

SKRIPSI
ANALISIS PENGGUNAAN UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI
BAHAN BAKU PEMBUATAN PASTA *GNOCCHI*



OLEH :
FAROKHA ANNISA
NIM. 318101205

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL
SKRIPSI
ANALISIS PENGGUNAAN UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI
BAHAN BAKU PEMBUATAN PASTA *GNOCCHI*



**Diajukan untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana
Terapan Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

OLEH :

FAROKHA ANNISA

NIM. 318101205

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
ANALISIS PENGGUNAAN UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI
BAHAN BAKU PEMBUATAN PASTA *GNOCCHI*



Oleh:

FAROKHA ANNISA

NIM. 318101205

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN : 0026046101

Pembimbing II

Setyo Prasiyono Nugroho, SST., M.Sc.
NIDN : 00523098001

Mengetahui
Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN : 0516057012

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

ANALISIS PENGGUNAAN UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI

BAHAN BAKU PEMBUATAN

PASTA Gnocchi

Oleh :

FAROKHA ANNISA

NO. MHS 318101205

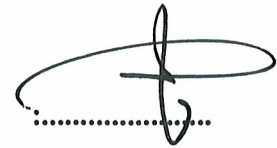
Telah Dipertahankan Di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS


Pada Tanggal 30 November 2022

TIM PENGUJI

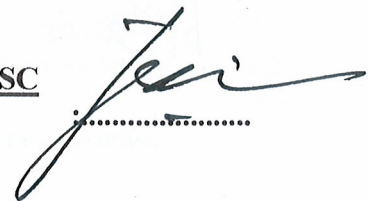
Penguji : **Hamdan Anwari, S.Pd, M.Pd.B.I**
NIDN. 0509118801



Pembimbing I : **Dra. Enny Mulyantari, M.M**
NIDN : 0026046101



Pembimbing II : **Setyo Prasiyono Nugroho, SST., M.SC**
NIDN : 0523098001



Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya mengatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “**ANALISIS PENGGUNAAN UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI BAHAN BAKU PEMBUATAN PASTA *GNOCCHI*** “ disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi maupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis diperguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 16 November 2022



Farokha Annisa

MOTTO

“ Selesaikan apa yang telah kamu mulai.”

(Anonim)

“ Pendidikan mempunyai akar yang pahit, tapi buahnya manis.”

(Aristoteles)

**“ Jangan bandingkan prosesmu dengan orang lain karena tidak semua
bunga tumbuh mekar secara bersamaan.”**

(Anonim)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat selesai dengan lancar. Tak lupa ucapan terimakasih kepada orang-orang terkasih yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Dengan itu atas keberhasilan pada penulisan skripsi ini senantiasa dipersembahkan kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta menjadi sandaran peneliti pada saat proses penulisan skripsi.
2. Kepada kedua orang tua peneliti yaitu Bpk. Sarengat dan Ibu Suryati yang senantiasa selalu memberikan doa, semangat dan berbagai fasilitas yang peneliti butuhkan selama proses penulisan karya ilmiah ini sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan sebagaimana mestinya.
3. Kepada teman-teman yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu telah membantu dan menemani proses penelitian karya ilmiah ini sampai berhasil.
4. Kepada bapak dan ibu dosen pembimbing, penguji dan pengampu mata kuliah yang telah memberikan pengalaman dalam dunia pendidikan dan telah membimbing peneliti dalam proses belajar sehingga peneliti dapat berada di titik ini. Kepada bapak dan ibu dosen peneliti ucapkan banyak terimakasih serta mohon maaf apabila dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kesalahan baik yang disengaja maupun tidak disengaja. Pada penulisan skripsi ini peneliti harap dapat memberikan wawasan dan bermanfaat bagi masyarakat luas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kepada Allah SWT atas berkah dan rahmat-Nya serta dengan usaha yang telah peneliti lakukan akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan. Penulisan skripsi dengan judul “ Penggunaan Ubi Ungu Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Pasta *Gnocchi* “ ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan para pihak yang berkompeten didalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M. selaku dosen pembimbing I yang telah senantiasa membimbing dan mengarahkan peneliti dalam penulisan skripsi sampai akhir.
2. Bpk. Setyo Prasiyono Nugroho, SST., M,Sc selaku dosen pembimbing II yang telah senantiasa menuntun dan mengarahkan peneliti dalam proses penulisan skripsi sampai akhir.
3. Bpk. Hamdan Anwari S Pd., M Pd., B.I selaku dosen penguji utama yang telah memberikan ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini, sehingga kampus tercinta ini menghasilkan insan pariwisata yang berkualitas dan ahli di bidang pariwisata.

