

Pengaruh Komposisi Daun Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Sambal Hijau pada *Stick Sagon Panggang*

Silvia Hasna Hanifah

ABSTRAK

Pembuatan sagon panggang dengan penambahan daun ubi jalar dan sambal hijau diharapkan dapat meningkatkan kualitas gizi dengan cita rasa baru dari produk sagon panggang. Daun ubi jalar memiliki aroma langu dan rasa getir yang khas sehingga penambahannya ke dalam adonan sagon dapat berpengaruh pada sifat organoleptik sagon panggang. Sambal hijau ditambahkan untuk divariasikan dengan daun ubi jalar guna menekan aroma langu dan rasa getir yang dihasilkan oleh daun ubi jalar. Permasalahannya adalah belum diketahuinya komposisi daun ubi jalar dan sambal hijau yang ditambahkan ke dalam adonan sagon serta belum diketahuinya suhu pemanggangan yang tepat pada pembuatan produk stick sagon panggang. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan komposisi daun ubi jalar dan sambal hijau yang ditambahkan ke dalam adonan sagon dan mengetahui suhu pemanggangan yang tepat untuk membuat stick sagon panggang. Penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan kisaran komposisi daun ubi jalar yang tepat (5%, 10%, 15%, 20%) yang ditambahkan ke dalam adonan sagon. Pengamatan terhadap produk dilakukan secara kualitatif. Hasil terbaik dari penelitian pendahuluan akan dilanjutkan untuk penelitian utama. Rancangan percobaan pada penelitian utama menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor yang terdiri atas 3 (tiga) taraf perlakuan pada komposisi perbandingan daun ubi jalar dan sambal hijau (a) $a_1 = 90\% : 10\%$, $a_2 = 85\% : 15\%$, $a_3 = 80\% : 20\%$ serta 2 (dua) taraf perlakuan pada suhu pemanggangan (b) $b_1 = 155^\circ\text{C}$ dan $b_2 = 165^\circ\text{C}$. Komposisi daun ubi jalar dan sambal hijau 85% : 15% dengan suhu pemanggangan 155°C adalah komposisi terbaik untuk ditambahkan ke dalam adonan sagon. Produk terbaik memiliki nilai kesukaan warna 4.23 (suka-sangat suka), aroma 3.17 (biasa-suka), tekstur 4.17 (suka-sangat suka), dan rasa 3.97 (biasa-suka). Analisis uji kimia stick sagon panggang terbaik meliputi kadar air 2.93%, kadar abu 1.385%, kadar protein 1.95%, karbohidrat 71.05%, lemak 22.69%, dan serat pangan 6.39%.

Kata Kunci: Daun Ubi Jalar, Sambal Hijau, *Stick Sagon Panggang*