

LITERATUR REVIEW KANDUNGAN GIZI INOVASI PANGAN "SERUNGU " DAN UJI ORGANOLEPTIKNYA

Dorthea Maria Woga Nay¹, Maria A. K. Woa², Maria Y. Panie³, Kartika A. Teku³, Laura A. Uskono⁴

Pendidikan Kimia, Universitas Nusa Cendana, Kupang
dorthea.maria.woga.nay@staf.undana.ac.id

ABSTRAK

Inovasi pangan berbasis bahan pangan lokal menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan kualitas gizi sekaligus mendukung diversifikasi pangan. Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk inovasi serungu, mengkaji kandungan gizi, serta mengevaluasi tingkat penerimaan konsumen melalui uji organoleptik. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif dengan formulasi eksperimental yang dipadukan dengan kajian literatur. Produk serungu dibuat melalui substitusi sebagian bahan utama serabi dengan ubi ungu, kemudian dilakukan uji organoleptik terhadap 20 panelis tidak terlatih yang menilai parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan menggunakan skala hedonik. Hasil kajian menunjukkan bahwa penambahan ubi ungu meningkatkan kandungan serat, vitamin, mineral, dan antosianin sebagai antioksidan alami dibandingkan serabi konvensional. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa serungu memperoleh tingkat kesukaan yang sangat baik pada semua parameter, dengan warna ungu alami menjadi daya tarik utama produk. Dengan demikian, serungu berpotensi dikembangkan sebagai pangan lokal inovatif yang bergizi, memiliki daya terima yang baik, serta mendukung pengembangan pangan fungsional berbasis sumber daya lokal.

Kata kunci : serungu, pangan lokal, kandungan gizi, uji organoleptik

ABSTRACT

Food innovation based on local ingredients is one strategy to improve nutritional quality while supporting food diversification. This research aims to develop an innovative serungu product, assess its nutritional content, and evaluate consumer acceptance through organoleptic testing. The study used a descriptive approach with an experimental formulation combined with a literature review. Serungu products were made by substituting some of the main ingredients of serabi with purple sweet potato. Organoleptic testing was then conducted on 20 untrained panelists who assessed color, aroma, taste, texture, and overall acceptability using a hedonic scale. The study results showed that the addition of purple sweet potato increased the fiber, vitamin, mineral, and anthocyanin content, a natural antioxidant, compared to conventional serabi. Organoleptic testing results indicated that serungu achieved a high level of liking across all parameters, with its natural purple color being the product's main attraction. Therefore, serungu has the potential to be developed as an innovative local food that is nutritious, has good acceptance, and supports the development of functional foods based on local resources.

Keyword: serungu, local food, nutritional content, organoleptic testing

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan inovatif bernilai gizi tinggi. Diversifikasi pangan berbasis bahan baku lokal menjadi salah satu strategi untuk mendukung ketahanan pangan, meningkatkan

kualitas gizi masyarakat, serta mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor. Salah satu komoditas lokal yang memiliki prospek besar adalah ubi ungu (*Ipomoea batatas*, L.), yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber karbohidrat, tetapi juga mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku berbagai produk pangan diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sekaligus memperluas pilihan pangan sehat bagi masyarakat. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengembangan produk pangan berbasis ubi ungu memberikan kontribusi terhadap peningkatan kandungan antioksidan, serat pangan, serta komponen gizi lainnya yang berperan dalam menjaga kesehatan tubuh [1] [2].

Ubi ungu dikenal memiliki kandungan antosianin yang lebih tinggi dibandingkan varietas ubi lainnya [3]. Antosianin merupakan pigmen alami yang memberikan warna ungu pada umbi sekaligus berfungsi sebagai antioksidan kuat yang mampu menangkal radikal bebas, mengurangi stres oksidatif, serta berpotensi menurunkan risiko penyakit degeneratif. Selain antosianin, ubi ungu juga mengandung serat pangan, vitamin, mineral, dan senyawa fenolik yang mendukung pengembangan pangan fungsional. Karakteristik tersebut menjadikan ubi ungu sebagai bahan baku yang sesuai untuk diolah menjadi berbagai produk pangan inovatif tanpa menghilangkan nilai gizinya apabila proses pengolahannya dilakukan secara tepat [2] [4].

