



Pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L) pada pembuatan kue mangkok terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris

Mardhatillah Kinanti¹, Rusilanti², Guspri Devi Artanti³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Abstrak	
Received: 02 Juli 2026	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih (<i>Ipomoea batatas</i> L.) terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris kue mangkok. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dengan metode eksperimen melalui tiga perlakuan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebesar 2%, 4%, dan 6% dari total berat adonan kue mangkok. Uji validasi instrumen dilakukan oleh lima panelis terlatih. Pengujian kualitas fisik difokuskan pada aspek morfologi pori-pori dengan tiga kali pengulangan, sedangkan uji mutu sensoris melibatkan 45 panelis agak terlatih. Analisis uji kualitas fisik menggunakan uji <i>One Way ANOVA</i> menunjukkan bahwa penggunaan sari daun ubi jalar putih berpengaruh signifikan terhadap morfologi pori-pori. Kemudian dilanjutkan dengan uji Duncan, menunjukkan terdapat perbedaan nyata antarperlakuan, dengan perlakuan 4% memperoleh skor tertinggi pada aspek tersebut. Hasil uji mutu sensoris menunjukkan bahwa penggunaan sari daun ubi jalar putih tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap pori-pori, kelembutan, kekenyalan, rasa manis, dan rasa daun ubi jalar putih. Namun, terdapat pengaruh signifikan pada aspek warna dan aroma. Uji lanjut <i>Tuckey's</i> menunjukkan bahwa pada aspek warna, seluruh perlakuan berbeda nyata, dengan perlakuan 6% menghasilkan warna hijau gelap dengan skor tertinggi. Pada aspek aroma, perlakuan 2% dan 4% tidak berbeda nyata dan tergolong tidak beraroma daun ubi jalar putih, sedangkan perlakuan 6% menunjukkan aroma yang agak terasa. Berdasarkan keseluruhan hasil kualitas fisik dan mutu sensoris, kue mangkok dengan penambahan sari daun ubi jalar putih sebesar 4% direkomendasikan karena memiliki karakteristik yang paling mendekati produk kontrol.
Revised: 10 Juli 2026	
Accepted: 13 Juli 2026	
Kata Kunci: Uji Kualitas Fisik, Mutu Sensoris, Sari Daun Ubi Jalar Putih, Kue Mangkok	

(*) Corresponding Author: mardhatillahkinanti@gmail.com¹, rusilanti@gmail.com², guspri@unj.ac.id³

How to Cite: Kinanti, M., Rusilanti, R., & Artanti, G. (2026). Pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L) pada pembuatan kue mangkok terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(7.C), 38-46. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/13574>.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman flora dan fauna, hal ini karena Indonesia merupakan negara dengan iklim tropis serta memiliki keanekaragaman hayati yang beragam (Elizabeth et al., 2015). Keanekaragaman sumber daya alam ini berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai bidang, termasuk bidang pangan. Salah satunya adalah bagian dari tumbuhan berupa daun.

Salah satu jenis daun yang berpotensi untuk digunakan sebagai bahan pangan fungsional adalah daun ubi jalar putih. Daun ubi jalar putih (*Ipomoea batatas L*) karena mengandung vitamin A, Vitamin C, serat, kalium, zat besi, kalsium dan berbagai kandungan gizi lain. Daun ubi jalar putih juga mengandung antioksidan yang membantu menjaga kesehatan tubuh. Sifat anti inflamasi membuat daun ubi jalar putih dapat mencegah berbagai penyakit, manfaat yang terkandung dalam daun ubi jalar putih ini memiliki potensi besar untuk digunakan sebagai bahan tambahan dalam produk makanan (Amalia, 2023).

