ABSTRAK

Amelia,Shilka 2021. Formulasi Produk Roti Tawar Tape Ketan Hitam Tepung Ubi Ungu Serta Analisis Kandungan Serat dan Antosianin Sebagai Alternatif Makanan Selingan pada Obesitas. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Dr. RR. Nur. Fauziah, SKM., M. Si, Med.

Obesitas menjadi salah satu permasalahan kesehatan disetiap negara dan menjadi salah satu tantangan bagi masyarakat Indonesia. Roti tawar berbahan dasar tape ketan hitam dan tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai alternatif selingan bagi penderita obesitas. Tujuan penelitian ini, untuk mendapatkan imbangan yang terbaik pada produk roti tawar terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan overall produk serta mengetahui kadar zat gizi mikro yaitu antosianin dan serat. Desain penelitian ini bersifat eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode penelitian menggunakan uji hedonik dengan sampel 30 orang panelis untuk mengetahui sifat organoleptik, analisis serat menggunakan metode enzimatik gravimetri dan analisis antosianin menggunakan metode sprektofotometrim Untuk penelitian uji serat dan antosianin dilakukan di Laboratotium Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Formulasi roti tawar diperoleh dari hasil perhitungan, imbangan tape ketan hitam dan tepung ubi ungu ini yaitu F1 (25%:75), F2 (50%:50%), F3 (75%:25%). Dari hasil uji *Kruskal wallis* menunjukan terdapat perbedaan yang bermakna pada aspek Aroma (p=0,020), tekstur (p=0,001) dan overall (p=0,004). Pada produk roti tawar formula 2 tersebut lebih unggul. Diharapkan produk ini dapat dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh pemberian roti tawar tape ketan hitam tepung ubi jalar ungu terhadapobesitas.

Kata Kunci : Roti Tawar, Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar Ungu, Obesitas, Antosianin, Serat.