Salah satu bentuk inovasi pangan berbasis ubi ungu adalah “SERUNGU” (Serabi Ubi Ungu), yaitu modifikasi produk serabi tradisional dengan penambahan ubi ungu sebagai bahan substitusi sebagian bahan utama (tepung beras dan tepung terigu). Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan kandungan gizi produk, memperbaiki nilai fungsional pangan, serta memberikan warna alami yang menarik tanpa penambahan pewarna sintetis. Pengembangan serungu juga sejalan dengan tren konsumsi pangan sehat yang semakin menekankan pemanfaatan bahan alami, pangan lokal, dan produk dengan kandungan antioksidan tinggi. Selain memiliki potensi gizi yang lebih baik, inovasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi ubi ungu sebagai komoditas pertanian lokal [4] [5].

Nusa Tenggara Timur (NTT) menjadi salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam pengembangan komoditas ubi jalar, termasuk ubi ungu, karena didukung oleh kondisi agroklimat yang sesuai, ketersediaan lahan kering yang luas, serta adaptasi tanaman yang baik terhadap lingkungan dengan curah hujan relatif rendah [6] [7]. Ubi ungu telah banyak dibudidayakan oleh masyarakat di berbagai kabupaten di NTT dan menjadi salah satu komoditas pangan lokal yang berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan serta peningkatan pendapatan petani [6]. Data pembangunan pertanian menunjukkan bahwa produksi ubi jalar di NTT masih tergolong tinggi dengan luas panen ribuan hektar setiap tahunnya, mencerminkan ketersediaan bahan baku yang melimpah untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah [6] [8]. Kelimpahan ubi ungu tersebut merupakan peluang strategis untuk mendorong diversifikasi pangan lokal melalui inovasi produk olahan yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi komoditas, tetapi juga memperkuat pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang kaya akan senyawa bioaktif, terutama antosianin yang bermanfaat bagi kesehatan [9] [10]. Oleh karena itu, pengembangan produk pangan berbasis ubi ungu menjadi salah satu alternatif yang potensial dalam mendukung ketahanan pangan, pemberdayaan ekonomi masyarakat, serta pengembangan industri pangan lokal di NTT.

Keberhasilan suatu inovasi produk pangan tidak hanya ditentukan oleh kandungan gizinya, tetapi juga oleh tingkat penerimaan konsumen terhadap karakteristik sensorinya. Produk dengan kandungan nutrisi yang tinggi belum tentu dapat diterima apabila memiliki warna, aroma, rasa, atau tekstur yang kurang sesuai dengan preferensi konsumen [11] [12]. Oleh karena itu, uji organoleptik menjadi salah satu tahapan penting dalam evaluasi kualitas produk pangan. Melalui pengujian terhadap atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan, peneliti dapat menentukan tingkat kesukaan konsumen sekaligus memperoleh formulasi produk yang optimal [12]. Penelitian pada berbagai produk berbasis ubi ungu menunjukkan bahwa formulasi yang tepat mampu meningkatkan kandungan antosianin tanpa menurunkan tingkat penerimaan panelis secara signifikan [10] [13] [14].

Berbagai penelitian mengenai pemanfaatan ubi ungu telah banyak dilakukan pada produk roti, mie, yogurt, dessert, snack bar, maupun pangan tradisional lainnya [9] [10] [13]. Sebagian besar penelitian melaporkan bahwa penambahan ubi ungu mampu meningkatkan kandungan serat, aktivitas antioksidan, dan kandungan antosianin, disertai dengan karakteristik sensori yang masih dapat diterima oleh konsumen apabila komposisi bahan disusun secara proporsional [15]. Namun demikian, kajian mengenai produk serabi ubi ungu masih relatif terbatas dibandingkan produk