4. Dosen dan karyawan STP AMPTA Yogyakarta yang senantiasa telah memberikan ilmu dan membantu pada saat proses belajar dan mengajar.
5. Sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kuesioner.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih membutuhkan masukan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat peneliti harapkan demi kelengkapan skripsi ini. Peneliti berharap semoga hasil karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan khususnya dan bagi semua pihak pada umumnya. Penulis berharap skripsi ini mampu menjadi salah satu bahan referensi untuk acuan pembuatan skripsi selanjutnya agar menjadi lebih baik.

Yogyakarta, 16 November 2022

Farokha Annisa

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR BAGAN.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	8
1. Tinjauan Terhadap Ubi Ungu	8
2. Tinjauan Terhadap Pasta.....	10
3. Tepung Terigu Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Pasta Gnocchi	21
4. Kualitas Makanan	22
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	24
C. Penelitian Terdahulu	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	29

B. Lokasi dan waktu	33
C. Populasi.....	33
D. Panelis.....	34
E. Sumber Data.....	36
F. Metode Pengumpulan Data	37
G. Teknik Analisa Penilaian Kualitas Pasta Gnocchi Ubi Ungu.....	39
1. Uji Hedonik.....	39
2. Uji Inderawi	40
H. Kredibilitas Data Penelitian	42
I. Alur Penelitian.....	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	43
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	44
2. Eksperimen Pasta Gnocchi Ubi Ungu.....	50
3. Tahap Pelaksanaan Penilaian.....	61
B. Hasil Penelitian (Respon Konsumen) dan Pembahasan	61
1. Penampilan.....	62
2. Rasa.....	65
3. Aroma	68
4. Warna.....	71
5. Tekstur	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	78
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Jenis-Jenis Pasta.....	12
Tabel 3. 1 Formula Pasta Gnocchi Ubi Ungu	31
Tabel 3. 2 Alat Eksperimen.....	31
Tabel 3. 3 Skoring Kuisisioner	39
Tabel 3. 4 Contoh Lembar Kuisisioner Uji Hedonik.....	40
Tabel 3.5 Contoh Tabel Tunggal Uji Hedonik.....	41
Tabel 4. 1 Resep Pasta Gnocchi Dengan Bahan Baku Ubi Ungu	45
Tabel 4. 2 Alat Eksperimen.....	46
Tabel 4. 3 Tabel Tunggal Hedonik Hasil Penilaian Penampilan	50
Tabel 4. 4 Alat Eksperimen.....	51
Tabel 4. 5 Formula Pasta Gnocchi Ubi Ungu Eksprimen Kedua	54
Tabel 4. 6 Alat Eksperimen.....	54
Tabel 4.7 Formula Pasta Gnocchi Ubi Ungu Eksprimen Ketiga	57
Tabel 4. 8 Alat Eksperimen.....	58
Tabel 4. 9 Tabel Tunggal Hedonik Hasil Penilaian Penampilan	63
Tabel 4. 10 Tabel Tunggal Hedonik Hasil Penilaian Rasa	66
Tabel 4. 11 Tabel Tunggal Hedonik Hasil Penilaian Aroma	69
Tabel 4. 12 Tabel Tunggal Hedonik Hasil Penilaian Warna	72
Tabel 4. 13 Tabel Tunggal Hedonik Hasil Penilaian Tekstur	75