Salah satu bentuk pemanfaatan daun ubi jalar putih adalah dengan diolah menjadi sari daun. Sari daun ubi jalar putih dapat digunakan sebagai pewarna alami yang dapat menggantikan pewarna sintesis yang biasa digunakan. Warna hijau yang dimiliki daun ubi jalar putih ini menunjukkan adanya kandungan zat hijau daun atau klorofil (Suseno, 2013). Penelitian oleh Yi et al., (2024) menyatakan bahwa senyawa fenolik yang terkandung dalam daun ubi jalar berupa *caffeoylquinic acid* dan flavonoid memiliki stabilitas yang baik ketika mengalami pemrosesan dengan sumber panas, sehingga daun ubi jalar berpotensi untuk diaplikasikan pada produk pangan yang melewati proses pemasakan tanpa menurunkan mutu sensori dan kandungan gizinya.

Penggunaan sari daun ubi jalar putih pada pembuatan kue tradisional bertujuan untuk memberikan warna hijau alami pada kue sehingga dapat menjadi pewarna alami pada kue tradisional. Salah satu produk pangan padat tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan menggunakan sari daun ubi jalar putih adalah kue mangkok.

Kue mangkok dipilih sebagai produk penelitian didasarkan pada dua pertimbangan. Pertama, kue mangkok merupakan produk pangan tradisional yang dalam pengolahannya menggunakan pewarna sintesis, sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih sehat dan bebas pewarna sintesis. Kedua, kue mangkok termasuk produk pangan padat yang dapat dijadikan sebagai media untuk mengukur pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih dari aspek kualitas fisik dan mutu sensoris. Lebih lanjut, penelitian yang dilakukan oleh Manurung (2021) menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak buah karamunting dapat menggantikan pewarna sintesis pada kue mangkok. Hal ini menunjukkan adanya peluang besar dalam pengembangan bahan alami sebagai pengganti pewarna sintesis pada kue mangkok. Namun, hingga saat ini belum ada penelitian yang secara khusus mengkaji penggunaan sari daun ubi jalar putih pada kue mangkok, terutama terkait pengaruhnya terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris kue mangkok.

Dengan demikian, penggunaan sari daun ubi jalar putih dalam pembuatan kue mangkok dapat memberikan keunggulan, sebagai pewarna alami. Kandungan antioksidan dalam sari daun ubi jalar putih ini dapat meningkatkan nilai fungsional kue, sekaligus memberikan warna hijau yang menarik tanpa perlu menggunakan pewarna sintesis. Penelitian mengenai pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih (*Ipomoea batatas L*) pada pembuatan kue mangkok terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris menjadi penting untuk memastikan produk yang dihasilkan tetap memenuhi standar yang diinginkan.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Boga dan Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sejak September 2024 hingga November 2025. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif untuk mengetahui pengaruh penambahan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris kue mangkok. Populasi penelitian adalah seluruh produk kue mangkok dengan sari daun ubi jalar putih, sedangkan sampel terdiri dari tiga perlakuan, yaitu penggunaan sari daun ubi jalar putih sebesar 2%, 4%, dan 6%. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik random sampling terhadap kue hasil perlakuan, dan penilaian sensoris melibatkan 45 panelis agak terlatih dari mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang telah menempuh mata kuliah Kue Tradisional dan Penilaian Organoleptik.

Prosedur penelitian mencakup tahap kajian pustaka, penelitian pendahuluan, pembuatan sari daun ubi jalar putih, pembuatan kue mangkok perlakuan, serta pengujian kualitas fisik dan mutu sensoris. Uji kualitas fisik dilakukan dengan analisis morfologi pori-pori menggunakan aplikasi *ImageJ*, sedangkan uji mutu sensoris dilakukan melalui penilaian aspek warna, aroma, rasa, kelembutan, kekenyalan, dan pori-pori oleh panelis. Data hasil pengujian dianalisis secara statistik menggunakan Uji *ANOVA* satu arah untuk data kuantitatif pada uji fisik dan Uji *Kruskal-Wallis* untuk data mutu sensoris. Karena terdapat perbedaan signifikan, analisis dilanjutkan dengan Uji *Duncan* dan Uji *Tuckey's* untuk menentukan perlakuan terbaik.

