

ABSTRACT

WHITE SWEET POTATO FLOUR APPLICATION IN TOMATO SAUCE PRODUCTION AND DETERMINATION OF COST OF GOOD MANUFACTURED

By

MERYAM GRACE LUMBANTOBING

The application of white sweet potato flour in the production of tomato sauce can increase the added value of sweet potato flour, and it is expected to be used as a new business opportunity. This research was conducted to determine the proportion of white sweet potato flour with tomato puree, which produced the best tomato sauce that approached the quality requirements of tomato sauce according to SNI 01-3546-2004. The Cost of Good Manufactured (COGM) of the best tomato sauce was also determined. This experiment used a Completely Randomized Block Design with four treatments of the proportions of sweet potato flour and tomato puree and one treatment of commercial sauce as a control. The proportions of sweet potato flour and tomato puree used were 50%:50% (U1T1), 55%:45% (U1T2), 60%:40% (U1T3), and 65%:35% (U1T4). Parameters carried out in this study were physical tests consisting of flow distance tests, chemical tests consisting of tests for total dissolved solids and total acids, microbial tests consisting of total plate count, as well as sensory tests. The best tomato sauce close to the quality requirements for tomato sauce, according to SNI 01-3546-2004, was tomato sauce with white sweet potato flour with a proportion of 60:40 (U1T3). The Cost of Good Manufactured (COGM) of the best tomato sauce treatment is IDR 208,800 per batch.

Keywords: The Cost of Good Manufactured, tomato sauce, white sweet potato flour

ABSTRAK

APLIKASI TEPUNG UBI JALAR PUTIH PADA PRODUKSI SAUS TOMAT DAN PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP)

Oleh

MERYAM GRACE LUMBANTOBING

Penerapan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan saus tomat dapat meningkatkan nilai tambah tepung ubi jalar, dan diharapkan dapat dijadikan sebagai peluang usaha baru. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbandingan tepung ubi jalar putih dengan pure tomat yang menghasilkan saus tomat terbaik yang mendekati persyaratan mutu saus tomat menurut SNI 01-3546-2004. Harga pokok penjualan (HPP) saus tomat terbaik juga ditentukan. Percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan empat perlakuan proporsi tepung ubi jalar dan pure tomat serta satu perlakuan saus komersial sebagai kontrol. Proporsi tepung ubi jalar dan pure tomat yang digunakan adalah 50%:50% (U1T1), 55%:45% (U1T2), 60%:40% (U1T3), dan 65%:35% (U1T4). Parameter yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji fisika yang terdiri dari uji jarak aliran, uji kimia yang terdiri dari uji total padatan terlarut dan total asam, dan uji mikroba yang terdiri dari total plate count), serta uji sensori. Saus tomat terbaik yang mendekati persyaratan mutu saus tomat menurut SNI 01-3546-2004 adalah saus tomat dengan tepung ubi jalar putih dengan perbandingan 60:40 (U1T3). Harga Pokok Produksi (HPP) saus tomat menggunakan tepung perlakuan terbaik adalah Rp 208.800 per batch.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, tepung ubi jalar putih, saus tomat.