

**EKSPERIMEN TENTANG PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI  
UNGU TERHADAP KUALITAS *BURGER BUN***



**Oleh :**

**JEREMY REHUEL GUSTI**

**NO.MHS: 314100697**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2018**

**EKSPERIMEN TENTANG PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI  
UNGU TERHADAP KUALITAS *BURGER BUN***

**SKRIPSI**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata  
Program Studi Pengelolaan Hotel**

**Oleh :**

**JEREMY REHUEL GUSTI**

**NO MHS :314100697**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2018**

**EKSPERIMEN TENTANG PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI  
UNGU TERHADAP KUALITAS *BURGER BUN***

**SKRIPSI**



Oleh  
**JEREMY REHUEL GUSTI**  
NO MHS :314100697

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Hj. Saryani, M.Si  
NIDN : 051095401

Setyo Prasyono. N. S.ST, M.Sc  
NIDN : 0523098001

Mengetahui  
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto., S.ST. M.M  
NIDN: 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**EKSPERIMEN PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU  
TERHADAP KUALITAS *BURGER BUN***

**SKRIPSI**

**OLEH**

**JEREMY REHUEL GUSTI**

**No. Mhs : 314100697**

**Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji**

**Dan Dinyatakan : Lulus**

**Pada Tanggal :10 Juli 2018**

**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto., S.ST. M.M : .....  
NIDN. 0516057102**

**Pembimbing I : Dr. Hj. Saryani, M.Si : .....  
NIDN. 051095401**

**Pembimbing II : Setyo Prasyono. N. S.ST,M.Sc : .....  
NIDN. 0523098001**

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

**Drs. Prihatno,M.M.**

**NIDN. 0526125901**

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Jeremy Rehuel Gusti

NIM : 31400697

Program Studi : Pengelolaan Hotel

Judul Skripsi : Eksperimen Tentang Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas *Burger Bun*.

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini adalah karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 11 Juli 2018

Jeremy Rehuel Gusti

## **MOTTO**

“Don’t compare yourself with anyone in this world. If you so do, you are insulting yourself.”

(Bill Gates)

“You should take the approach that you’re wrong. Your goal is to be less wrong.”

(Elon Musk)

“Setidaknya jadilah individu yang dapat berevolusi, Niscaya kamu akan mendapatkan kenikmatan menjadi seorang pemenang.”

(Penulis)

## **HALAMAN PERSEMBAHAAN**

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia -Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa senang dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Bapak dan Ibu, terimakasih atas do'a, dukungan, dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini mendampingi untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran berharganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu saya ingat.
3. Saudara-saudari tercinta, terimakasih untuk semangat, dukungan, dan do'a yang menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Kajian Skripsi ini menjelaskan tentang pengaruh substitusi tepung ubi ungu terhadap kualitas *Burger Bun*. Penulisan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan peran dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku pembimbing I yang telah dengan telaten dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang mutlak pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasyono. N. S.ST,M.Sc selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan dan mengkaji isi skripsi secara keseluruhan.



4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Para panelis penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para panelis dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 11 Juli 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iv
MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. Landasan Teori .....	6
1. Tinjauan Umum Tepung Terigu .....	6
a. Tinjauan Umum Tepung Ubi Ungu .....	8
b. Tepung Ubi Ungu .....	10
2. Tinjauan Umum <i>Burger Bun</i> .....	14
3. Tinjauan Bahan Pembuatan <i>Burger Bun</i> .....	14

a. Tepung Terigu .....	14
b. Air .....	15
c. <i>Yeast</i> .....	15
d. Gula .....	16
e. Lemak .....	17
f. Susu .....	17
g. Telur .....	18
B. Kerangka Berpikir .....	18
C. Penelitian Terdahulu .....	19

### BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian .....	25
B. Lokasi Penelitian .....	26
C. Waktu Penelitian .....	26
D. Populasi dan <i>Sample</i> .....	26
E. Variabel dan Indikator .....	27
1. Variabel Bebas .....	27
2. Variabel Terikat .....	27
3. Variabel Kontrol .....	28
F. Metode Pengumpulan Data .....	28
1. Kuisisioner .....	28
2. Wawancara .....	29
3. Eksperimen .....	29
G. Metode Analisis Data .....	30
1. Uji Indrawi .....	30
2. Jenis Analisis .....	32

### BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Eksperimen .....	33
1. Persiapan Bahan .....	33
2. Persiapan Alat .....	34

3. Metode Pembuatan adonan <i>Burger Bun</i> .....	34
4. Langkah – langkah pembuatan roti.....	35
5. Proses pembuatan <i>Burger Bun</i> .....	36
B. Hasil Uji Penelitian .....	37
1. Data Panelis .....	37
2. Analisis Jawaban Responden .....	39
a. Uji friedman aspek warna .....	39
b. Uji friedman aspek aroma .....	41
c. Uji friedman aspek tekstur .....	43
d. Uji friedman aspek rasa .....	45
1. Pembahasan .....	48
 BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan .....	52
B. Saran .....	53
DAFTAR PUSTAKA .....	54