pangan lainnya, sehingga informasi mengenai kandungan gizi dan mutu organoleptiknya belum banyak tersedia sebagai dasar pengembangan produk secara lebih luas.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan gizi dan karakteristik organoleptik inovasi pangan “SERUNGU” sebagai salah satu alternatif pangan lokal bergizi dan bernilai fungsional. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai potensi pemanfaatan ubi ungu dalam pengembangan produk pangan tradisional yang lebih sehat, meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, serta menjadi referensi bagi pengembangan industri pangan berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif dengan pendekatan formulasi eksperimental, kajian literatur (literature review), dan evaluasi organoleptik. Formulasi produk dilakukan melalui modifikasi resep tradisional serabi dengan mensubstitusi sebagian bahan utama menggunakan ubi ungu. Tahapan formulasi bertujuan menghasilkan produk yang memiliki karakteristik sensoris yang baik sekaligus meningkatkan kandungan gizi dibandingkan serabi konvensional. Bahan untuk produksi ± 15 buah serungu yaitu 200 g tepung beras, 50 g tepung terigu 150 g puree ubi ungu, 300 mL santan, 50 mL air, 30 gula, 3 fermipan dan 3 g garam. Proses pembuatan : 1). Campurkan tepung beras, tepung terigu, puree ubi ungu, gula pasir, garam, dan fermipan hingga homogen; 2). masukkan santan dan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan halus dan tidak bergerindil; 3). diamkan adonan selama ± 60 menit agar terjadi proses fermentasi ringan; 4). panaskan cetakan serabi, kemudian tuang sekitar 50 mL adonan ke dalam cetakan; 5). masak dengan api kecil hingga permukaan berpori dan matang, kemudian angkat, serabi siap disajikan.

Kajian literatur dilakukan secara naratif dengan menelusuri berbagai sumber ilmiah yang relevan, meliputi artikel jurnal nasional dan internasional bereputasi, buku referensi ilmu pangan dan gizi, serta data komposisi pangan resmi dan sumber kredibel lainnya yang diterbitkan dalam sepuluh tahun terakhir. Literatur dipilih berdasarkan kesesuaian dengan topik penelitian, yaitu kandungan gizi ubi ungu, karakteristik serabi, fortifikasi pangan lokal, serta pengaruh pengolahan terhadap kualitas gizi dan sifat sensoris produk. Data yang diperoleh kemudian diseleksi, dibandingkan, dan disintesis untuk memberikan gambaran komprehensif mengenai perubahan kandungan gizi akibat penambahan ubi ungu pada produk serungu.

Analisis kandungan gizi dilakukan secara deskriptif-komparatif berdasarkan komposisi bahan penyusun produk dan didukung oleh data hasil penelitian terdahulu mengenai kandungan zat gizi ubi ungu. Parameter yang dikaji meliputi kandungan energi, karbohidrat, protein, lemak, serat pangan, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif, khususnya antosianin yang berperan sebagai antioksidan alami. Hasil analisis kemudian dibandingkan dengan karakteristik gizi serabi konvensional untuk mengidentifikasi potensi peningkatan nilai gizi yang diperoleh melalui fortifikasi ubi ungu.

Evaluasi organoleptik dilakukan menggunakan uji hedonik dengan melibatkan 20 panelis tidak terlatih. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap lima atribut sensoris, yaitu rasa, warna, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Penilaian menggunakan skala hedonik lima tingkat, yaitu 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = cukup suka, 4 = suka, dan 5 = sangat suka. Sebelum pengujian, setiap panelis memperoleh penjelasan mengenai prosedur penilaian dan diberikan sampel serungu dengan ukuran serta penyajian yang seragam untuk meminimalkan bias selama pengujian.

Data hasil kajian literatur dianalisis secara deskriptif melalui proses reduksi data, penyajian data, serta sintesis hasil penelitian sehingga diperoleh gambaran mengenai kontribusi ubi ungu terhadap peningkatan kandungan gizi produk. Sementara itu, data uji organoleptik dianalisis menggunakan statistik deskriptif berupa nilai rata-rata, persentase, dan kategori tingkat kesukaan panelis pada setiap parameter yang diamati. Hasil analisis kemudian diinterpretasikan untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk SERUNGU sekaligus menghubungkannya dengan karakteristik gizi yang diperoleh dari hasil kajian literatur, sehingga menghasilkan evaluasi yang komprehensif terhadap potensi SERUNGU sebagai inovasi pangan lokal bernilai gizi tinggi.