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Pemikiran.....	25
Bagan 3.1 Alur Penelitian	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 stainless bowl	16
Gambar 2. 2 <i>electric scale</i>	16
Gambar 2. 3 <i>steamer</i>	17
Gambar 2. 4 <i>fork and spoon</i>	17
Gambar 2. 5 <i>rolling pin</i>	18
Gambar 2. 6 <i>stove</i>	18
Gambar 2. 7 <i>boiling pan</i>	19
Gambar 4. 1 Proses Penimbangan Bahan	46
Gambar 4. 2 proses pengukusan dan penghalusan ubi ungu.....	47
Gambar 4. 3 proses pencampuran bahan.....	48
Gambar 4. 4 proses pencetakan adonan	48
Gambar 4. 5 proses perebusan adonan	49
Gambar 4. 6 Pasta Gnocchi Ubi Ungu Percobaan Pertama	51
Gambar 4. 7 Pasta Gnocchi Ubi Ungu Percobaan Kedua	51
Gambar 4. 8 Pasta Gnocchi Ubi Ungu Percobaan Ketiga.....	52
Gambar 4.9 Proses Perebusan Pasta Gnocchi	52
Gambar 4. 10 Pasta Gnocchi Ubi Ungu Percobaan Pertama	53
Gambar 4.11 Proses Pengukusan Ubi Ungu	55
Gambar 4.12 Proses Pencampuran Bahan	55
Gambar 4.13 Proses Pencetakan Pasta Gnocchi	55
Gambar 4.14 Proses Perebusan Pasta Gnocchi	56
Gambar 4.15 Pasta Gnocchi Ubi Ungu Percobaan Kedua	57
Gambar 4.16 Proses Pengukusan Ubi Ungu	58
Gambar 4.17 Proses Pencampuran Bahan	58
Gambar 4.18 Proses Pencetakan Pasta Gnocchi	59
Gambar 4.19 Proses Perebusan Pasta Gnocchi	59
Gambar 4.20 Pasta Gnocchi Ubi Ungu Percobaan Ketiga.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat pengantar panelis
- Lampiran 2. Pedoman Wawancara Seleksi Calon Responden
- Lampiran 3. Lembar kuisisioner
- Lampiran 4. Tabel Tunggal Hasil Kuisisioner
- Lampiran 5. Dokumentasi Hasil Eksperimen
- Lampiran 6. Dokumentasi pengisian kuisisioner
- Lampiran 7. Lembar bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ubi ungu dapat dijadikan sebagai bahan baku dalam menggantikan kentang pada pembuatan pasta *gnocchi*. Ditinjau dari kualitasnya dengan beberapa indikator yaitu penampilan, rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data dengan menggunakan teknik kuesioner/angket dan jawaban dari wawancara setiap *expert* kemudian ditarik kesimpulan. Data penelitian diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 20 panelis khusus atau terpilih. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistik deskriptif. Variabel yang diukur adalah penampilan, rasa, warna, aroma, dan tekstur. Kelima variabel tersebut tidak dapat dipisahkan dan menjadi dasar kualitas pada makanan.

Hasil eksperimen yang telah dilakukan mengenai penggunaan ubi ungu sebagai bahan baku dalam pembuatan pasta *gnocchi* yang dianalisis dari segi kualitas, terbukti bahwa faktor rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan sebagai dasar kualitas mendapatkan respon positif atau “suka”, respon positif tersebut didapat dari rata-rata nilai pada skala 4 hedonik.

Kata kunci: *Gnocchi*, ubi ungu, kualitas makanan, uji hedonik.

ABSTRACT

This study aims to determine whether purple sweet potato can be used as a raw material in replacing potatoes in the manufacture of gnocchi paste. Judging from the quality with several indicators, namely appearance, taste, color, aroma and texture. This research was conducted at the Yogyakarta AMPTA Tourism College

This research is a qualitative research with experimental method. The data collection method used a questionnaire/questionnaire technique and the answers from the interviews of each expert were then drawn conclusions. Research data obtained from the distribution of questionnaires to 20 specific respondents obtained. The analytical method used in this research is descriptive statistics. The variables measured were appearance, taste, color, aroma, and texture. These five variables cannot be separated and become the basis of quality in food.

The results of experiments that have been carried out regarding the use of purple sweet potato as a raw material in the manufacture of gnocchi paste which were analyzed in terms of quality, it was proven that the taste, aroma, color, texture and appearance factors as the basis of quality got a positive response or "like", the positive response was obtained from the average score on a hedonic 4 scale.

Keywords: *Gnocchi, purple sweet potatoes, food quality, hedonic test.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi ungu merupakan tanaman dengan kandungan karbohidrat yang banyak dijumpai. Menurut Santoso dkk, (2014 : 121) mengatakan bahwa tumbuhan ubi jalar berasal dari Amerika tengah kemudian pada tahun 1960-an ubi jalar merebak dan tumbuh di wilayah Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat dan menarik perhatian. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai pada daging ubinya. Kemudian Sutrisno dkk, (2015 : 153) pun mengatakan apabila ubi jalar diduga berasal dari benua Amerika dan ubi jalar sendiri merupakan tanaman merambat dan dapat tumbuh dimana saja. Dengan demikian lah ubi jalar dapat ditemukan dengan mudah di Indonesia.

