

**PENGARUH JENIS RAGI DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP
KUALITAS MOSPOF (*MODIFIED SWEET POTATO FLOUR*)**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian



DISUSUN OLEH
EMERENSIA SUSANA OLO
201521922

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA
MALANG
2018

SKRIPSI

PENGARUH JENIS RAGI DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS

MOSPOF (MODIFIED SWEET POTATO FLOUR)

yang dipersiapkan dan disusun oleh

EMERENSIA SUSANA OLO

telah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji

pada tanggal **7 Juni 2018**

dan dinyatakan telah memenuhi syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian

Susunan Tim Penguji

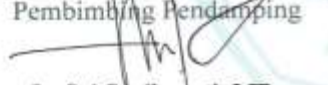
Pembimbing Utama

Anggota Tim Penguji Lain


Dr. Ir. Kukuk Yudiono, MS


Jessica Renata Y. S. TP., M.P., M.Sc.

Pembimbing Pendamping


Ir. Sri Susilowati, MP

7 Juli 2018

Malang,

Universitas Katolik Widya Karya

Fakultas Pertanian

Dekan,


Dr. Ir. Kukuk Yudiono, MS

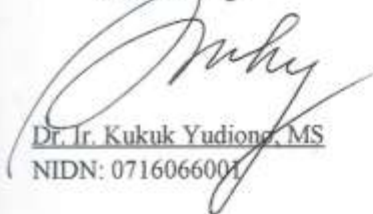
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Emerensia Susana Olo
Nim : 201521922
Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian
Judul : PENGARUH JENIS RAGI DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS MOSPOF (*MODIFIED SWEET POTATO FLOUR*)

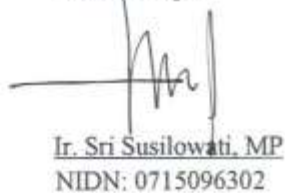
Malang, 7 Juni 2018

DITERIMA DAN DISETUJUI:

Pembimbing I


Dr. Ir. Kukuk Yudianto, MS
NIDN: 0716066001

Pembimbing II


Ir. Sri Susilowati, MP
NIDN: 0715096302



Mengetahui
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Mitha Ayu Pratama H., S. TP., M.Sc
NIDN: 0723058705

**SURAT PERNYATAAN KEASLIAN
SKRIPSI**

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Emerensia Susana Olo
NIM : 201521922
Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas : Pertanian
Universitas : Universitas Katolik Widya Karya Malang

Menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi atau plagiasi (jiplakan) dari hasil penelitian orang lain. Sepengetahuan saya, topik/judul dari skripsi ini belum pernah ditulis oleh orang lain. Apabila skripsi ini terbukti merupakan hasil duplikasi atau plagiasi (jiplakan) dari hasil penelitian orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang diberikan oleh Institusi.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Malang, 7 Juni 2018

Yang Menyatakan



Emerensia Susana Olo

LEMBAR PERSEMBAHAN

Lembar dan skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Sembah sujud serta syukur kepada Allah SWT. Taburan cinta dan kasih sayang-Mu telah memberikanku kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkanku dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang Engkau berikan akhirnya skripsi yang sederhana ini dapat terselesaikan.
2. Kepada kedua orang tua saya yang sangat saya cintai, sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga kupersembahkan karya kecil ini karena telah memberikan kasih sayang, segala dukungan serta doanya.
3. Kepada kedua saudariku, terima kasih atas dukungan, doa dan bantuan kalian selama ini. Maaf belum bisa menjadi panutan seutuhnya, tapi saya akan selalu menjadi yang terbaik untuk kalian berdua.
4. Kepada Pak Kukuk, Ibu Susi, Ibu Jesica, Ibu Mitha, Pak Hendrikus, Ibu Lisa, Ibu Puri, terima kasih atas semua pengarahan dan ilmu selama saya menempuh studi sarjana di Widya Karya khususnya Fakultas Pertanian.
5. Kepada teman-teman seperjuangan : Stela, Asti, Yati, Santy, Emi yang sudah membantu baik dengan doa dan juga membantu selama penelitian skripsi, nasehat dan semangat yang kalian berikan selama ini.

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Terimakasih juga untuk adik Chika, Santana, Oggy, Alen dan Elen atas bantuan selama penelitian.