HASIL

Formulasi Hasil formulasi inovasi pangan menunjukkan SERUNGU berhasil dikembangkan melalui substitusi sebagian tepung beras dengan puree ubi ungu. Modifikasi formulasi ini menghasilkan perubahan karakteristik fisik yang cukup nyata dibandingkan serabi konvensional, terutama pada warna, tekstur, dan cita rasa. Produk serungu memiliki warna ungu alami yang menarik, tekstur yang lebih lembut, serta rasa yang khas karena perpaduan manis alami ubi ungu dengan gurihnya santan. Secara visual, produk yang dihasilkan memiliki permukaan berpori dengan bagian tengah yang lembut sebagaimana karakteristik serabi tradisional, sehingga tetap mempertahankan identitas produk asli meskipun mengalami modifikasi bahan baku. Serungu hasil produksi disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Serungu

Kajian literatur menunjukkan bahwa penggunaan ubi ungu sebagai bahan substitusi memberikan peningkatan kualitas gizi produk. Ubi ungu diketahui mengandung karbohidrat kompleks, serat pangan, vitamin C, vitamin B6, kalium, mangan, serta sejumlah senyawa bioaktif yang tidak ditemukan dalam jumlah tinggi pada tepung beras [9] [10] [15]. Dibandingkan serabi konvensional yang didominasi sumber energi dari karbohidrat sederhana dan lemak santan, serungu memiliki komposisi zat gizi yang lebih beragam sehingga berpotensi menjadi pangan fungsional. Diversifikasi produk menggunakan ubi ungu juga mendukung pemanfaatan pangan lokal yang melimpah di Nusa Tenggara Timur sekaligus meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian daerah. Hasil estimasi kandungan gizi produk serabi dan serungu per 100 gram produk disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Estimasi kandungan gizi per 100 gram produk

Komponen Gizi	Serabi Konvensional	Serungu	Keterangan
Energi (kkal)	215	205	Sedikit lebih rendah karena substitusi ubi ungu
Karbohidrat (g)	39,2	36,8	Karbohidrat kompleks lebih dominan
Protein (g)	4,1	4,3	Sedikit meningkat
Lemak (g)	5,8	5,4	Relatif sama
Serat pangan (g)	1,2	3,5	Meningkat karena ubi ungu
Vitamin C (mg)	0,8	8,9	Meningkat signifikan
Kalium (mg)	82	265	Lebih tinggi pada Serungu
Kalsium (mg)	21	30	Sedikit meningkat
Zat Besi (mg)	0,6	0,9	Sedikit meningkat
Antosianin (mg)	-	28–45	Hanya terdapat pada ubi ungu
Aktivitas Antioksidan	Rendah	Tinggi	Dipengaruhi kandungan antosianin

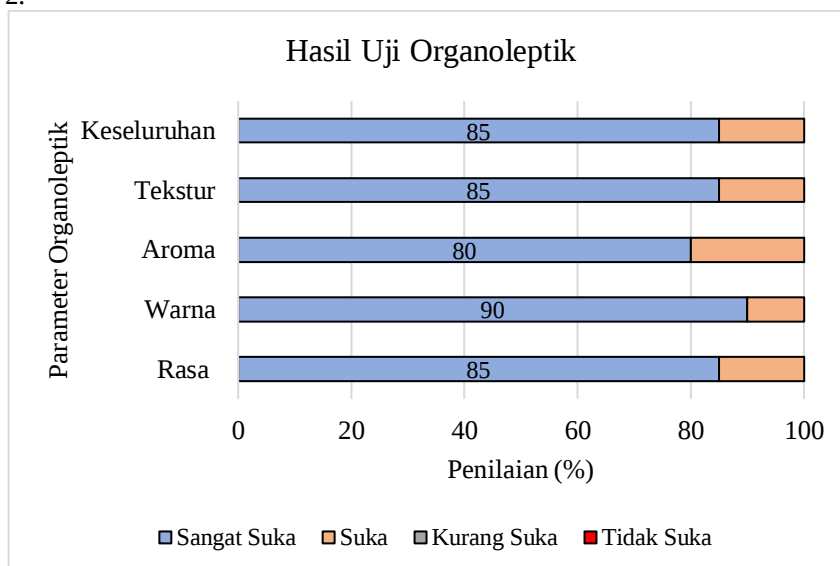
Analisis menunjukkan bahwa substitusi ubi ungu pada formulasi serungu memberikan peningkatan kualitas gizi dibandingkan serabi konvensional. Perbedaan paling nyata terlihat pada kandungan serat pangan, vitamin C, kalium, dan antosianin. Kandungan serat pada serungu hampir tiga kali lebih tinggi dibandingkan serabi konvensional, sehingga berpotensi memberikan manfaat terhadap kesehatan saluran pencernaan dan membantu mengontrol kadar glukosa darah. Selain itu, keberadaan antosianin menjadi keunggulan utama serungu karena senyawa ini tidak terdapat pada serabi konvensional. Antosianin merupakan pigmen flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan alami dan telah banyak dilaporkan memiliki aktivitas antiinflamasi, antidiabetes, serta

