



# BIOSAINSDIK

ISSN : 2807- 873X

PROGRAM STUDI TADRIS BIOLOGI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH  
JURNAL BIOLOGI SAINS DAN KEPENDIDIKAN

VOLUME 3 NOMOR 2 NOVEMBER 2023

- ❖ SABUN JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia* S.) SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK HALAL
- ❖ ANALISIS KESADARAN METAKOGNITIF SISWA PADA MAS INSAN QUR'ANIKABUPATEN ACEH BESAR
- ❖ PENERAPAN AI DALAM PEMBUATAN DAN PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BIOLOGI
- ❖ PEMBUATAN DAN UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DENGAN MENGGUNAKAN METODE HEAT MOISTURE TREATMENT (HMT)
- ❖ KAJIAN ANALISIS KANDUNGAN EKOENZIM DAN PENGGUNAANNYADIBERBAGAI BIDANG SEBAGAI UPAYA MENGURANGI SAMPAH ORGANIK
- ❖ PENERAPAN MEDIA AUTHOWARE 7.0 UNTUK MENINGKATKAN MINAT BELAJAR SISWA MELALUI PADA MATERI SISTEM PEREDARAN DARAH DI SMPN 2 KUTA BARO
- ❖ KOMBINASI GEL LIDAH BUAYA (*Aloe vera* Linn) DAN EKSTRAK KULIT JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*) SEBAGAI ANTIBAKTERI PADA SABUN CUCI TANGAN



**BIOSAINSDIK**  
**Jurnal Biologi Sains dan Kependidikan**  
**Vol. 3, No. 2, November 2023**

**Editor in Chief**

Qurratu Aini, S.Si., M.Pd (*Fakultas Agama Islam UNMUHA, Indonesia*)

**Managing Editors**

Cut Novrita Rizki, S.Pd., M.Sc dan Nurul Fajriana, S.Pd., M.Pd  
(*Fakultas Agama Islam UNMUHA, Indonesia*)

**Board of Editors**

Meutia Zahara, Ph.D (*Fakultas Kesehatan Masyarakat UNMUHA, Indonesia*)

Dewi Sartika Aryani, S.P., M.S (*Universitas Malikussaleh, Indonesia*)

Muhammad Yani, M.Pd (*Fakultas Agama Islam UNMUHA, Indonesia*)

Nafisah Hanim, M.Pd (*Fakultas Tarbiyah UIN An-Raniry, Indonesia*)

**Board of Riviewers**

Prof. Dr. Ali Sarong (*Universitas Syiah Kuala, Indonesia*)

Dr. Saiful, S.Ag., M.Ag (*Universitas Muhammadiyah Aceh, Indonesia*)

Dr. Norshazila Shahidan (*Universiti Sultan Zainal Abidin, Malaysia*)

Dr. Dewi Elfidasari, M.Si (*Universitas Al Azhar Indonesia (UAI), Indonesia*)

Dr. Essy Harnelly, M.Si Pd (*Universitas Syiah Kuala, Indonesia*)

Dr. Irdalisa, S.Si., M.Pd (*Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, Indonesia*)

Dr. Dian Aswita, S.Pd., M.Pd (*Universitas Serambi Mekkah, Indonesia*)

**Board of Assistant**

Devi Keumala, M.T dan Dedi Zumardi, S.Pd.I

**Penerbit**

Program Studi Tadris Biologi Universitas Muhammadiyah Aceh dan  
Lembaga Penelitian, Penerbitan, Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat (LP4M)  
Email : biosainsdik@unmuha.ac.id

