SKRIPSI

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l.*) DALAM PEMBUATAN MANTAU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza nivara*)

OLEH :

RISKHA NUR OKTAVIANI
NIM C1061211083

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2025

SKRIPSI

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l.*) DALAM PEMBUATAN MANTAU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza nivara*)

OLEH :

RISKHA NUR OKTAVIANI
NIM C1061211083

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana/Megister dalam Bidang Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2025

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l.*) DALAM PEMBUATAN MANTAU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza nivara*)

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

RISKHA NUR OKTAVIANI
NIM. C1061211083

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada tanggal: 11 Juni 2025 **Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian**
Universitas Tanjungpura Nomor: 4106/UN22.3/TD.06/2025

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, M.P	**Lucky Hartanti, S.TP., M.P**
NIP. 196505101989032001	**NIP. 197503262002122002**

Penguji Pertama	Penguji Kedua
Dr. Dwi Raharjo, S,TP., M.P	**Ir. Suko Priyono, M.P**
NIP. 198105132005011005	**NIP. 196205111991031002**

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P.,IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Saya menyatakan bahwa skripsi "Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*.) Dalam Pembuatan Mantau Dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*)", adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbikan dari penulis lain telah disebutkan didalam daftar pustaka. Saya limpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Pontianak, Maret 2025

Penulis,

Riskha Nur Oktaviani
NIM. C1061211083

RIWAYAT HIDUP



Riskha Nur Oktaviani Lahir di Ketapang, Provinsi Kalimantan Barat pada tanggal 5 Oktober 2003. Penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara, dari pasangan Dadan Nuryatna dan Sumiati. Penulis memasuki jenjang Pendidikan pada tahun 2009 di Pendidikan Sekolah Dasar Negeri 09 Teluk Batang dan lulus pada tahun 2015. Setelah itu, penulis melanjutkan Pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 03 Seponti pada tahun yang sama dan lulus tiga tahun kemudian pada tahun 2018. Selanjutnya penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Atas Negeri 02 Teluk Batang dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun yang sama, penulis melanjutkan Pendidikan ke Perguruan Tinggi sebagai mahasiswi di Universitas Tanjungpura Pontianak, Fakultas Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.

LEMBAR PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala limpahan nikmat dan karunia-Nya, tiada daya dan upaya selain dengan pertolongan dan kekuatan yang datang dari-Nya sehingga atas izin-Nya skripsi ini berhasil diselesaikan diwaktu yang tepat. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini terwujud berkat bantuan, arahan, bimbingan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan apresiasi dan ucapan trimakasih kepada:

1. Teristimewa kepada kedua orang tua yang sangat berharga dalam hidup penulis Bapak Dadan Nuryatna, cinta pertama sekaligus sosok yang sangat menginspirasi penulis serta Ibunda Sumiati surga dan panutan hidup penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis sampaikan untuk semua kebaikan dan jasa yang diberikan kepada penulis. Terima kasih atas perhatian, dukungan, ridho, kasih sayang yang tiada henti dan doa yang selalu membersamai disetiap langkah penulis. Terima kasih telah berjuang bersama penulis, mengorbankan banyak waktu, tenaga dan upaya untuk mendukung penulis dalam meraih impian. Terima kasih berkat Bapak dan Mama orang tua yang luar biasa penulis mampu menapakkan kaki dibangku perkuliahan hingga selesai, sebuah mimpi yang terwujud berkat setiap tetes keringat dan doa kalian. Penulis berharap dengan terselesaikannya skripsi ini, dapat menjadi bentuk penghormatan dan apresiasi atas segala perjuangan dan kasih sayang yang kalian berikan. Semoga Allah membalas kebaikan Bapak dan Mama dengan limpahan rahmat dan hidayah-Nya. Sehat selalu Pak Ma teruslah membersamai putrimu dalam setiap langkah kecilnya.
2. Ibu Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP dan Ibu Lucky Hartanti, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing sekaligus menjadi pengarah, penyemangat dan motivator yang luar biasa. Terima kasih sebesar-besarnya atas waktu, kesabaran, tenaga dan pikiran yang telah tercurahkan dalam proses penulisan skripsi ini. Terimakasih atas setiap arahan, masukan, serta ilmu yang begitu berarti bagi penulis. Terima kasih telah mempermudah setiap urusan penulis dan memahami setiap kesulitan yang dihadapi penulis. Dosen Penguji Bapak Dr. Dwi Raharjo S,TP., M.P dan Bapak Ir. Suko Priyono, M.P terima

kasih telah meluangkan waktu dalam memberikan saran dan masukan yang diberikan demi penyempurnaan penulisan skripsi ini. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan kesehatan, keberkahan serta balasan terbaik untuk setiap kebaikan yang Bapak dan Ibu berikan.