kardioprotektif [10]. Dengan demikian, serungu tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi, tetapi juga memiliki potensi sebagai pangan fungsional berbasis bahan lokal.

Salah satu keunggulan utama ubi ungu adalah kandungan antosianin, yaitu pigmen alami yang memberikan warna ungu sekaligus berfungsi sebagai antioksidan. Antosianin mampu menangkalkan radikal bebas melalui mekanisme donasi atom hidrogen dan penghambatan reaksi oksidatif dalam tubuh. Berbagai hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi pangan kaya antosianin berpotensi membantu menurunkan risiko penyakit degeneratif, seperti penyakit kardiovaskular, diabetes melitus tipe 2, dan beberapa jenis kanker [1] [3] [10]. Oleh karena itu, penambahan ubi ungu pada produk serungu tidak hanya meningkatkan penampilan produk, tetapi juga memperkaya kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan.

Selain kandungan antosianin, peningkatan kadar serat pangan menjadi salah satu aspek penting dalam pengembangan serungu. Ubi ungu mengandung serat larut dan tidak larut yang berperan dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan, meningkatkan rasa kenyang, serta membantu mengendalikan kadar glukosa darah. Kandungan pati resisten pada ubi ungu juga berkontribusi terhadap penurunan indeks glikemik produk dibandingkan pangan berbasis tepung beras murni [9] [15]. Dengan demikian, serungu memiliki potensi sebagai alternatif pangan yang lebih sehat, terutama bagi masyarakat yang membutuhkan sumber karbohidrat dengan pelepasan energi yang lebih bertahap.

Hasil evaluasi organoleptik terhadap 20 panelis tidak terlatih menunjukkan bahwa produk serungu memperoleh tingkat penerimaan yang baik pada seluruh parameter pengujian, yaitu rasa, warna, aroma, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan. Hasil uji organoleptik disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram hasil uji organoleptik Serungu

Berdasarkan hasil penilaian, parameter warna memperoleh skor kesukaan tertinggi. Sebanyak 18 panelis atau 90% menyatakan sangat suka, sedangkan 2 orang atau 10%nya menyatakan suka terhadap warna serungu. Warna ungu alami yang dihasilkan dari pigmen antosianin memberikan daya tarik visual yang lebih tinggi dibandingkan serabi konvensional yang umumnya berwarna putih kekuningan. Warna alami tersebut juga menunjukkan bahwa produk tidak memerlukan penambahan pewarna sintetis sehingga lebih sesuai dengan tren konsumsi pangan sehat yang memanfaatkan pewarna alami.

Pada parameter rasa, mayoritas panelis memberikan kategori suka hingga sangat suka. 85% panelis menyatakan sangat suka, sedangkan 15% panelis menyatakan suka. Hal ini menunjukkan bahwa substitusi ubi ungu tidak mengurangi cita rasa khas serabi, tetapi justru memberikan rasa manis alami yang lebih kompleks. Kandungan gula alami pada ubi ungu mampu berpadu dengan rasa gurih santan sehingga menghasilkan keseimbangan cita rasa yang disukai panelis. Hasil ini mengindikasikan bahwa penggunaan bahan pangan lokal tidak selalu mengubah karakteristik sensoris secara negatif, melainkan dapat meningkatkan kualitas rasa apabila formulasi dilakukan secara proporsional.