**DAFTAR ISI**  
**BIOSAINSDIK**  
**Jurnal Biologi Sains dan Kependidikan**  
**Vol. 3, No. 2, November 2023**

	Hal
Sabun Jeruk Nipis ( <i>Citrus aurantifolia</i> S.) sebagai Alternatif Produk Halal <i>Eva Nauli Taib, Annisa Putri, Nabila Salsabila , dan Della Maulida Yanti</i>	316-322
Analisis Kesadaran Metakognitif Sswa pada MAS Insan Qur`ani Kabupaten Aceh Besar <i>Fatemah Rosma, Mauizah Hasanah, dan Vivi Yunisa Harahap</i>	323-330
Penerapan AI Terkini dalam Pembuatan dan Pengembangan Media Pembelajaran Biologi <i>Maulida, Mauizah Hasanah, Syarifah Farissi Hamama, Suryani dan, Irma Aryani</i>	331-336
Pembuatan dan Uji Organoleptik Tepung Ubi Ungu dengan Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) <i>Nazuhra Azhani, Eva Nauli Taib, Nurlia Zahara, Nurriswani, dan Anisa Ayu Riski</i>	337-343
Kajian Analisis Kandungan Ekoenzim dan Penggunaanya di berbagai Bidang sebagai Upaya Mengurangi Sampah Organik <i>Nurul Fajriana dan Qurratu Aini</i>	344-352
Peningkatan Minat Belajar Siswa melalui Penerapan Media Authoware 7.0 pada Materi Sistem Peredaran Darah di SMPN 2 Kuta Baro <i>Nurriska, Cut Ratna Dewi , dan Nafisah Hanim</i>	353-360
Kombinasi Gel Lidah Buaya dan Ekstrak Kulit Jeruk Nipis sebagai Antibakteri pada Sabun Cuci Tangan <i>Ratih Purwanti, Maria Basilia Wunga, dan Cut Novrita Rizki</i>	361-366

**PEMBUATAN DAN UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DENGAN MENGGUNAKAN METODE HEAT MOISTURE TREATMENT (HMT)**

**PREPARATION AND ORGANOLEPTIC TEST OF PURPLE SWEET POTATO (*Ipomoea batatas* L.) FLOUR USING THE HEAT MOISTURE TREATMENT (HMT)**

**Nazuhra Azhani<sup>1</sup>, \*Eva Nauli Taib<sup>2</sup>, Nurlia Zahara<sup>3</sup>, Nurriswani<sup>4</sup>, Anisa Ayu Riski<sup>5</sup>**  
<sup>1, 2, 3, 4, 5</sup> Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Ar- Raniry, Banda Aceh  
\*Email:evanaulitaib@ar-raniry

**ABSTRACT**

*There are still few purple sweet potatoes in Indonesia compared to regular sweet potatoes because there is not as much demand as for other types of sweet potatoes. Storing purple sweet potatoes at room temperature for one month can cause 15% damage. This is a problem in this research, where many students still do not know the use of purple sweet potatoes which can be processed into flour. Therefore, researchers tried to make purple sweet potato flour and find out the comparison of proximate tests for flour using organoleptic tests. Sweet potato (*Ipomoea batatas* L) is a local food group that has the potential to be developed. This research used the heat moisture treatment method which was carried out from 18 to 24 October 2023. This research was conducted at the tarbiyah faculty, building A Uin Ar-Raniry. The results obtained in this research used organoleptic tests on 15 respondents, namely taste, color, aroma, appearance and even texture.*

**Keywords:** *Organoleptic test, Purple sweet potatoes, Purple sweet potato flour*

**ABSTRAK**

*Ubi jalar ungu di Indonesia masih sedikit di bandingkan ubi jalar biasa karena permintaannya belum banyak seperti ubi jalar jenis lain. Penyimpanan ubi jalar ungu pada suhu kamar selama satu bulan dapat menyebabkan kerusakan sebesar 15%. Hal ini yang menjadi masalah dalam penelitian ini, dimana banyak mahasiswa yang masih tidak mengetahui pemanfaatan ubi jalar ungu yang dapat diproses menjadi tepung. Maka dari itu peneliti mencoba untuk membuat tepung ubi jalar ungu dan mengetahui perbandingan uji proksimat tepung dengan menggunakan uji organoleptic. Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) merupakan kelompok pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan. Penelitian ini menggunakan metode heat moisture treatment yang dilaksanakan pada tanggal 18 sampai 24 oktober 2023. Penelitian ini dilakukan di fakultas tarbiyah gedung A Uin Ar-Raniry. Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptik terhadap 15 responden yaitu dari rasa, warna, aroma, penampakan, bahkan teksturnya.*

**Kata kunci:** Uji organoleptic, Ubi jalar ungu, Tepung ubi jalar ungu

## PENDAHULUAN

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) di Indonesia masih sedikit di bandingkan ubi jalar biasa karena permintaannya belum banyak seperti ubi jalar jenis lain. Penyimpanan ubi jalar ungu pada suhu kamar selama satu bulan dapat menyebabkan kerusakan sebesar 15% (Setiawati 1994). Untuk mengatasinya, ubi jalar dapat diolah menjadi tepung. Maka dari itu penulis mencoba untuk membuat tepung ubi jalar ungu dan mengetahui perbandingan uji proksimat tepung. Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) merupakan kelompok pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan.