HASIL & PEMBAHASAN

Hasil

Penelitian ini terdiri dari uji kualitas fisik menggunakan *One Way ANOVA* yang dilanjut dengan uji *Duncan* dan uji mutu sensoris menggunakan uji *Kruskal Wallis*. Jika terdapat perbedaan maka dilanjut dengan uji *Tuckey's*.

Uji Kualitas Fisik

Tabel 1. Hasil Uji Hipotesis *One Way ANOVA* Morfologi Pori-pori Kue Mangkok Sari Daun Ubi Jalar Putih

SK	Db	JK	KT	F _{hitung}	F _{tabel}
Perlakuan	3	28.969	9.656,33	127,47	4,066
Galat	8	606	75,75		
Total	11	29.575			

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Uji hipotesis statistik menunjukkan bahwa nilai F_{hitung} sebesar 127,47 lebih besar dari nilai F_{tabel} 4,066 pada taraf signifikansi 0,05 ($dbp = 3$ dan $dbg = 8$), maka, dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas fisik kue mangkok dari aspek morfologi pori-pori. Kemudian, dilakukan uji lanjut *Duncan* untuk mengetahui perlakuan yang paling beda. Berikut adalah hasil perhitungan uji lanjut *Duncan*.

Tabel 2. Hasil Uji *Duncan* Morfologi Pori-pori Kue Mangkok Sari Daun Ubi Jalar Putih

Perlakuan	Rata-rata	Rata-rata +DMRT	Notasi	Keterangan
P3 (6%)	162.33	178,7	a	Berbeda Nyata
P1 (2%)	210.33	227,39	b	Berbeda Nyata
P2 (4%)	271	288,44	c	Berbeda Nyata
Kontrol	297,33		d	Berbeda Nyata

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Berdasarkan hasil uji *Duncan* (DMRT) di atas menunjukkan bahwa setiap kelompok perlakuan memiliki notasi yang berbeda satu sama lain. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas fisik kue mangkok dari aspek morfologi pori-pori. Dengan demikian kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 4% merupakan produk dengan kualitas morfologi pori-pori terbaik karena memiliki nilai rata-rata tertinggi dan mendekati nilai rata-rata yang dimiliki oleh produk kontrol, kemudian dilanjut oleh perlakuan 2% dan terakhir 6%.

Uji Mutu Sensoris

Hasil pengujian hipotesis pada aspek pori-pori kue mangkok sari daun ubi jalar putih dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 3. Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-Pori Kue Mangkok Sari Daun Ubi Jalar Putih

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Pori-pori	5,71	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, maka H_0 diterima.

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Hasil analisis menggunakan Uji *Kruskal Wallis*, dapat diketahui bahwa pada pengujian aspek pori-pori diperoleh X_{hitung} 5,71 kemudian dibandingkan dengan X_{tabel} yang bernilai 5,99. Kesimpulan dari hipotesis di atas adalah H_0 diterima yang berarti tidak terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas aspek pori-pori kue mangkok sari daun ubi jalar putih.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek warna kue mangkok sari daun ubi jalar putih dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kue Mangkok Sari Daun Ubi Jalar Putih

Aspek Pengujian	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
Warna	13,31	5,99	$X_{hitung} > X_{tabel}$, maka H_0 ditolak

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Hasil analisis menggunakan Uji *Kruskal Wallis*, dapat diketahui bahwa pada pengujian aspek warna diperoleh X_{hitung} 13,31, kemudian dibandingkan dengan X_{tabel} yang bernilai 5,99. Kesimpulan dari hipotesis di atas adalah H_0 ditolak sehingga terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas aspek warna kue mangkok. Selanjutnya, dilakukan uji penambahan ganda menggunakan uji *Tuckey's* untuk mengetahui perbedaan tiap perlakuan pada taraf signifikansi 0,05, derajat kebebasan 2 dan diperoleh $Q_{tabel} = 3,42$. Hasil analisis uji *Tuckey's* sebagai berikut.

