

**PENGARUH PROPORSI TEPUNG UBI JALAR ORANYE DAN LAMA  
PENYANGRAIAN TEPUNG GARI TERHADAP SIFAT FISIK DAN  
TINGKAT KESUKAAN BUBUR TEPUNG GARI**

**INTISARI**

Tingkat ketergantungan beras di Indonesia semakin mengkhawatirkan, untuk itu perlu upaya diversifikasi pangan. Pemanfaatan ubi kayu menjadi tepung gari merupakan salah satu alternatif yang dapat mengurangi ketergantungan beras di Indonesia. salah satu proses pembuatan tepung gari adalah dengan cara penyangraian, pada penelitian ini akan dilakukan variasi lama penyangraian pada tepung gari. Salah satu produk dari tepung gari adalah bubur tepung gari. Untuk meningkatkan nilai gizi bubur tepung gari yaitu dengan penambahan ubi jalar oranye. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan bubur cepat tepung gari dengan proporsi tepung ubi jalar oranye dan lama penyangraian tepung gari yang disukai panelis. Faktor penelitian yang digunakan adalah proporsi tepung ubi jalar oranye 25, 50 dan 75% serta lama penyangraian tepung gari 15, 30 dan 45 menit. Parameter yang diamati adalah warna, densitas kamba, *water absorption index*, *water soluble index*, tingkat kesukaan dan analisis proksimat pada produk terbaik. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis *univariate* dan apabila terdapat perbedaan nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian ini menunjukkan proporsi tepung ubi jalar oranye atau lama penyangraian tepung gari berpengaruh terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan bubur tepung gari. Hasil penelitian terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu bubur tepung gari dengan proporsi tepung ubi jalar oranye 50% dan lama penyangraian tepung gari 45 menit. Bubur terpilih memiliki kandungan air 5,25%, protein 2,16%, abu 2,96%, lemak 10,92%, karbohidrat 78,71%, dan gula total 7,69.

**Kata kunci** :bubur tepung gari, penyangraian,tepung gari, tepung ubi jalar oranye

# **THE EFFECT OF ORANGE SWEET POTATO FLOUR PROPORTION AND GARI FLOUR ROASTING TIME ON PHYSICAL PROPERTIES AND THE PREFERENCE LEVEL OF GARI FLOURPORRIDGE**

## **ABSTRACT**

The level of ricedependency in Indonesia is very high, for that it is necessary to diversify food. Utilization of cassava into gari flour is one alternative that can reduce rice dependence in Indonesia. One of the process of making gari flour is by roasting. In this study variations will be made on the duration of gari flour roasting. One product of gari flour is gari flour porridge. In order to increase the nutritional value of gari flour porridge, the addition of orange sweet potato is done. The purpose of this study is to produce gari flour porridge with the proportion of orange sweet potato flour and gari flour roasting time preferred by panelists. The research factors used were the proportion of orange sweet potato flour that is 25%, 50% and 75% and the roasting time that is 15 minutes, 30 minutes and 45 minutes. Parameters observed were color, kamba density, water absorbtion index, water soluble index, degree of preference and proximate analysis of the best products. The data obtained were calculated statistically by univariate analysis and if there were significant differences between treatments, it will be followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The results of this study showed the proportion of orange sweet potato flour or roasting time of gari flour affected the physical properties and the level of preference of gari flour porridge. The best results were based on the preference test, namely gari flour porridge with the proportion of 50% orange sweet potato flour and 45 minutes of gari flour roasting time. Selected porridge has a water content of 5.25% b / b, protein 2.16% b / b, ash 2.96% b / b, fat 10.92% b / b, carbohydrate 78.71% b / b, and total sugar 7.69% b / b.

**Keywords:** gari flour, gari flour porridge, orange sweet potato flour, roasting.