Ubi ungu memiliki jumlah kalori yang rendah. Menurut Madania, dkk (2017 : 67-68) mengemukakan apabila setiap 100 gr ubi ungu bersama kulit mengandung 90 kalori atau sama dengan 376 kJ. Dari laporan penelitian yang dilakukan tahun 2005, ubi jalar kaya akan kandungan serat, karbohidrat kompleks, protein, vitamin A dan C, zat besi, dan kalsium, dan memperoleh peringkat gizi tertinggi dalam hal sayuran. Varietas ubi ungu dengan warna daging yang gelap mengandung beta karoten lebih tinggi, jika dibandingkan dengan yang berdaging warna cerah

Dari pernyataan-pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa ubi ungu merupakan salah satu bahan pangan yang kaya gizi serta nutrisi yang penting bagi tubuh. Menurut Madania, dkk (2017:68) juga mengatakan bahwa potensi pemanfaatan ubi ungu sangat besar, tetapi pemanfaatannya masih sangat kurang. Hasil panen ubi ungu pun hanya dijual kepasar dengan harga yang sangat rendah. Untuk dapat meningkatkan nilai jual ubi ungu maka perlu adanya pengembangan ubi ungu dan dilakukan penganekaragaman pengolahan ubi ungu menjadi suatu produk yang bernilai tinggi.

Ubi ungu dapat diolah dengan bermacam metode seperti digoreng, kukus, rebus maupun dibakar. Selain itu, ubi ungu juga sering diolah menjadi berbagai jenis olahan makanan penutup ataupun camilan. Macam-macam olahan ubi ungu yang kerap kita jumpai yaitu seperti keripik, kolak, timus, talang ubi dan lain sebagainya, dari situlah dapat kita simpulkan jika ubi ungu biasanya hanya diolah sebagai makanan lokal atau tradisional saja. Dengan demikian peneliti ingin mencoba mengolah ubi ungu menjadi produk yang memiliki nilai tinggi dan sedang banyak dinikmati oleh masyarakat saat ini, khususnya pada kalangan anak muda yaitu pasta.

Pasta merupakan makanan dari Italia yang cukup populer di Indonesia. Sering kita jumpai banyak dari restoran, café, hotel bahkan usaha *online* yang menyajikan pasta sebagai menu untuk para *customer* mereka. Peneliti memilih pasta sebagai pilihan lain sumber karbohidrat

karena banyaknya peminat dari hidangan satu ini, kemudian dari kandungannya sendiri pasta merupakan salah satu makanan sumber karbohidrat yang rendah kalori namun memiliki serat lebih dibanding nasi putih. Pasta dibuat dari tepung terigu *semolina* yang merupakan hasil gilingan biji gandum *durum* dicampur telur sehingga sedikit berwarna kuning cerah, dan bila dimasak dengan benar akan menghasilkan tekstur sedikit kenyal. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu *Farina* dan *Semolina*, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut untuk dijadikan hidangan seperti kaserol. Namun, pada penelitian ini pasta yang akan dibuat menggunakan tepung terigu biasa atau sering disebut tepung serba guna yang dapat ditemukan hampir di setiap toko. Hal ini dilakukan untuk mempermudah dalam pencarian bahan dan tentunya tepung terigu tetap memiliki nutrisi yang baik bagi tubuh.

Pada penelitian ini, penulis ingin mencoba ubi ungu sebagai pengganti bahan baku dalam pembuatan pasta *gnocchi* yang mulanya berbahan baku kentang. Di Indonesia sendiri kentang dan ubi ungu sama-sama mudah untuk ditemukan, selain itu kedua bahan pangan ini juga kaya akan nutrisi serta serat. Namun ubi ungu memiliki asupan vitamin hingga empat kali lebih banyak dari kentang, selain itu, untuk harga ubi ungu sendiri juga lebih murah dibandingkan dengan kentang. Pada tabel Biro Pusat Statistik tahun 2010 terdapat data daerah yang populer dalam memproduksi ubi ungu yaitu terdapat di Jawa Barat, Jawa Timur, Jawa Tengah, Sumatra Utara dan Papua dengan rata-rata penghasilan lebih dari

100.000 ton/tahun. Di Indonesia pasokan ubi jalar terus meningkat setiap tahunnya dan banyak dari ubi jalar tersebut diekspor ke luar negeri. Dengan demikian maka penggantian bahan baku dengan ubi ungu yang *relative* murah dan mudah dijumpai maka akan mempengaruhi keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku sebelumnya.