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Emerensia Susana Olo
NIM : 201521922
Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian
Sekolah tinggi : Universitas Katolik Widya Karya Malang
Tempat, tanggal lahir: Fatubeilou, 10 Agustus 1994
Alamat : Bala. RT.001/RW.001. Kelurahan Asumanu.
Kecamatan Raihat. Kabupaten Belu. Nusa Tenggara Timur

Nama orang tua

Nama Ayah : Albertus Bili
Nama Ibu : Maria Anuntiata Baik

Riwayat Pendidikan : - SD Inpres Beitaus, lulus pada tahun 2005/2006
- SMP Negeri Tasifeto Timur, lulus pada tahun 2008/2009.
- SMK Negeri Raihat, lulus pada tahun 2010/2011
- Terdaftar sebagai mahasiswa Politeknik Pertanian Negeri Kupang tahun 2011 dan dinyatakan lulus AHLI MADYA (D-3) pada tahun 2014.
- Dan terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Karya Malang pada tahun 2015 dan dinyatakan lulus pada tahun 2018

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan perlindungan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Mospof (*Modified Sweet Potato Flour*)” dibuat untuk memenuhi syarat kurikulum program Serjana Pertanian S-I di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Katolik Widya Karya Malang.

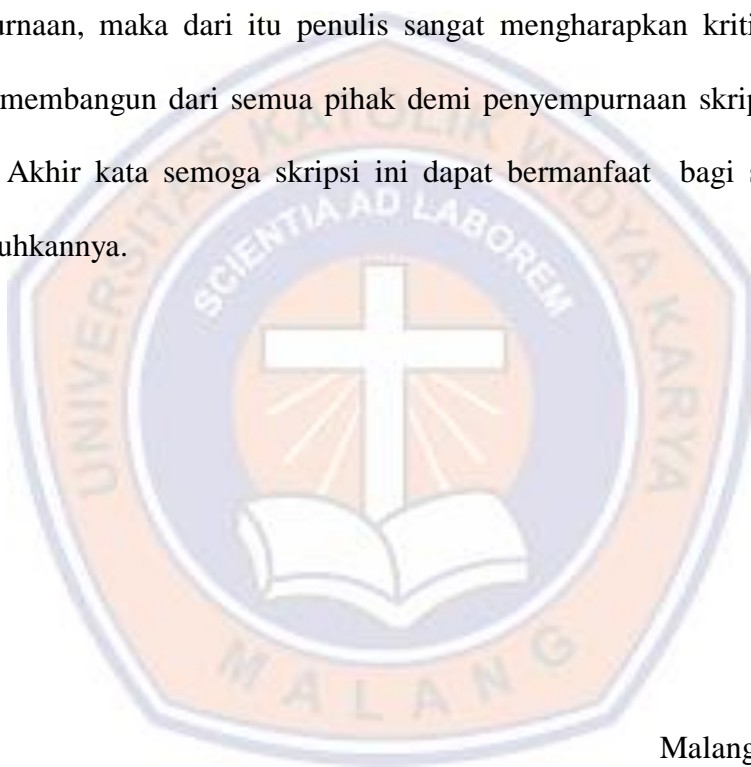
Penyusunan dan penulisan skripsi ini banyak tantangan dan hambatan yang penulis hadapi, tetapi atas bimbingan, tenaga dan waktu dari berbagai pihak, sehingga penulisan laporan ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu dengan tulus penulis mengucapkan terimah kasih kepada:

1. Dr. Ir. Kukuk Yudiono, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya Malang dan selaku Dosen Pembimbing I yang selalu memberika arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
2. Ir. Sri Susilowati, MP selaku pembimbing II yang selalu setia dan sabar dalam membimbing penulis hingga skripsi ini selesai.
3. Jesica Renata Y, S. TP., M.P., M.Sc. selaku penguji yang telah membantu, dan sumbangan pemikiran dalam penyempurnaan skripsi ini.
4. Teman-teman yang selalu memberi dukungan, semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

5. Bapak, mama, kakak dan adik tersayang yang telah berjuang mencari nafkah, membiayai dan selalu mendoakan penulis.
6. Semua rekan-rekan seperjuangan Program Studi Teknologi Pangan yang telah belajar bersama penulis dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi penyempurnaan skripsi ini dikemudian waktu. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya.