Tabel 5. Hasil Uji *Tuckey's* Aspek Warna Kue Mangkok Sari Daun Ubi Jalar Putih

No	Selisih Setiap Perlakuan	Penambahan Hasil	Kesimpulan
1	$ A - B = 2,87 - 3,07 = 0,2$	$0,2 > 0,19$	Berbeda Nyata
2	$ A - C = 2,87 - 4,13 = 1,26$	$1,26 > 0,19$	Berbeda Nyata
3	$ B - C = 3,07 - 4,13 = 1,06$	$1,06 > 0,19$	Berbeda Nyata

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Keterangan:

- A : Rata-rata warna kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih 2%
 B : Rata-rata warna kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih 4%
 C : Rata-rata warna kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih 6%

Berdasarkan hasil analisis menggunakan uji *Tuckey's* didapatkan bahwa aspek warna pada kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 2%, 4%, dan 6% memperoleh hasil yang berbeda nyata. Berdasarkan hasil data tersebut dapat disimpulkan bahwa penggunaan sari daun ubi jalar putih mempengaruhi aspek warna kue mangkok. Warna kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 6% merupakan produk yang berada pada skala warna hijau gelap dan memiliki warna paling pekat, dibandingkan dengan warna kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 2% dan 4%.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek aroma daun ubi jalar putih dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 6. Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Daun Ubi Jalar Putih

Aspek Pengujian	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
-----------------	--------------	-------------	------------

Aroma daun ubi jalar putih	8,12	5,99	$X_{hitung} > X_{tabel}$, maka H_0 ditolak
----------------------------	------	------	---

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Hasil analisis menggunakan Uji *Kruskal Wallis*, dapat diketahui bahwa pada pengujian aspek warna diperoleh X_{hitung} 8,12, kemudian dibandingkan dengan X_{tabel} yang bernilai 5,99. Kesimpulan dari hipotesis di atas adalah H_0 ditolak sehingga terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas aspek aroma daun ubi jalar putih pada kue mangkok. Selanjutnya, dilakukan uji penambahan ganda menggunakan uji *Tuckey's* untuk mengetahui perbedaan tiap perlakuan pada taraf signifikansi 0,05, derajat kebebasan 2 dan diperoleh $Q_{tabel} = 3,42$. Hasil analisis uji *Tuckey's* sebagai berikut.

Tabel 7. Hasil Uji *Tuckey's* Aspek Aroma Daun Ubi Jalar Putih

No	Selisih Setiap Perlakuan	Penambahan Hasil	Kesimpulan
1	$ A - B = 4,20 - 4,13 = 0,07$	$0,07 < 0,24$	Tidak Berbeda Nyata
2	$ A - C = 4,20 - 3,13 = 1,07$	$1,07 > 0,24$	Berbeda Nyata
3	$ B - C = 4,13 - 3,13 = 1$	$1 > 0,24$	Berbeda Nyata

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Keterangan:

- A : Rata-rata aroma daun ubi jalar putih pada kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih 2%
- B : Rata-rata aroma daun ubi jalar putih pada kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih 4%
- C : Rata-rata aroma daun ubi jalar putih pada kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih 6%

Berdasarkan hasil uji *Tuckey's*, aspek aroma daun ubi jalar putih, menunjukkan perbandingan kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 2% dan 4% menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata, hal ini menunjukkan bahwa panelis sama-sama memilih aspek aroma daun ubi jalar putih pada skala tidak beraroma daun ubi jalar putih pada perlakuan tersebut. Hasil perbandingan aspek aroma daun ubi jalar putih pada kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 2% dengan 6% dan 4% dengan 6% menunjukkan hasil yang berbeda nyata, hal ini menunjukkan bahwa panelis menilai kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 6% berada pada skala agak beraroma daun ubi jalar putih.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek kelembutan dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 8. Hasil Uji Hipotesis Aspek Kelembutan

Aspek Pengujian	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
Kelembutan	4,23	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, maka H_0 diterima