Dikaitkan dengan keragaman kegunaannya, ubi jalar berperan penting dalam pengembangan diversifikasi pangan dan agribisnis. Ubi ungu termasuk dalam pangan fungsional (Winarno, 2004). Berbagai penelitian mengemukakan bahwa, ubi ungu memiliki keunggulan, antara lain: mengurangi risiko terkena penyakit jantung dan kanker, mengontrol kenaikan kadar gula darah bagi penderita diabetes, dan dapat menjaga daya ingat (anti pikun) (Sutomo, 2007) dan juga di dalamnya ada zat aktif yang dinamakan selenium dan iodin yang aktivitasnya dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi yang lainnya, (Ferlina, 2010). Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) atau dikenal dengan istilah ketela rambat merupakan tanaman yang termasuk ke dalam jenis tanaman palawija, dapat berfungsi sebagai pengganti bahan makanan pokok (beras) karena merupakan sumber karbohidrat. Pada tahun 2013 produksi ubi jalar Indonesia mencapai 2.386.729 ton dengan luas panen sebesar 16.185 hektar (Angka BPS, 2013).

Dalam hal ini perlu diketahui bagaimana proses pembuatan tepung ubi jalar ungu menggunakan tahap pengeringan melalui oven dengan temperatur tertentu dan bagaimana menganalisa uji kandungan yang terdapat pada tepung ubi jalar ungu

dengan berbagai lama pengeringan. Tujuannya untuk mengetahui proses pembuatan tepung ubi jalar ungu menggunakan oven dengan variasi waktu pengeringan. Selain itu juga tujuannya untuk mengetahui perbandingan kadar air, dan kadar serat terhadap tepung ubi jalar ungu. Beberapa upaya penyelamatan hasil pertanian adalah dengan melakukan pengeringan. Prinsip pengeringan adalah menguapkan air karena ada perbedaan kandungan uap air diantara udara dan bahan yang dikeringkan. Mempunyai Kandungan uap air yang lebih kecil dari pada bahan sehingga dapat mengurangi uap air dari bahan yang dikeringkan. Salah satu faktor yang dapat mempercepat proses pengeringan adalah udara yang mengalir. Dengan adanya aliran udara maka udara yang sudah jenuh dapat diganti oleh udara kering sehingga proses pengeringan dapat berjalan secara terus menerus (Anonima, 2011). Pengeringan ubi jalar ungu dilakukan sebagai alternatif untuk menambah masa simpan ubi jalar yang telah dipanen terutama saat panen raya, sehingga penjualan dapat disesuaikan dengan kebutuhan pasar.

Ketidaktahuan cara pembuatan tepung ini masih banyak masyarakat yang awam, bahkan hanya sedikit orang yang tau bahwa tepung dapat terbuat dari beberapa sumber alami sehingga masyarakat sering membeli langsung tepung yang sudah jadi. Sebagai Mahasiswa pendidikan biologi kita seharusnya mengetahui cara pembuatan tepung dari berbagai sumber tanaman khususnya seperti yang peneliti lakukan yaitu pembuatan tepung dari ubi jalar ungu.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode Heat Moisture Treatment (HMT) yang dilaksanakan pada tanggal 18-24 oktober 2023. Penelitian ini dilakukan di fakultas tarbiyah gedung A Uin Ar-Raniry Banda Aceh. Metode ini merupakan metode modifikasi pati secara fisik dengan cara

memberikan perlakuan panas pada suhu diatas suhu gelatinisasi (80-120°C) dengan kondisi kadar air terbatas atau dibawah 35% (**Modifikasi Collado et al. 1999**). Adapun alat yang digunakan pada penelitian ini yaitu : parutan, oven, wadah, serbet, pisau, dan saringan. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) dan air.

Penelitian ini juga menggunakan uji organoleptik. Uji organoleptik atau uji sensori merupakan metode pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama pengukuran penerimaan produk. Dalam penilaian sifat pangan yang menentukan diterima atau tidaknya suatu produk adalah sifat sensoriknya. Pengukuran nilai/tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran subjektif atau penilaian subjektif. Penilaian ini bersifat subyektif karena hasil penilaian atau pengukuran ditentukan oleh pelaku atau orang yang melakukan pengukuran. Jenis penilaian atau pengukuran yang lain adalah pengukuran atau penilaian dengan menggunakan alat ukur dan disebut pengukuran instrumental atau pengukuran objektif. Hasil pengukuran yang obyektif sangat ditentukan oleh kondisi benda atau benda yang diukur.

