalu kering dan rapuh sehingga masih nyaman dan pas untuk dikonsumsi.
3. Berdasarkan uji yang telah dilakukan, terdapat sedikit perbedaan warna dari keempat komposisi yaitu 40%, 50%, 60% dan 70%. Namun, perbedaan warna tidak begitu signifikan dan hampir sulit untuk dibedakan. Semakin

banyak komposisi tepung ubi ungu, warna yang dihasilkan semakin pekat yaitu ungu kecoklatan.

5.2. Saran

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari uji coba, menunjukkan bahwa tepung ubi ungu dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan scones. Dengan menambahkan tepung ubi ungu dapat menambahkan nilai dari scones karena terdapat berbagai manfaat dari tepung ubi ungu. Manfaatnya di antara lain ialah kandungan antosianin yang terdapat pada ubi jalar berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan dalam mencegah terjadinya penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif seperti arteriosklerosis.

Namun karakteristik tepung ubi ungu cenderung lebih kering dibandingkan tepung terigu. Menurut reseach yang telah dilakukan oleh (Nindyarani, dkk), Tepung ubi ungu mengandung kadar air yang cukup rendah yaitu 10,92% jika dibandingkan dengan tepung terigu yang memiliki kandungan air 12% hingga 14%.

Maka dari itu sangat disarankan untuk menggunakan komposisi yang pas antara tepung ubi ungu dan bahan lainnya dalam pembuatan scones karena karakteristik scones sendiri pun sudah kering. Berdasarkan uji yang telah dilakukan komposisi yang pas ialah 70% tepung ubi ungu.

Lalu menurut jawaban para panelis pada kotak saran dalam kuisioner, mayoritas sudah menyukai scones yang berbahan dasar tepung ubi ungu. Namun, sangat disarankan disajikan bersamaan dengan selai ataupun cream untuk menyeimbangkan rasa. Cream yang dapat dijadikan pendamping dalam penyajian scones ialah cream gula aren, rasa gula aren sangat khas dengan cita rasa Indonesia sehingga dapat menambahkan nilai tradisional.

Scones tepung ubi ungu cukup disukai oleh para panelis terutama karena rasanya yang unik dan menarik sehingga sudah dapat disajikan di cafe atau restaurant sebagai hidangan penutup. Scones tepung ubi ungu juga dapat dijual secara online melalui media sosial, scones tepung ubi ungu dengan cream gula aren juga dapat menjadi oleh-oleh dari daerah di Indonesia. Diharapkan dengan

adanya uji coba scones tepung ubi ungu ini dapat menginspirasi kaum muda untuk lebih mengeksplorasi cita rasa Indonesia di makanan internasional.