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram .....	7
Tabel 2.2 Kandungan Ubi ungu .....	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Ubi ungu per 100 gram.....	11
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan <i>Burger Bun</i> .....	33
Tabel 4.2 Peralatan yang digunakan .....	34
Tabel 4.3 Panelis menurut skor.....	38
Tabel 4.4 Uji Friedman <i>Burger Bun</i> Aspek Warna .....	39
Tabel 4.5 Hasil <i>Mean Rank</i> Warna <i>Burger Bun</i> .....	40
Tabel 4.6 Uji Beda Friedman Warna <i>Burger Bun</i> .....	41
Tabel 4.7 Uji Friedman <i>Burger Bun</i> Aspek Aroma.....	41
Tabel 4.8 Hasil <i>Mean Rank</i> Aroma <i>Burger Bun</i> .....	42
Tabel 4.9 Uji Beda Friedman Aroma <i>Burger Bun</i> .....	43
Tabel 4.10 Uji Friedman <i>Burger Bun</i> Aspek Tekstur.....	43
Tabel 4.11 Hasil <i>Mean Rank</i> Tekstur <i>Burger Bun</i> .....	44
Tabel 4.12 Uji Beda Friedman Tekstur <i>Burger bun</i> .....	45
Tabel 4.13 Uj Friedman <i>Burger Bun</i> Aspek Rasa.....	45
Tabel 4.14 Hasil <i>Mean Rank</i> Rasa <i>Burger Bun</i> .....	46
Tabel 4.15 Uji Beda Friedman Rasa <i>Burger Bun</i> .....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ubi Ungu.....	9
Gambar 2.2 <i>Ciabatta Roll</i> .....	13
Gambar 2.3 <i>English Muffin</i> .....	13
Gambar 2.4 <i>Kaiser Roll</i> .....	13
Gambar 2.5 <i>Sesame seed bun</i> .....	14
Gambar 2.6 <i>Potato Roll</i> .....	14
Gambar 4.1 Warna <i>Burger Bun A</i> .....	47
Gambar 4.2 Warna <i>Burger Bun B</i> .....	48
Gambar 4.3 Warna <i>Burger Bun C</i> .....	48
Gambar 4.4 Warna <i>Burger Bun D</i> .....	48
Gambar 4.5 Warna <i>Burger Bun E</i> .....	49
Gambar 4.6 Tekstur <i>Burger Bun A</i> .....	51
Gambar 4.7 Tekstur <i>Burger Bun B</i> .....	51
Gambar 4.8 Tekstur <i>Burger Bun C</i> .....	52
Gambar 4.9 Tekstur <i>Burger Bun D</i> .....	52
Gambar 4.10 Tekstur <i>Burger Bun E</i> .....	53

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Dokumentasi Pembuatan *Burger Bun*.
- Lampiran 2 Formulir Wawancara Seleksi Calon Panelis.
- Lampiran 3 Kuisisioner Uji Inderawi.
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan Penelitian.
- Lampiran 5 Surat Penelitian.

## ABSTRAK

Bahan dasar utama dalam pembuatan *Burger Bun* adalah tepung terigu yang berasal dari gandum putih.. Tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan *Burger Bun*. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal salah satunya umbi – umbian yaitu Ubi Jalar Ungu yang diolah menjadi Tepung Ubi Jalar Ungu. Tepung Ubi Jalar Ungu mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung terigu.

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu produk untuk menghasilkan produk yang lain. Eksperimen menggunakan 5 (lima) perbandingan yang berbeda pada presentase tepung terigu dan tepung ubi ungu yang digunakan yaitu *Burger Bun A* 75% tepung ubi ungu : 25% tepung terigu, *Burger Bun B* 65% tepung ubi ungu : 35% tepung terigu, *Burger Bun C* 50% buah tepung terigu : 50% tepung ubi ungu, *Burger Bun D* 25% tepung ubi ungu : 75% tepung terigu, *Burger Bun E* 35% tepung ubi ungu : 65% tepung terigu. Metode hasil penelitian panelis yang meliputi penilaian dari berbagai aspek yaitu Aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma *Burger Bun*