Demikian pula karena pengukuran atau penilaian dilakukan dengan cara memberikan rangsangan atau rangsangan terhadap benda-benda alat tubuh atau organ (indera), maka pengukuran tersebut disebut juga pengukuran atau penilaian subyektif atau penilaian organoleptik atau penilaian sensorik. Yang sebenarnya diukur atau dinilai adalah reaksi psikologis (reaksi mental) dalam diri seseorang. (Rahayu, 2001).

Organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap

produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptic adalah indera penglihat/mata, indra penciuman/ hidung indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera inilah yang akan menjadi kesan yang nantinya akan menjadi penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima oleh indera. Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai suka atau tidak suka (Saleh : 2004).

Pada prinsipnya uji organoleptik ada 3 jenis, yaitu uji diferensiasi (uji diskriminatif), uji deskripsi (deskriptif) dan uji afektif. Tes afektif didasarkan pada pengukuran kesukaan (atau penerimaan) atau pengukuran tingkat kesukaan relatif. Pengujian Afektif Menguji kesukaan dan/atau penerimaan terhadap suatu produk dan memerlukan panelis dalam jumlah besar yang tidak terlatih seringkali dianggap mewakili kelompok konsumen tertentu. Penelitian ini menggunakan tes afektif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan eksperimen yang telah dilakukan, tepung ubi ungu merupakan olahan setengah jadi yang harus diolah kembali untuk menjadi produk makanan. Ubi jalar yang kaya akan nilai gizi dan memiliki senyawa bioaktif yang berkhasiat bagi kesehatan, Potensial untuk diolah menjadi beragam produk pangan, baik dari umbi segar, pasta maupun tepung dan patinya dengan proporsi penggunaan 10 – 100 persen. Upaya ini berkontribusi besar dalam mendukung program diversifikasi pangan karena dapat mengurangi impor terigu, meningkatkan citra dan nilai tambah produk pangan lokal serta meningkatkan pendapatan petani melalui peningkatan produksi ubi jalar.

Usaha pengolahan ubi jalar cukup prospektif ditinjau dari ketersediaan varietas unggul ubi jalar untuk

penyediaan bahan baku, teknologi pengolahan yang relatif sederhana dan dukungan kebijakan yang mendorong optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal, sosialisasi/pelatihan, bantuan bibit, modal, dan peralatan serta fasilitas pemasaran. Kendala ketersediaan bahan baku perlu disiasati dengan pengaturan waktu tanam dan panen yang tepat dan pemilihan jenis produk yang dihasilkan.

Tahapan pengolahan tepung ubi ungu dimulai dari pengambilan bahan baku dan sortasi, pengupasan kulit ubi ungu, pencucian ubi ungu, pemotongan ubi ungu menjadi bagian-bagian yang tipis, pengeringan ubi ungu, penggilingan ubi ungu dan pengemasan ubi ungu. Dari setiap tahap proses pengolahan harus benar-benar diperhatikan karena sangat menentukan kualitas produk yang dihasilkan. Adapun penjelasan tahap-tahap pengolahan tepung ubi ungu adalah sebagai berikut :

**a. Pembelian Bahan Baku**

Pembelian bahan baku ubi ungu dilakukan di Pasar Rukoh, Darussalam dengan cara membeli pada pedagang yang menjual sayur-mayur. Setelah itu ubi ungu dibawa ke tempat produksi.

**b. Sortasi Ubi ungu**

Bahan baku disortasi dengan cara pemilihan ubi ungu dengan kondisi baik tidak terserang hama ulat dan tidak busuk.

**c. Pencucian Ubi Ungu**

Ubi ungu yang telah di sortasi langsung dimasukkan ke wadah yang berisi air untuk kemudian dicuci. Pencucian diawali dengan menggosok-gosok ubi ungu dengan tangan guna menghilangkan noda yang masih menempel pada ubi ungu tersebut pada saat pembelian. Setelah dicuci diletakkan dikeranjang.