Malang, Juni 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN BEBAS PLAGIAT	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
HALAMAN RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ubi Jalar Ungu.....	5
2.2 Mospof (<i>Modified Sweet Potato Flour</i>).....	9
2.3 Karakteristik/Persyaratan Mutu.....	12
2.3.1 Air.....	13
2.3.2 Protein.....	14
2.3.3 Lemak	16
2.3.4 Karbohidrat.....	16
2.3.5 Pati.....	18
2.3.6 Abu	19
2.3.7 Antosianin.....	20

2.3.8	Warna.....	21
2.3.9	Viskositas.....	22
2.4	Fermentasi	23
2.4.1	Ragi Roti.....	25
2.4.1	Ragi Tempe.....	28
2.5	Hipotesi.....	30

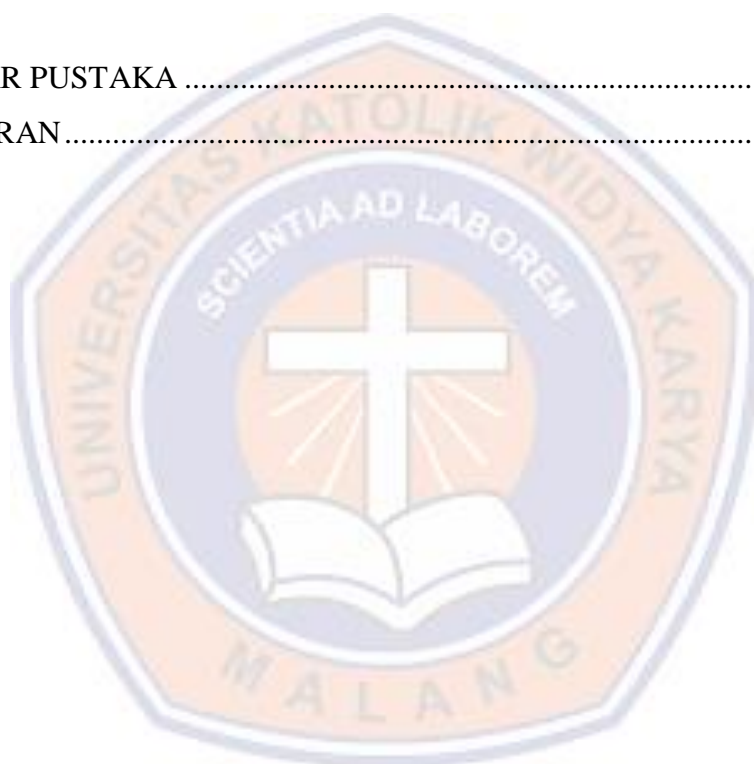
BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Tempat dan Waktu.....	32
3.2	Alat dan Bahan	32
3.2.1	Alat.....	32
3.2.2	Bahan.....	32
3.3	Rancangan Percobaan.....	33
3.4	Pelaksanaan Penelitian	34
3.5	Variabel Penelitian	36
3.5.1	Analisis Kadar Protein.....	36
3.5.2	Analisis Aktivitas Antioksidan.....	37
3.5.3	Intensitas Warna	38
3.5.4	Kelarutan Tepung	38
3.5.5	Viskositas.....	38
3.5.6	Rendemen	39
3.5.7	Uji Organoleptik.....	39
3.6	Perhitungan Perlakuan Terbaik	39
3.7	Analisis Statistik	40

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Kadar Protein.....	48
4.2	Aktivitas Antioksidan	52
4.3	Intensitas Warna	57
4.5.1	Tingkat Kecerahan (L).....	58
4.5.2	Tingkat Kemerahan (a*).....	61
4.5.3	Tingkat Kekuningan (b*).....	63
4.4	Kelarutan Tepung	64
4.5	Viskositas.....	69
4.6	Rendemen	73
4.7	Uji Organoleptik	77

4.7.1 Kesukaan Warna.....	78
4.7.2 Kesukaan Aroma	79
4.7.3 Kesukaan Tekstur	85
4.8 Perlakuan Terbaik.....	87
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	90
5.2 Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN.....	101



