

PENGARUH PROPORSI TEPUNG KETAN HITAM DAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUE IWEL TRADISIONAL KHAS LOMBOK

*[The Effect of The Black Glutinous Rice and Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L) Proportions' Toward Antioxidant Activity In Making Traditional Iwel Cake Of Lombok]*

L. Ahmad Syahrul Ayyumi^{1)*}, Nazaruddin²⁾ dan Siska Cicilia²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat

JL. Majapahit No. 58 Mataram

E-mail : laluayumi@gmail.com

ABSTRACT

*This study aimed to know the effect of the black glutinous rice and purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) proportions' on antioxidant activity in making lombok traditional iwel cake of lombok. The research design of this study used Completely Randomized Design (CRD) with single factor which were proportion of black glutinous rice and purple sweet potato comparison of 6 treatments, i. e. : L0 (100%:0%), L1 (90%:10%), L2 (80%:20%), L3 (70%:30%), L4 (60%:40%) and L5 (50%:50%) with three replications. The parameters tested were chemicals properties (antioxidant activity, moisture content, ash content) and organoleptics properties (texture, color, aroma, taste). The result of the data from observation was analyzed with analysis of variance (ANOVA) at 5% level using software Co-Stat. If there was difference, It would test by Orthogonal Polynomial Method (OPM) for chemical and Honestly Significant Difference (HSD) for organoleptic. The results showed that the black glutinous rice and purple sweet potato proportions' at L3 was the best which saw from total antioxidant activity of 69.91%, water content 27.3%, ash content 1.74% and accepted by the panelists. Thus, it can be concluded that the black glutinous rice and purple sweet potato proportions' had significant effect on, antioxidant activity, moisture content, ash content, and organoleptic including hedonic (texture, taste) and scores (texture, color, taste and aroma) but non significant on aroma and color (hedonic method).*

Keywords: iwel, black glutinous rice, purple sweet potato.

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsitepung ketan hitam dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap aktivitas antioksidan kue iwel tradisional khas lombok. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu proporsi tepung ketan hitam dan ubi jalar ungu yang terdiri dari 6 perlakuan, diantaranya L0 (100%:0%), L1 (90%:10%), L2 (80%:20%), L3 (70%:30%), L4 (60%:40%) dan L5 (50%:50%) dengan 3 kali ulangan. Parameter yang diuji adalah parameter kimia (aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu) dan parameter organoleptik (tekstur, warna, aroma, rasa). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman pada taraf 5% menggunakan aplikasi *Co-Stat*, apabila terdapat beda nyata maka diuji lanjut dengan menggunakan Metode Ortogonal Polinomial (MOP) untuk parameter kimia dan diuji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi tepung ketan hitam dan ubi jalar ungu pada L3 merupakan hasil terbaik dilihat dari total aktivitas antioksidan 69,91%; kadar air 27,3%; kadar abu 1,74% dan diterima oleh panelis. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa proporsi tepung ketan hitam dan ubi jalar ungu berpengaruh nyata (signifikan) terhadap aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, hedonik (tekstur dan rasa) dan skoring (tekstur, warna, rasa dan aroma), namun tidak berpengaruh nyata (non signifikan) terhadap aroma dan warna secara hedonik.

Kata kunci: iwel, tepung ketan hitam, ubi jalar ungu.