Metode analisis data akan diuji menggunakan uji friedman. Hasil uji friedman mean rank menunjukkan adanya perbedaan kualitas *Burger Bun* pada aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma. Kemudian dilakukan uji friedman dengan hasil yaitu : (1) *Burger Bun A* aspek warna 3.30, aspek rasa 2.28, aspek tekstur 2.50, dan aspek aroma 2.50. (2) *Burger Bun B* aspek warna 2.90, aspek rasa 3.02, aspek tekstur 2.48, dan aspek aroma 3.08. (3) *Burger Bun C* aspek warna 2.22, aspek rasa 2.95, aspek tekstur 2.75, dan aspek aroma 2.50. (4) *Burger Bun D* aspek warna 4.18, aspek rasa 4.25, aspek tekstur 4.42, dan aspek aroma 4.35. (5) *Burger Bun E* aspek warna 2.40 aspek rasa 2.50, aspek tekstur 2.85 dan aspek aroma 2.58 Dari eksperimen yang penulis lakukan *Burger Bun* yang menggunakan substitusi tepung ubi ungu maka dapat disimpulkan *Burger Bun* yang di terima oleh para panelis dari aspek warna adalah *Burger Bun D* warna yang dihasilkan adalah agak ungu dan sedikit pudar, aspek rasa *Burger Bun D* yang dihasilkan adalah gurih dan sedikit memiliki rasa khas ubi ungu. Dari aspek tekstur adalah *Burger Bun D* dengan tekstur yang dihasilkan adalah lembut seperti tekstur *burger bun* pada umumnya dari aspek aroma adalah *Burger Bun D* tepung ubi ungu yang dihasilkan adalah aroma tepung terigu dan sedikit ada aroma khas ubi ungu. Dengan demikian, substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu yang berbeda dapat menjadi faktor yang mempengaruhi tingkat kualitas baik dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Kata kunci : Substitusi, Kualitas, *Burger Bun* , Tepung Ubi Ungu.



## **ABSTRACT**

*Burger Bun was first used as a Hamburger dish. The main ingredient in the manufacture of Burger Bun is wheat flour derived from white wheat. Wheat flour derived from white wheat. To reduce the dependence on flour, it is necessary to find the source of flour from local raw material as originated from tubers. One of these tubers is Purple Sweet Potato to be processed into Purple Sweet Potato Flour. Purple Sweet Potato Flour has higher levels of ash and fiber content, and carbohydrate and calorie content is almost equivalent to wheat flour.*

*This type of research uses a quantitative approach with experimental methods. The purpose of this study is to test a product to produce another product. Experiments using 5 (five) different comparisons on the percentage of wheat flour and purple sweet potato flour used were Burger Bun A 75% purple sweet potato flour: 25% wheat flour, Burger Bun B 65% purple sweet potato flour: 35% wheat flour, Burger Bun C 50% flour: 50% purple sweet potato flour, Burger Bun D 75% wheat flour: 25% purple sweet potato flour, Burger Bun E 65% wheat flour: 35% purple sweet potato flour. Methods of respondents' research that includes assessments of various aspects of the Aspect of color, taste, texture, and flavor Burger Bun..*

*Methods of data analysis the result of friedman mean rank test shows the difference of Burger Bun quality on the aspect of color, taste, texture, and flavor. Then tested friedman with the results are: (1) Burger Bun A aspect of color 3.30, flavor aspects 2.28, texture aspects 2.50, and aspect of aroma 2.50. (2) Burger Bun B color aspect 2.90, flavor aspect 3.02, texture aspect 2.48, and flavor aspect 3.08. (3) Burger Bun C color aspect 2.22, flavor aspect 2.95, texture aspects 2.75, and flavor aspect 2.50. (4) Burger Bun D color aspect 4.18, taste aspect 4.25, texture aspects 4.42, and flavor aspect 4.35. (5) Burger Bun E color aspect 2.40 aspect of flavor 2.50, texture aspect 2.85 and aspect of flavor 2.58. From the experiments that the author did Burger Bun using purple sweet potato substitution it can be concluded Burger Bun received by the panelists of the color aspect is Burger Bun D the resulting color is a bit purple and slightly faded, Burger Bun D taste aspect produced is savory and slightly have a distinctive flavor of purple yam. From the texture aspect is Burger Bun D with the resulting texture is as soft as the burger bun texture in general from the aspect of the flavour is Burger Bun D flour purple sweet potatoes produced is the flour flavour of flour and a little flavour typical of purple sweet potato. Thus, the substitution of wheat flour with different purple sweet potato flour can be a factor affecting the quality level in terms of color, taste, texture, and flavour*

*Keywords: Subtitution, Quality, Burger Bun, Purple Sweet Potato Flour*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sejak beberapa ratus tahun yang lalu, roti banyak dikonsumsi di berbagai negara seperti Cina, India, Pakistan, Mesir dan beberapa negara Eropa. Ada perbedaan jenis, ukuran, bentuk dan susunan roti disebabkan oleh kebiasaan makan di masing – masing negeri (Eddy Setyo, 2004:5). Di negara Mexico, roti dibuat dari jagung. Di Arab dikenal roti gepeng besar yang berongga di dalamnya, disebut roti pita. *Bakpao* dan *Mantao* yang cukup populer di Indonesia, merupakan roti yang berasal dari Cina (Sufi Yahyono, 2003:10).