Eksperimen ini dibuat karena mengingat mudah dan murah ubi ungu di Indonesia khususnya di pasar tradisional atau lokal. Selain itu, ubi ungu jika tidak diolah maka akan mengakibatkan pembusukan, serta karena kandungan nutrisi yang terdapat pada ubi ungu cukup tinggi itu akan berangsur hilang dan hal tersebut sangat disayangkan. Hal itu, pemanfaatan warna dari ubi ungu yang akan memberi warna yang lebih menarik dibandingkan warna dari pasta lainnya. Dengan demikian dibuatlah eksperimen ini agar ubi ungu dapat dimanfaatkan untuk menjadi olahan pasta *gnocchi* yang lebih sehat. Eksperimen ini dibuat dengan harapan masyarakat bisa mendapat manfaat dari ubi ungu dengan bentuk lain tanpa mengurangi kualitas dari pasta *gnocchi*. Selain itu, diharapkan pula agar meningkatkan kreativitas olahan ubi ungu dengan berbagai macam olahan lainnya.

Kentang dan ubi ungu merupakan tumbuhan yang kaya akan karbohidrat, namun ubi ungu memiliki beberapa nutrisi yang lebih baik dan tidak dimiliki oleh kentang. Lalu dari harga pasaran, ubi ungu memiliki nilai yang lebih murah serta mudah untuk didapatkan. Alasan-alasan tersebut yang membuat peneliti ingin mencoba eksperimen dengan

judul: “**Analisis Penggunaan Ubi Ungu Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Pasta *Gnocchi***”.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat disimpulkan fokus masalah yang menjadi tolak ukur dalam pelaksanaan penelitian yaitu:

1. Apakah ubi ungu dapat dijadikan alternatif bahan baku pasta *gnocchi*.
2. Bagaimana kualitas pasta *gnocchi* dengan bahan baku ubi ungu dari segi rasa, aroma, warna, tekstur serta penampilan.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, penelitian pada pembuatan pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu memiliki tujuan yaitu:

1. Untuk mengetahui ubi ungu dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan pasta *gnocchi*.
2. Untuk mengetahui kualitas pasta *gnocchi* ubi ungu dari segi rasa, aroma, warna, tekstur serta penampilan.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian umumnya memiliki arah tujuan yang telah ditetapkan dan akan lebih baik apabila penelitian tersebut memberikan manfaat baik secara teoritis maupun manfaat praktis. Hasil pembuatan pasta *gnocchi* dengan bahan baku ubi ungu diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengolahan ubi jalar ungu, serta juga diharapkan sebagai sarana pengembangan suatu baku yang dapat dijadikan menjadi berbagai kreasi produk makanan seperti pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu ini.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis :

Dengan eksperimen pembuatan pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu maka akan memberikan manfaat bagi penulis, yaitu sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan kreativitas mengolah bahan baku makanan menjadi olahan yang lebih bervariasi.
- 2) Menambah wawasan terhadap pengolahan bahan pangan menjadi lebih bervariasi.

b. Bagi Akademik

Dari hasil penelitian ini, diharapkan dapat dijadikan acuan mahasiswa STP AMPTA pada saat melakukan karya ilmiah dan penelitian lain serta diharapkan dapat terus dikembangkan oleh mahasiswa lainnya.

c. Bagi Masyarakat

Dari eksperimen pembuatan pasta *gnocchi* yang terbuat dari ubi ungu diharapkan akan memberikan manfaat kepada masyarakat sebagai berikut:

- 1) Mengetahui bahwa ubi ungu juga dapat diolah menjadi makanan *western*.
- 2) Dapat meningkatkan harga jual terhadap ubi ungu.
- 3) Menambah inovasi terhadap olahan ubi ungu.