

ABSTRACT

Background: Purple sweet potato contains calcium, potassium and magnesium. Apart from this nutritional content, purple sweet potato also has a higher anthocyanin content than other sweet potato varieties, such as white, yellow and orange sweet potatoes. Processing into semi-finished forms, such as purple sweet potato flour, is a way to improve purple sweet potato products. Non-wheat flour doesn't have a lot of protein (gluten), so it's better to use as a substitute for refined flours, which are low in protein. Usually used in cakes and biscuits that do not require too much rise. Modification of purple sweet potato flour can be done to improve the characteristics and nutritional value of the flour.

Objective:

Methods: This research is an experimental study with a factorial randomized design method

Result:

Conclusion: proximate analysis, mineral analysis, and antioxidant analysis of fermented purple sweet potato flour with formulation F4 were the selected products.

Keywords: Fermentation, purple sweet potato flour

ABSTRAK

Latar belakang: Ubi jalar ungu memiliki kandungan kalsium, kalium, dan magnesium. Selain kandungan gizi itu, ubi jalar ungu juga memiliki kandungan antosianin yang lebih tinggi daripada varietas ubi jalar lainnya, seperti ubi jalar putih, kuning, dan oranye. Pengolahan menjadi bentuk setengah jadi, seperti tepung ubi jalar ungu, adalah cara untuk meningkatkan produk ubi jalar ungu. Tepung bukan berasal dari gandum tidak memiliki banyak protein (gluten), sehingga lebih baik digunakan sebagai pengganti tepung lembut, yang rendah protein. Biasanya digunakan dalam kue dan biskuit yang tidak memerlukan pengembangan yang terlalu besar. Modifikasi tepung ubi ungu dapat dilakukan untuk meningkatkan karakteristik dan nilai kandungan gizi tepung.

Tujuan:

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan metode rancang acak faktorial

Hasil:

Simpulan: analisis proksimat, analisis mineral, dan analisis antioksidan produk tepung ubi ungu terfermentasi formulasi F4 merupakan produk terpilih.

Kata Kunci : Fermentasi, tepung ubi ungu