DAFTAR TABEL

1. Komposisi Kimia dan Fisik Ubi Jalar Ungu Segar (%)	9
2. Kandungan Gizi Mospof per 100 Gram Bahan.....	12
3. Standar Mutu Mospof (<i>Modified Sweet Potato Flour</i>)	13
4. Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar yang Dihasilkan Di Indonesia ..	13
5. Prosedur Pembuatan Mospof (<i>Modified Sweet Potato Flour</i>)	34
6. Tabel 2 Arah Perlakuan Kombinasi Dari Level Faktor <i>r</i> Dan <i>f</i>	41
7. Tabel Analisis Ragam Rancangan Acak Kelompok	41
8. Rerata Kadar Protein (%) Mospof Pada Perlakuan Jenis Ragi Dan Lama Fermentasi.....	50
9. Rerata Aktivitas Antioksidan (%) Mospof Pada Perlakuan Jenis Ragi Dan Lama Fermentasi.....	55
10. Rerata Warna L, a*, b* (%) (%) Mospof Pada Perlakuan Jenis Ragi Dan Lama Fermentasi.....	59
11. Rerata Kelarutan Tepung (%) Mospof Pada Perlakuan Jenis Ragi Dan Lama Fermentasi	67
12. Rerata Viskositas (dPas) Mospof Pada Perlakuan Jenis Ragi Dan Lama Fermentasi.....	71
13. Rerata Rendemen (%) Mospof Pada Perlakuan Jenis Ragi Dan Lama Fermentasi	76
14. Rerata Ranking Kesukaan Panelis Terhadap Warna Tepung Mospof	80
15. Rerata Ranking Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Tepung Mospof.....	83
16. Rerata Ranking Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Tepung Mospof	86
17. Penentuan Bobot Parameter	88
18. Rerata Penentuan Nilai Terjelek dan Nilai Terbaik	88
19. Nilai Hasil dari Semua Parameter	89

DAFTAR GAMBAR

1. Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki	6
2. Proses Pembuatan Mospof (<i>Modified Sweet Potato Flour</i>).....	35
3. Grafik Rerata Protein pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi.....	51
4. Grafik Rerata Aktivitas Antioksidan pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi.....	56
5. Grafik Rerata Tingkat Kecerahan (L) pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi	60
6. Grafik Rerata Tingkat Kemerahan (a^*) pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi	63
7. Grafik Rerata Tingkat Kekuningan (b^*) pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi	65
8. Grafik Rerata Kelarutan Tepung pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi	68
9. Grafik Rerata Viskositas pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi ..	73
10. Grafik Rerata Kesukaan Warna pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi.....	77
11. Grafik Rerata Kesukaan Aroma pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi.....	81
12. Grafik Rerata Kesukaan Tekstur pada Perlakuan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi.....	84

**Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Mospof
(*Modified Sweet Potato Flour*)**

Oleh:

Emerensia Susana Olo

201521922

INTISARI

Ayamurasaki adalah varietas ubi jalar berwarna ungu asal Jepang yang telah diusahakan secara komersial di beberapa daerah di Jawa Timur dengan potensi hasil 15-20 ton/ha. Pengolahan tepung merupakan salah satu upaya pengawetan ubi jalar. Pengolahan tepung ini mempunyai banyak kelebihan yaitu: lebih luwes, dapat disimpan lebih lama. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung dapat meningkatkan kandungan protein, aktivitas antioksidan serta tekstur yang lebih halus, bila dibandingkan dengan tepung terigu dan tepung olahan lainnya. Namun proses pengolahan menyebabkan meningkatnya kecerahan tepung karena adanya penghilangan komponen warna, rusaknya pigmen atau larut dalam air. Mospof (*modified sweet potato flour*) merupakan tepung yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi jalar ungu secara fermentasi oleh mikroba seperti bakteri asam laktat yang mendominasi selama berlangsungnya fermentasi tersebut. Mospof memiliki karakteristik seperti tekstur yang lembut dan beraroma khas ubi jalar ungu fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis ragi, lama fermentasi serta interaksi antara keduanya terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik mospof. Rancangan penelitian adalah Rancangan Faktorial 2 faktor disusun dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Faktor I yang terdiri dari 2 level yaitu ragi roti dan ragi tempe, faktor II lama fermentasi yang terdiri dari 4 level yaitu lama fermentasi 12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam. Variabel pengamatan terdiri dari kadar protein, aktivitas antioksidan, intensitas warna (L, a*, b*), viskositas, kelarutan tepung, rendemen, organoleptik (aroma, tekstur dan warna). Perlakuan terbaik berdasarkan uji efektivitas de Garmo diperoleh pada perlakuan ragi tempe dan lama fermentasi 24 jam yaitu kadar protein 5,176%; aktivitas antioksidan 84,423%; tingkat kecerahan (L) 67,367; tingkat kemerahan (a*) 16,3; tingkat kekuningan (b*) 3,733; kelarutan tepung 3,973%; viskositas 15 (dPas); rendemen 26,905%; dan uji organoleptik tingkat kesukaan panelis (skala 1-7) terhadap: warna, aroma dan tekstur berturut-turut 5,11; 5,44; dan 6,07.