Parameter aroma juga menunjukkan tingkat penerimaan yang baik. 80% panelis menyatakan sangat suka, sedangkan 20% menyatakan suka. Aroma khas ubi ungu yang muncul setelah proses pemanggangan berpadu dengan aroma santan sehingga menghasilkan aroma yang lebih kaya dibandingkan serabi biasa. Selama proses pemasakan terjadi reaksi Maillard dan karamelisasi ringan yang turut membentuk senyawa volatil penyusun aroma produk. Kombinasi tersebut memberikan karakter aroma yang khas tanpa menimbulkan bau yang terlalu kuat, sehingga dapat diterima oleh sebagian besar panelis.

Penilaian terhadap tekstur menunjukkan bahwa serungu memiliki tekstur yang lembut, empuk, dan cukup elastis. 85% panelis sangat suka, sedangkan 15% suka terhadap tekstur serungu. Kandungan pati dan kadar air pada puree ubi ungu berkontribusi terhadap pembentukan struktur remah yang lebih halus dibandingkan penggunaan tepung beras secara penuh. Selain itu, serat pangan dalam ubi ungu membantu mempertahankan kelembapan produk selama proses pemasakan. Tekstur yang baik merupakan salah satu faktor penting dalam menentukan penerimaan konsumen karena secara langsung memengaruhi kenyamanan saat dikonsumsi.

Berdasarkan penilaian pada parameter penerimaan keseluruhan, serungu sangat disukai oleh 85% panelis, sedangkan 15% menyatakan suka. Hasil tersebut menunjukkan bahwa modifikasi formulasi menggunakan ubi ungu berhasil menghasilkan produk yang memiliki keseimbangan antara kualitas sensoris dan peningkatan nilai gizi. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal tidak harus mengorbankan preferensi konsumen. Justru sebaliknya, pemanfaatan bahan pangan lokal yang kaya senyawa bioaktif dapat meningkatkan daya tarik produk sekaligus memberikan manfaat kesehatan yang lebih besar dibandingkan produk konvensional.

Secara keseluruhan, hasil formulasi eksperimental, kajian literatur, dan evaluasi organoleptik memperlihatkan bahwa serungu merupakan inovasi pangan yang memiliki prospek pengembangan sangat baik. Produk ini tidak hanya meningkatkan pemanfaatan ubi ungu sebagai komoditas lokal unggulan Nusa Tenggara Timur, tetapi juga menghasilkan pangan dengan kandungan gizi yang lebih baik, terutama dari aspek serat, vitamin, mineral, dan antioksidan antosianin. Tingkat penerimaan panelis yang tinggi pada seluruh atribut sensoris menunjukkan bahwa serungu berpotensi diterima oleh masyarakat sebagai alternatif pangan lokal yang bergizi, menarik, dan bernilai ekonomi. Produk serungu termasuk kategori pangan basah yang sebaiknya dikonsumsi dalam 1–2 hari pada suhu ruang, atau dapat disimpan di lemari pendingin hingga 3–4 hari. Penelitian lanjutan melalui analisis proksimat, pengukuran kadar antosianin, kapasitas antioksidan, serta uji daya simpan sangat diperlukan untuk memperkuat bukti ilmiah mengenai kualitas gizi dan keamanan produk sehingga dapat dikembangkan pada skala industri maupun usaha mikro berbasis pangan lokal.