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Hasil analisis menggunakan Uji *Kruskal Wallis*, dapat diketahui bahwa pada pengujian aspek kelembutan diperoleh X_{hitung} 4,23 kemudian dibandingkan

dengan X_{tabel} yang bernilai 5,99. Kesimpulan dari hipotesis di atas adalah H_0 diterima yang artinya tidak terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas aspek kelembutan kue mangkok sari daun ubi jalar putih.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek kekenyalan dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 9. Hasil Uji Hipotesis Aspek Kekenyalan

Aspek Pengujian	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
Kekenyalan	0,78	5,99	$X_{\text{hitung}} < X_{\text{tabel}}$, maka H_0 diterima

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Hasil analisis menggunakan Uji *Kruskal Wallis*, dapat diketahui bahwa pada pengujian aspek kekenyalan diperoleh X_{hitung} 0,78 kemudian dibandingkan dengan X_{tabel} yang bernilai 5,99. Kesimpulan dari hipotesis di atas adalah H_0 diterima dan tidak terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas aspek kekenyalan kue mangkok sari daun ubi jalar putih.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek rasa manis dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 10. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis

Aspek Pengujian	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
Rasa Manis	5,02	5,99	$X_{\text{hitung}} < X_{\text{tabel}}$, maka H_0 diterima

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Hasil analisis menggunakan Uji *Kruskal Wallis*, dapat diketahui bahwa pada pengujian aspek rasa manis diperoleh X_{hitung} 5,02 kemudian dibandingkan dengan X_{tabel} 5,99. Kesimpulan dari hipotesis di atas adalah H_0 diterima dan tidak terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas aspek rasa manis kue mangkok sari daun ubi jalar putih.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek rasa daun ubi jalar putih dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 11. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Daun Ubi Jalar Putih

Aspek Pengujian	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
Rasa Daun Ubi Jalar Putih	4,25	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, maka H_0 diterima

Sumber: Dokumen Peneliti, 2025

Hasil analisis menggunakan Uji *Kruskal Wallis*, dapat diketahui bahwa pada pengujian aspek rasa daun ubi jalar putih diperoleh X_{hitung} 4,25 kemudian dibandingkan dengan X_{tabel} 5,99. Kesimpulan dari hipotesis di atas adalah H_0 diterima yang berarti tidak terdapat pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih terhadap kualitas aspek rasa daun ubi jalar putih pada kue mangkok sari daun ubi jalar putih.

Pembahasan

Hasil uji kualitas fisik dengan One Way Anova yang dilanjut dengan uji Duncan menunjukkan adanya pengaruh penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 2%, 4%, dan 6% terhadap morfologi pori-pori kue mangkok. Hal ini seiring dengan peningkatan persentase sari daun ubi jalar putih yang digunakan yang dapat menyebabkan berkurangnya jumlah pori-pori pada kue mangkok. Temuan ini didukung oleh penelitian Hasmawati (2020) yang menunjukkan bahwa ekstrak daun dapat memengaruhi kualitas fisik suatu produk melalui perubahan pada viskoelastisitas adonan. Mohammadi & Mb (2025), menjelaskan bahwa flavonoid, serat dan mikronutrien dalam bahan nabati dapat memengaruhi, elastisitas gluten, daya ikat air dan kemampuan resistensi gas selama proses fermentasi.

