

ANALISIS PANGAN

UBI MADU



OUR TEAM

I



Imelia Putri S
(K3320039)

II



Maria Khoiril B
(K3320052)

III



Ratna Widyastuti
(K3320062)

CONTENT

01

KARAKTERISTIK & TAKSONOMI

Ubi Madu (Ratna & Imel)

03

KANDUNGAN GIZI & MANFAAT

Ubi Madu

02

KOMPOSISI KIMIA

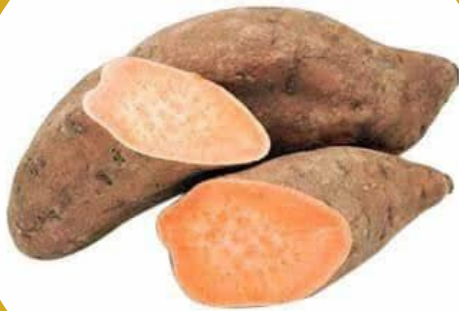
Ubi Madu (Ratna)

04

PRODUK OLAHAN PANGAN

Ubi Madu

PENGERTIAN



Ubi madu atau ubi cilembu merupakan salah satu varian lokal dari ubi jalar. Dinamai ubi madu karena memang bahan makanan ini memiliki rasa lebih manis dibanding jenis ubi lainnya. Selain itu jika dimasak di dalam oven ubi ini akan mengeluarkan cairan lengket yang manis sehingga diberi nama ubi madu.

TAKSONOMI UBI MADU

Nama ilmiah atau nama latin dari ubi madu atau nama latin ubi Cilembu ini adalah *Ipomoea batatas*. Klasifikasi dari tumbuhan ubi Cilembu ini adalah sebagai berikut

Kingdom : plantae
Divisi : Spermatophyta
Sub divisi : Angospermae
Kelas : Dicotyledoneae
Bangsa : Convolvulales
Suku : Convolvulaceae
Marga : *Ipomoea*
Spesies : *Ipomoea batatas* (L.) Lam
Kultivar : Cilembu



WAROENG BUNDA

FRESH & HEALTHY

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT



KANDUNGAN GIZI

Dalam 100 gram ubi
madu terdapat
kandungan :

Energi	360 kJ (86 kcal)	Vitamin B	13 mg
Karbohidrat	20,1 g	Vitamin C	2,4 mg
Pati	12,7 g	Sodium	55 mg
Gula	4,2 g	Kalsium	30 mg
Diet Serat	3,0 g	Besi	0,6 mg
Lemak	0,1 g	Magnesium	25 mg
Protein	1,6 g	Fosfor	47 mg
Air	68,5 g	Kalium	337 mg
Vitamin A	9,2 g	Seng	0,3 mg

KOMPOSISI KIMIA

No	Analisa			Jumlah
1	Kadar pektin		(%Ca-pektat wb)	0,618
			(%Ca-pektat db)	1,38
2	Kadar serat kasar		(%wb)	1,86
			(%db)	4,16
3	pH			6,565
4	Kadar gula total	Ubi jalar cilembu	(%wb)	23,931
(%db)			53,57	
		Ubi biasa	(%wb)	12,681
			(%db)	28,38
5	Kadar air		(%wb)	55,33

MANFAAT UBI MADU



SUMBER PANGAN

sumber pangan, pakan ternak dan bahan dasar industri



ANTIOKSIDAN KUAT

menetralkan radikal bebas, penyebab penuaan dini, kanker dan penyakit jantung sehingga meningkatkan daya tahan dan kekebalan tubuh terhadap penyakit



KANDUNGAN GIZI BAIK

Sangat berpotensi untuk menghasilkan berbagai macam bahan pangan

PRODUK
OLAHAN
UBI MADU



WAFFLE UBI MADU



Waffle merupakan produk olahan dari hasil pemanggangan adonan berbahan baku utama terigu pada cetakan besi bermotif. Waffle di Indonesia dibuat dengan rasa yang manis sehingga kudapan ini menjadi salah satu favorit terutama dikalangan anak-anak dan remaja. Untuk komposisi bahannya terdapat tepung ubi madu, terigu, telur, garam, susu cair, gula pasir, baking powder, margarin, dan ragi instan.

(Anggarawati, dkk., 2019)

Selai merupakan produk makanan dengan konsisten gel atau semi padat yang di buat dari bubur buah. Konsistensi gel atau semi padat pada selai diperoleh dari senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan dari luar, gula sukrosa dan asam. Bahan yang digunakan adalah ubi madu, gula pasir, indikator penoptelin, pektin, kertas label, aquadest, H_2SO_4 0,02 N, dan HBO_3 .

(Arsyad & Abay, 2020)

SELAI UBI MADU



KUE LUMPUR UBI MADU



Ciri khas kue lumpur adalah bentuknya yang bundar, tekstur yang lembut seperti lumpur. Kue lumpur termasuk makanan tradisional yang dulu sering muncul saat acara selamatan (hajatan) sebelum tergeser dengan kue-kue modern. Bahan dasar untuk membuat kue lumpur ubi madu adalah tepung ubi madu, tepung terigu, kentang, santan, mentega, telur, gula dengan hiasan kismis diatasnya.

(Abduh, 2020)

Cookies merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis, tekstur yang kurang padat dan renyah. Cookies biasanya terbuat dari tepung terigu, gula dan telur. Ciri khas cookies adalah memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi serta kadar air rendah (kurang dari 5%), sehingga bertekstur renyah apabila dikemas.

(Rosida, dkk., 2020)

COOKIES UBI MADU



YOGHURT UBI MADU

Yoghurt merupakan produk dari susu hasil fermentasi bakteri asam laktat, yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Komposisi utama dari pembuatan yoghurt ini adalah ubi madu, starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*), susu skim, dan susu UHT.

(Ningrum, dkk., 2020)



DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. S. 2020. Uji Coba Penggunaan Tempe Sebagai Pengganti Kentang dalam Pembuatan Kue Lumpur. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(1), 11.
- Anggarawati, N.K.A., Ekawati, I.G.A., dan Wiadnyani A.A.I.S. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERMODIFIKASI (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) TERHADAP KARAKTERISTIK WAFFLE. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2) : 160-170
- Arsyad, M., dan Abay, H. KARAKTERISASI KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI DENGAN KOMBINASI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DAN BUAH SIRSAK (*Annona muricata*). *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 8(3) : 142-153
- Ningrum, P., Nazaruddin, dan Amaro, M. PENGARUH KONSENTRASI MADU TRIGONA TERHADAP MUTU YOGHURT UBI JALAR ORANGE (*Ipomoea batatas* L.). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 8(2). 93-106
- Rosida, D.F., Putri, N.A, dan Oktafiani, M.. KARAKTERISTIK COOKIES TEPUNG KIMPUL TERMODIFIKASI (*Xanthosoma sagittifolium*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. Agointek. 14(1): 45-56