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan penunjang lainnya, kemudian dibakar (Eddy Setyo, 2004:5). Roti sudah cukup dikenal di masyarakat Indonesia, sebagai makanan kecil atau selingan. Hal ini dapat dibuktikan dengan semakin banyaknya berdiri industri roti baik dalam skala rumah tangga maupun industri menengah (Eddy Setyo, 2005:7).

Dilihat dari cara pengolahan akhirnya, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam yaitu roti yang dikukus, di goreng dan di panggang. *Bakpao* dan *Mantau* adalah contoh roti yang dikukus. Donat dan Panada contoh roti yang di goreng. Sedangkan aneka roti tawar, roti manis, *burger bun*, pita *bread*, *baguette* adalah roti yang di panggang (Sufi Yahyono,

2003:10). Salah satu contoh roti dengan pengolahan akhirnya di panggang yaitu roti *bun / Burger Bun*.

*Burger Bun* merupakan roti yang terbuat dari tepung terigu protein tinggi, *yeast*, gula, *bread improver*, garam, mentega, susu bubuk, air dan biasanya diberi *topping* biji wijen (Lange dan Bogasari *Baking Center*, 2004:15). *Burger Bun* digunakan pertama kali sebagai sajian *sandwich* atau lebih dikenal dengan nama *Hamburger*. Bahan dasar utama dalam pembuatan *Burger Bun* adalah tepung terigu yang berasal dari biji gandum. Tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan *Burger Bun* digunakan untuk menghasilkan protein yang disebut gluten. Gluten dihasilkan dari pembentukan enzim pada tepung. Gluten bersifat lengket dan membentuk lembaran seperti karet pada adonan (Paran,2009:17)

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal seperti yang berasal dari umbi-umbian. Salah satu umbi – umbian tersebut adalah Ubi Jalar Ungu untuk diolah menjadi Tepung Ubi Jalar Ungu. Tepung Ubi Jalar Ungu mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung terigu (Handoko, 2005:11)

Hal ini mendukung pemanfaatan tepung ubi jalar ungu sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan pada produk terigu dan turunannya yang bernilai tambah bagi kesehatan. *Burger Bun*

merupakan salah satu produk turunan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Salah satu yang mungkin bisa disubstitusikan pada pengolahan *Burger Bun* yaitu tepung ubi ungu. Selain untuk variasi, pengolahan tepung ubi jalar ungu akan memberikan warna khas ungu pada *Burger Bun* tersebut dan mempengaruhi kualitas rasa yang berbeda dari *Burger Bun* biasa serta juga akan menambah nilai gizi pada *Burger Bun*. Oleh sebab itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Eksperimen Tentang Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas *Burger Bun***”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan dikaji oleh peneliti dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kualitas produk *Burger Buns* ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur ?
2. Pada berapa persen komposisi *Burger Buns* yang memiliki kualitas terbaik ?

## **C. Batasan Masalah**

Supaya penelitian ini dapat berjalan dengan baik, maka peneliti melakukan batasan sebagai berikut :

1. Komposisi Tepung : Tepung Terigu dan Tepung Ubi Ungu
2. Aspek yang dinilai yaitu meliputi warna, rasa, aroma, tekstur

## **D. Tujuan Penelitian**

Eksperimen dengan judul “Eksperimen tentang pengaruh substitusi tepung ubi ungu terhadap kualitas pembuatan *Burger Buns*” memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *Burger buns* menggunakan 75% tepung ubi ungu dan 25% tepung terigu.
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *Burger buns* menggunakan 65% tepung ubi ungu dan 35% tepung terigu.
3. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *Burger buns* menggunakan 50% tepung ubi ungu dan 50% tepung terigu.

4. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *Burger buns* menggunakan 75% tepung terigu dan 25% tepung ubi ungu.
5. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk *Burger buns* menggunakan 65% tepung terigu dan 35% tepung ubi ungu

#### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil pembuatan *Burger buns* dengan menggunakan tepung ubi ungu diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

##### **1. Bagi Akademik**

Menyajikan data mengenai eksperimen tentang pengaruh substitusi tepung ubi ungu terhadap kualitas pembuatan *burger buns*

##### **2. Bagi Industri**

Memberikan data hasil penelitian lebih lanjut produk tepung ubi ungu, adanya *burger buns* ubi ungu ini diharapkan industri dapat memperbanyak produksi tepung ubi ungu.

##### **3. Bagi Pemerintah**

Dapat menjadi salah satu produk diversifikasi pangan dari komoditas umbi – umbian dalam hal ubi ungu.

##### **4. Bagi Masyarakat**

Manfaat bagi masyarakat khususnya penggemar *burger*, memberikan inovasi baru berbahan dasar bahan lokal yaitu ubi ungu.