Hasil uji mutu sensoris menggunakan uji *Kruskal Wallis* menunjukkan bahwa penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 2%, 4%, dan 6% pada kue mangkok memberikan pengaruh yang signifikan pada aspek warna dan aroma. Seiring bertambahnya persentase sari daun ubi jalar yang digunakan, warna yang dihasilkan semakin pekat, berkisar dari hijau hingga hijau sangat gelap, keberagaman pendapat ini dipengaruhi oleh sensitivitas visual penulis (Rahayu et al., 2019). Sedangkan pada aspek aroma, penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 2%, 4%, dan 6% memberikan pengaruh nyata bahwa aroma yang dihasilkan semakin kuat seiring dengan bertambahnya persentase sari daun ubi jalar putih yang digunakan. Pada aspek pori-pori, kelembutan, kekenyalan, rasa manis, dan rasa daun ubi jalar putih tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antar produk perlakuan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan sari daun ubi jalar putih (*Ipomoea batatas L*) pada pembuatan kue mangkok terbukti memengaruhi kualitas fisik produk, yaitu pada aspek morfologi pori-pori. Hasil uji kualitas fisik menunjukkan adanya pengaruh signifikan pada nilai pori-pori, dengan rata-rata tertinggi diperoleh pada perlakuan 4%. Hal ini menunjukkan bahwa konsentrasi sari daun ubi jalar putih dapat memengaruhi struktur internal kue mangkok, meskipun pada

konsentrasi tertentu, seperti 2% dan 6%, pori-pori tidak menunjukkan hasil yang optimal.

Dari segi mutu sensoris, penggunaan sari daun ubi jalar putih tidak berpengaruh signifikan terhadap aspek pori-pori, kelembutan, kekenyalan, rasa manis, dan rasa daun ubi jalar putih. Namun, terdapat pengaruh nyata pada aspek warna dan aroma daun ubi jalar putih. Hasil uji lanjutan menunjukkan bahwa pada aspek warna perlakuan 2%, 4% dan 6% berbeda nyata secara signifikan. Sedangkan pada aspek aroma daun ubi jalar putih, perlakuan 2% dan 4% tidak berbeda nyata, perlakuan 6% berbeda nyata dibandingkan dengan perlakuan 2% dan 4%. Pada aspek warna, perlakuan 2% dan 4% berada pada skala hijau, sementara itu perlakuan 6% berada pada skala hijau gelap. Pada aspek aroma, perlakuan 2% dan 4% berada pada skala tidak beraroma daun ubi jalar putih dan perlakuan 6% berada pada skala agak beraroma daun ubi jalar putih.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa sari daun ubi jalar putih memengaruhi kualitas fisik melalui morfologi pori-pori serta mutu sensoris pada aspek warna dan aroma, tetapi tidak berpengaruh signifikan pada aspek tekstur dan rasa manis. Berdasarkan uji kualitas fisik dan mutu sensoris, kue mangkok yang direkomendasikan adalah kue mangkok dengan penggunaan sari daun ubi jalar putih sebanyak 4% karena memiliki kualitas produk yang paling mendekati kualitas produk kontrol.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, N. (2023). *Mengenal Manfaat Daun Ubi Jalar*. Elementa Agro Lestari.
- Elizabeth, Widjaja, Rahayuningsih, Y., Rahajoe, J. S., Ubaidillah, R., Maryanto, I., Walujo, E. B., &
- Hasmawati, Mustarin, A., & Fadilah, R. (2020). Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 87–100.
- Manurung, H., Simanjuntak, R., & Romauli, M. (2021). Pemanfaatan Ekstrak Buah Karamunting (*Rhodommyrtus tomentosa*) Sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan Pada Kue Mangkok. *Rona Teknik Pertanian*, 14(1), 51–57.
- Mohammadi, Z., & Mb, A. (2025). A Review of Plant-Based Bakery Products. *IJFMR*250449839, 7(4), 1–9. www.ijfmr.com
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori* (A. Canty & A. Syukri, Eds.; 2nd ed.). Universitas Terbuka.
- Suseno, M. (2013). *Sehat dengan Daun Melawan Berbagai Macam Penyakit* (Erni, Ed.). Buku Pintar.
- Yi, J., Li, L., Li, X., Duan, X., Wang, J., Han, Y., & Gao, Y. (2024). Valorisation of sweet potato leaves as a potential agri-food resource: Assessing nutritional and nutraceutical values altered by food processing—A review. In *International Journal of Food Science and Technology* (Vol. 59, Issue 11, pp. 8825–8836). John Wiley and Sons Inc. <https://doi.org/10.1111/ijfs.17014>