SIMPULAN

Produk inovasi pangan Serungu menjadi alternatif pangan lokal yang berhasil dikembangkan melalui modifikasi formulasi substitusi sebagian tepung beras dengan puree ubi ungu. Berdasarkan kajian literatur, substitusi ubi ungu mampu meningkatkan kandungan serat pangan, antosianin sebagai senyawa antioksidan alami, vitamin, serta mineral tanpa mengurangi kandungan karbohidrat sebagai sumber energi. Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku lokal juga menjadi strategi diversifikasi pangan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus mendukung ketahanan pangan berbasis sumber daya daerah. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk serungu memperoleh tingkat penerimaan yang sangat baik pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan. Warna ungu alami dari ubi ungu menjadi daya tarik utama produk, sedangkan cita rasa dan tekstur yang dihasilkan masih dapat diterima oleh panelis. Temuan ini menunjukkan bahwa substitusi ubi ungu tidak hanya meningkatkan kualitas gizi, tetapi juga mampu mempertahankan karakteristik sensori yang disukai konsumen. Dengan demikian, serungu berpotensi dikembangkan sebagai pangan lokal inovatif yang bernilai gizi, memiliki daya terima yang baik, serta berpeluang menjadi salah satu alternatif pangan fungsional untuk mendukung pola konsumsi masyarakat yang lebih sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kurnianingsih, N., Ratnawati, R., Nazwar, T. A., Ali, M., & Fatchiyah. (2021). Purple Sweet Potatoes from East Java of Indonesia Revealed the Macronutrient, Anthocyanin Compound and Antidepressant Activity Candidate. *Medical Archives*, 75(2), 94–100. <https://doi.org/10.5455/medarh.2021.75.94-100>
- [2] Nurdjanah, S., Nurdin, S. U., Astuti, S., & Manik, V. E. (2022). Chemical Components, Antioxidant Activity, and Glycemic Response Values of Purple Sweet Potato Products. *Journal of Food Quality*. <https://doi.org/10.1155/2022/7708172>
- [3] Yun, D., Wu, Y., Yong, H., et al. (2024). Recent Advances in Purple Sweet Potato Anthocyanins: Extraction, Isolation, Functional Properties and Applications in Biopolymer-Based Smart Packaging. *Foods*, 13(21), 3485. <https://doi.org/10.3390/foods13213485>
- [4] Fauziyah, R. N. (2024). Effect of Black Sticky Rice Tape and Purple Sweet Potato Formulation on Organoleptic Properties and Anthocyanin Content of Sweet Purple Mochi as a High Anthocyanin Snack to Prevent Cancer. *Healthcare in Low-resource Settings*. <https://doi.org/10.4081/hls.2024.11853>
- [5] Rahmawati, R., Isdiany, N., Pusparini, & Fitridewi, P. B. (2025). Kandungan Serat, Antosianin, dan Sifat Organoleptik Produk Dessert Box Berbasis Ubi Ungu dan Beras Hitam. *Jurnal Gizi dan Dietetik*. <https://doi.org/10.34011/jgd.v4i2.4290>
- [6] Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur. (2024). Provinsi Nusa Tenggara Timur dalam Angka 2024. Kupang: BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur.
- [7] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). Outlook Ubi Kayu dan Ubi Jalar 2023. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian.
- [8] Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2023). Statistik Tanaman Pangan Tahun 2023. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- [9] Truong, V. D., McFeeters, R. F., Thompson, R. T., Dean, L. O., & Shofran, B. (2021). Phenolic compounds, anthocyanins, and antioxidant activity of purple-fleshed sweet potato: A review. *Food Reviews International*, 37(8), 747–769. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1689088>
- [10] Alam, M. K., Rana, Z. H., & Islam, S. N. (2022). Purple sweet potato: A source of anthocyanins with antioxidant and functional food potential. *Food Chemistry Advances*, 1, 100020. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100020>
- [11] Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2020). *Sensory Evaluation Practices* (5th ed.). Academic Press.
- [12] Lawless, H. T., & Heymann, H. (2022). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (3rd ed.). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-91801-0>
- [13] Wang, S., Zhao, Y., Li, X., & Chen, J. (2023). Effects of purple sweet potato incorporation on physicochemical properties, anthocyanin stability, antioxidant activity, and sensory acceptance of bakery products: A review. *Foods*, 12(8), 1604. <https://doi.org/10.3390/foods12081604>
- [14] Vanessa, N., Okfrianti, Y., & Yulianti, R. (2026). Evaluation of Organoleptic Acceptability, Lactic Acid Bacteria Content, and Nutritional Composition of Purple Sweet Potato Yogurt. *Media Gizi Indonesia*, 21(1). <https://doi.org/10.20473/mgi.v21i1.1-9>
- [15] Li, Y., Zhang, X., Chen, L., & Wang, H. (2023). Functional properties and food applications of anthocyanin-rich purple sweet potato: A review. *International Journal of Food Science*, 2023, 8846137. <https://doi.org/10.1155/2023/8846137>