Kata kunci: *Ragi roti (Saccharomyces cereviseae)*, *ragi tempe (Rhizopus oryzae)*, lama fermentasi, *mospof*, tepung ubi jalar

The Influence of Yeast Type and Fermentation Time on the Mospof (Modified Sweet Potato Flour) Quality

By:

Emerensia Susana Olo

201521922

ABSTRACT

*Ayamurasaki is a variety of purple sweet potato from Japan that has been commercially grown in some areas of East Java with potential results of 15-20 tons/ha. Processing sweet potato into flour is one of the ways to extend its shelf-life. Flour processing provide many advantages such as: application fluidity, longer shelf-life, more practical. Processing purple sweet potato into flour can increase protein content, as well as the antioxidant activity and resulted in finer texture than wheat flour and other flour. On the other hand, processing also resulted in brighter-colored flour due to the removal color component, pigment break-down or pigment. Mospof (modified sweet potato flour) is sweet potato flour that is principally processed by modifying purple sweet potato's cells using Lactic Acid Bacteria fermentation. Some of Mospof's characteristics are fine texture and unique aroma of purple sweet potato fermentation. This study purposes are to understand the the influence of the yeast type, fermentation time as well as the interaction between both factors on Mospof's physicochemical characteristics and organoleptic. This research used Randomized Block Factorial Design (Rbfd) with 2 factors. Factor I (yeast type) consists of 2 level, baker's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) and tempe yeast (*Rhizopus oryzae*), while Factor II (fermentation time) consists of 4 level, 12 hours, 24 hours, 36 hours and 48 hours. The observed variables are protein content, antioxidant activity, color (L, a*, b*), viscosity, flour solubility, rendement and organoleptic (aroma, texture and color). Best treatment based on de Garmo effectiveness test is fermentation with tempe yeast and fermentation time 24 hours that has protein content 5.176%; antioxidant activity 84.423%, brightness (L) 67.367; redness (a*) 16.3, yellowness (b*) 3.733, flour solubility 3.973%, viscosity 15 (dpas); rendement 26.905 %; and the hedonic test from the panelist (scale of 1-7) of: color, aroma and texture successively are 5.11, 5.44, and 6.07.*

Keywords: Saccharomyces cerevisiae, Rhizopus oryzae, fermentation time, mospof, sweet potato flour

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras (bahan baku industri pangan maupun non pangan). Ubi ungu varietas *ayamurasaki* merupakan salah satu komoditas pertanian Indonesia yang memiliki angka produksi cukup tinggi selain padi dan jagung (BPS, 2008). Selain angka produksinya yang tinggi ubi jalar ungu relatif mudah untuk ditanam sekalipun dilahan tandus serta pertumbuhannya tidak mengenal musim menjadikan komoditas ini sebagai salah satu makanan pokok yang dikonsumsi di beberapa daerah di Indonesia (Juanda dan Bambang, 2000).

Ubi ungu merupakan sumber karbohidrat yang memiliki kelebihan dibanding sumber karbohidrat yang lain seperti beras, gandum dan ubi kayu karena kandungan antioksidannya yang cukup tinggi serta serat yang dapat dimanfaatkan sebagai probiotik (Rozi dan Rully, 2011). Pemanfaatan ubi jalar ungu varietas *ayamurasaki* di bidang pangan hingga kini masih terbatas sebagai bahan pangan yang diolah secara tradisional dan dikonsumsi secara langsung, misal ubi rebus, ubi goreng dan keripik.