**d. Pamarutan Ubi Ungu**

Ubi ungu yang telah dicuci diparut dengan menggunakan parutan agar nantinya mempermudah peneliti untuk melakukan proses pengeringan berikutnya. Terlihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Proses pamarutan  
**e. Pengeringan Ubi Ungu**

Setelah proses pamarutan selanjutnya dilakukan proses pengeringan. Pengeringan ubi ungu dilakukan dengan menggunakan oven. Suhu oven yaitu 60°C dan didiamkan selama 12 jam.



Gambar 2. Proses pengeringan

**f. Penggilingan Ubi Ungu**

Penggilingan ubi ungu dilakukan dengan menggunakan blender listrik gunanya agar lebih cepat dalam proses penggilingan dan menghasilkan tepung yang masih kasar belum halus.





Gambar 3. Proses penggilingan

#### g. Penyaringan Ubi ungu

Penyaringan ubi ungu dilakukan dengan menggunakan saringan dan dihasilkan sebuah tepung yang akan



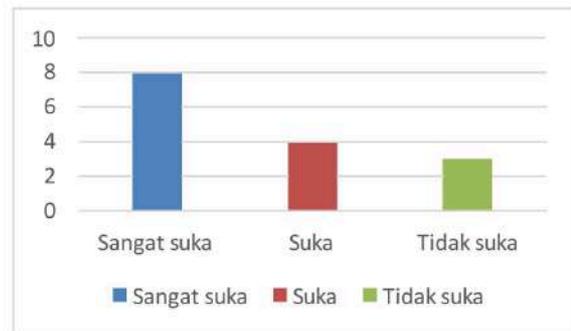
Gambar 4. Proses penyaringan

Setelah dilakukan proses dari pembuatan tepung, saatnya menggunakan uji organoleptic dan didapatkan hasil berupa tabel grafik sebagai berikut.

Penelis terdiri dari 15 mahasiswa Pendidikan Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Ar-Raniry tergolong 11 perempuan dan 4 laki-laki.

### Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen

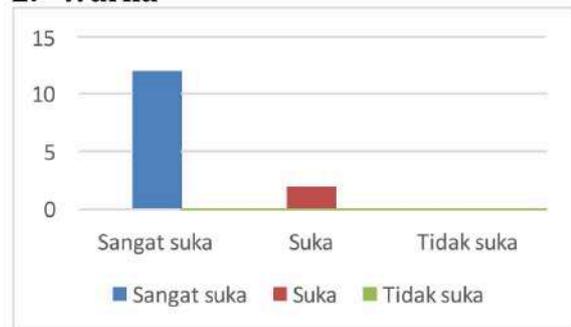
#### 1. Hasil Uji Organoleptik Rasa



Gambar 5. Grafik rasa

Berdasarkan hasil kuesioner dari 15 orang panelis, sebanyak 8 orang atau 54 persen menjadi unsur penilaina paling banyak memilih sangat suka pada rasa tepung ubi ungu, katagori enak memilih 4 orang dengan presentase 26 persen. Sedangkan untuk katagori tidak enak hanya 3 orang penelis.

#### 2. Warna



Gambar 6. Grafik warna

Berdasarkan hasil kuesioner dari 15 panelis, sebanyak 12 orang atau 80 persen panelis memilih sangat menarik dengan warna yang dihasilkan dari ubi ungu. Kemudian yang memilih suka 2 orang panelis dan yang memilih katagori yang tidak suka hanya 1 orang.

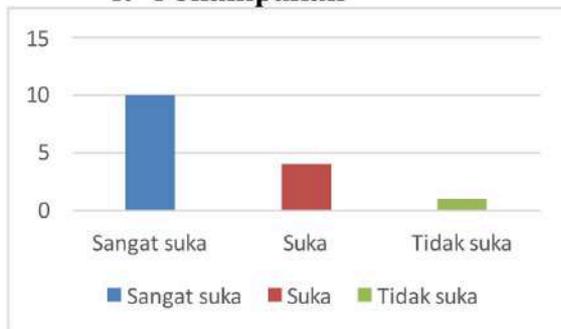
### 3. Aroma



Gambar 7. Grafik aroma

Berdasarkan hasil kuesioner dari seratus orang panelis, sebanyak 6 orang atau 40 persen memilih sangat harum pada tepung ubi ungu, sedangkan kategori harum diisi sebanyak 4 orang panelis dengan persentase 26 persen. Kategori tidak harum menjadi kategori diisi oleh 5 orang panelis atau 33 persen.

