

**PENGARUH TEPUNG UBI JALAR UNGU  
*Ipomoea batatas* L. var. AYAMURASAKI TERHADAP KETAHANAN DODOL**

**THE EFFECT OF PURPLE POTATO'S FLOUR *Ipomoea batatas* L.  
var. AYAMURASAKI TO THE ENDURANCE DODOL**

**Novi Lamban<sup>1</sup> Zaraswati Dwyana<sup>2</sup> Elis Tambaru<sup>3</sup>**

Departemen Biologi Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin, Makassar  
novilamban@yahoo.com

**ABSTRAK**

Penelitian tentang pengaruh tepung ubi jalar ungu *Ipomoea batatas* L. var. Ayamurasaki terhadap ketahanan dodol. Penelitian bertujuan untuk mengetahui ketahanan produk dodol yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober - November 2016. Metode penelitian ini adalah pembuatan dodol yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu dan dodol tanpa penambahan tepung ubi jalar ungu yang disimpan pada suhu yang berbeda yaitu suhu kamar (20-25 °C) dan suhu dingin (4-10 °C) dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dodol yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu mampu bertahan sampai pada hari ke 8 (delapan) dan dodol yang tanpa penambahan tepung ubi jalar ungu hanya bertahan sampai pada hari ke 2 (dua).

Kata kunci : ubi jalar *Ipomoea batatas*, ungu, dodol

**ABSTRACT**

The research on the effect of purple potato's flour *Ipomoea batatas* L. var. Ayamurasaki to the endurance dodol. The research aims to determine the durability of the product was added purple potato's. The research was conducted in October - November 2016. The method of research was made the dodol by adding purple potato's flour and dodol without purple potato's flour were stored at different temperatures, that is room temperature (20-25 °C) and cold temperature (4-10 °C) and organoleptic tested including color, aroma, texture, and flavor. The results showed that the dodol was added purple potato's flour able to hold out until on day 8 (eight) and dodol without purple potato's flour just able until on day 2 (two).

Key words: potato *Ipomoea batatas*, purple, dodol