Pengolahan pangan secara tradisional akan menghasilkan produk dengan segmen pasar yang terbatas dan umur simpan yang relatif singkat. Hal ini

menyebabkan persepsi masyarakat terhadap produk olahan ubi jalar ungu lebih rendah dibandingkan olahan beras atau terigu (BPS, 2008). Ubi jalar ungu varietas ayamurasaki juga telah dimanfaatkan untuk dikonsumsi sebagian besar daerah tropik dengan persentase 70%-100%. Ubi dikonsumsi sebagai sumber pangan sebesar 10%-30% dan hanya 5%-10% untuk keperluan industri, padahal untuk Asia pemanfaatan ubi jalar ungu dalam bidang industri seperti sebagai bahan dasar alkohol persentasenya mencapai 30%-35% (Dian, 2010). Oleh karena itu sebagai Negara tropik Indonesia memiliki potensi untuk dapat memodifikasi ubi jalar ungu menjadi produk dengan nilai komersial tinggi misal dengan membuat tepung modifikasi dengan metode fermentasi.

Mospof (*modified sweet potato flour*) merupakan komoditas tepung *sweet potato* dengan teknik fermentasi sehingga produk yang dihasilkan memiliki karakteristik mirip dengan terigu, yaitu bertekstur lembut dan berwarna ungu. Prinsip pembuatan mospof adalah dengan melakukan proses pengolahan menjadi tepung dengan cara memodifikasi menggunakan bakteri asam laktat (BAL) seperti *Saccharomyces cerevisiae* dan *Rhizopus oryzae*. Jenis bakteri tersebut akan mensekresikan enzim-enzim yang dapat merubah karakteristik tepung seperti naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan mudah larut, (Badan Ketahanan Pangan dan Pelaksanaan Penyuluhan (BKP3) (Bantul, 2009)).

Menurut Khosam (2006), kadar protein tepung modifikasi sangat rendah dibandingkan tepung terigu. Protein merupakan hal yang penting dalam tepung,

karena kecukupan protein akan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan dari tepung tersebut. Untuk mendapatkan kadar protein yang tinggi maka bahan harus difermentasikan selama 5 hari, namun semakin lama fermentasi akan menurunkan kadar pati dan pigmen penimbul warna pada tepung modifikasi (Kurniani dkk., 2012).

Ragi merupakan kumpulan spora mikroba yang ditempatkan pada media tertentu misalnya tepung. Mikroba dari berbagai golongan aktif dalam kegiatan fermentasi, namun hanya beberapa yang bersifat dominan, tergantung media yang disediakan. Jenis ragi bermacam-macam, masing-masing dengan kandungan spora dan mikroba yang berlainan sehingga setiap ragi memiliki kemampuan yang berbeda dalam memfermentasikan bahan. Proses fermentasi memerlukan mikroorganisme yang berfungsi sebagai starter. Salah satu mikroorganisme yang digunakan yaitu Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Ragi Tempe (*Rhizopus oryzae*) (Lutfika, 2006).

Proses fermentasi juga menyebabkan tingkat kecerahan tepung mospof semakin meningkat. Efendi (2010) menunjukkan bahwa pada fermentasi 0 jam hingga 24 jam belum menunjukkan adanya peningkatan derajat ungu yang nyata pada tepung mospof dan setelah fermentasi 36-48 jam mulai menunjukkan peningkatan derajat ungu. Peningkatan derajat ungu seiring waktu fermentasi, disebabkan karena selama proses fermentasi terjadi penghilangan komponen

penimbul warna atau pigmen warna rusak dan ikut larut dalam air (Anggraeni dan Sudarmito, 2014).

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Mospof (*Modified Sweet Potato Flour*)”**

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh jenis ragi, lama fermentasi serta interaksi antara jenis ragi dan lama fermentasi terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik mospof?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis ragi, lama fermentasi serta interaksi antara jenis ragi dan lama fermentasi terhadap sifat fisiko-kimia (viskositas, kelarutan tepung, intensitas warna, rendemen – kadar protein, aktivitas antioksidan) dan organoleptik (warna, aroma dan tekstur) mospof.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini antara lain:

1. Memberikan informasi tentang pengaruh jenis ragi, lama fermentasi serta interaksi antara jenis ragi dan lama fermentasi pada kualitas mospof (*modified sweet potato flour*).

2. Sebagai bahan rujukan ilmiah terhadap pemanfaatan ubi jalar ungu oleh masyarakat, dan peneliti selanjutnya.
3. Membantu dalam usaha untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dengan menggunakan tepung dari komoditas lokal.