### 4. Penampakan



Gambar 8. Grafik Penampakan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 15 panelis, sebanyak 10 orang atau 66 persen panelis memilih sangat suka dengan warna yang dihasilkan dari tepung ungu. Kemudian diikuti oleh 4 orang yang memilih kategori suka dengan persentase sebesar 26 persen, dan hanya 1 orang yang memilih tidak suka.

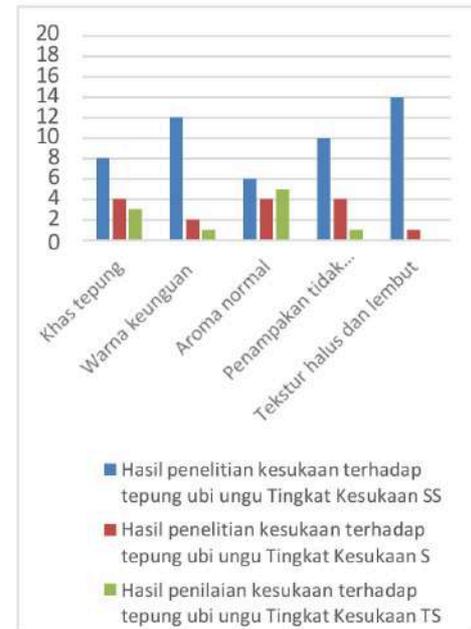
### 5. Tekstur



Gambar 9. Grafik tekstur

Berdasarkan hasil kuesioner dari seratus panelis, sebanyak 14 orang atau 93 persen memilih sangat lembut pada produk tepung ubi ungu, sedangkan untuk kategori lembut diisi hanya 1 orang atau 6 persen dan tidak ada panelis yang memilih kategori tidak lembut.

### Hasil penilaian kesukaan terhadap tepung ubi jalar ungu



Tabel Uji Organoleptik

No	Kriteria Mutu	Tingkat Kesukaan		
		SS	S	TS
1.	Rasa	53%	26%	20%
2.	Warna	80%	13%	6%
3.	Aroma	40%	26%	33%
4.	Penampakan	66%	26%	6%
5.	Tekstur	93%	6%	0
<b>Total</b>		<b>4,27 %</b>	<b>0,49 %</b>	<b>0,29 %</b>

Dari hasil tabel terlihat bahwa hampir keseluruhan panelis sangat suka dengan rasa, warna dan aroma tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). Tepung ubi jalar ungu ini merupakan produk alternatif pengganti tepung kanji atau tepung terigu yang dapat diterapkan oleh masyarakat untuk meningkatkan nilai jual tepung ubi jalar ungu tersebut

sehingga tidak bergantung pada tepung terigu.

Banda Aceh, Nanggroe Aceh Darussalam.

## **PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa keseluruhan panelis sangat suka dengan rasa, warna dan aroma dari tepung ubi ungu. Tepung ubi ungu ini juga dapat menjadi pengganti alternatif tepung terigu.

Oke Anandika Lestari, Feri Kusnandar, & Nurheni Sri Palupi, 2014. Pengaruh *Heat Moisture Treated (HMT)* Terhadap Proses Gelatinisasi Tepung Jagung. *Jurnal Vokasi*. Vol. 10. No.2.

Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Jurnal Pariwisata, Pertanian Institut Pertanian. Bogor : Bogor.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Ali Umar Dhani. 2020. Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*. Vol.5. No. 1.

Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Chondro Suryono, Lestari Ningrum & Triana Rosalina Dewi. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol. 5 No. 2

Sutomo. 2007. *Pemanfaatan Tepung Terigu*. Jakarta : Gramedia.

Dendi Gusnadi , Riza Taufiq & Edwin Baharta. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapi Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. Vol.1 No.12.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Evinopita Taib, Eva Nauli Taib & Yuyun Eva Sartika. 2022. Uji Organoleptik Tepung Janeng (*Dioscorea Hispida* Dennst) Sebagai Substitusi Pada Kue Seupet. Artikel Dipresentasikan pada *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry,



# BIOSAINSDIK

PROGRAM STUDI TADRIS BIOLOGI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH

Jln. Muhammadiyah No. 91, Batoh, Lueng Bata, Banda Aceh  
23245