3. Terima kasih kepada seluruh Dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan serta Dosen di lingkungan Fakultas Pertanian yang telah membagikan ilmu dan wawasan selama masa perkuliahan. Semoga Bapak dan Ibu senantiasa dalam lindungan Allah dan diberikan kesehatan.
4. Kepada sahabat seperjuangan Neli Muflihah yang semoga Allah selalu melindungimu dan merahmatimu. Terimakasih atas setiap waktu yang diluangkan, motivasi, semangat, doa, pendengar yang baik serta menjadi rekan yang senantiasa menemani penulis dari awal perkuliahan sampai menyelesaikan skripsi. Terima kasih sudah menemani setiap suka dan duka penulis semasa perkuliahan. Ucapan syukur kepada Allah SWT karena telah memberikan sahabat terbaik. Semoga Allah menyegerakan harapan dan impian Neli.
5. Kepada Sahda Apsarini Dzakirahestu, Viola Paradisa Meyna, Aruntari Junimdiyan dan Nurhasanah, terima kasih untuk semua motivasi, dukungan, pengalaman, waktu dan kisah yang dijalani selama perkuliahan. Terima kasih sudah menjadi garda terdepan dimasa-masa sulit penulis. Ucapan syukur kepada Allah SWT karena telah memberikan sahabat terbaik seperti kalian.
6. Kepada diri saya sendiri Riskha Nur Oktaviani, terima kasih telah bertahan hingga saat ini, atas segala kerja keras dan semangat hingga mampu meraih mimpi. Terimakasih kepada hati yang masih tetap tegar dan ikhlas menjalani semuanya. Ini merupakan pencapaian yang patut dirayakan untuk diri sendiri. Berbahagialah selalu apapun kekurangan dan kelebihanmu mari tetap berjuang untuk kedepan.

RINGKASAN SKRIPSI

Mantau merupakan roti kukus tradisional yang berasal dari Tiongkok, berbentuk polos tanpa isian, bertekstur lembut dan biasanya berbahan dasar tepung terigu. Mantau memiliki cita rasa yang digemari, namun penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama memiliki keterbatasan gizi dan kurang mendukung diversifikasi pangan lokal. Inovasi melalui substitusi tepung ubi jalar ungu yang kaya antioksidan dan formulasi tepung beras merah yang tinggi serat serta senyawa fenolik berpotensi meningkatkan nilai gizi dan fungsional mantau. Kombinasi kedua bahan lokal dalam bentuk produk mantau masih jarang dilakukan sehingga layak untuk dikembangkan lebih lanjut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan rasio tepung ubi jalar ungu yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensori mantau terbaik.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor perlakuan, yaitu substitusi tepung ubi jalar ungu (p) dalam formulasi mantau yang teridiri dari 5 taraf perlakuan yaitu 0% (p0), 15% (p1), 20% (p2), 25% (p3), 30% (p4) dan 35% (p5) terhadap total tepung serta penambahan 5% tepung beras merah pada masing-masing perlakuan dengan 4 kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan uji F (ANOVA) dengan taraf uji 5%, jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf 5%. Data hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan metode Kruskal-Wallis. Perlakuan terbaik dianalisis dengan menggunakan metode indeks efektivitas.

Penelitian ini mendapatkan karakteristik fisikokimia serta sensori mantau terbaik yaitu substitusi tepung ubi jalar ungu pada konsentrasi 20% menghasilkan perlakuan terbaik, yaitu warna 3,9 (ungu), rasa 2,2 (lebih manis), aroma 3,46 (Beraroma ubi ungu), tekstur 3,93 (lembut) dan keseluruhan 3,43 (suka). Karakteristik fisikokimia dengan kadar air 35,50%, antioksidan 29,92% dan nilai daya kembang 79,38%. Substitusi tepung ubi jalar ungu pada pembuatan mantau berpengaruh terhadap karakterisitik fisikokimia dan sensori mantau serta berpotensi dalam pemanfaatan bahan pangan lokal dalam diversifikasi produk mantau yang bergizi dan bernilai fungsional tinggi.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "**Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dalam Pembuatan Mantau dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*)**".

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari pengarahan dan bimbingan berbagai pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung. Penulis mengucapkan terima kasih kepada orang tua tercinta yang telang mendukung, memberi bantuan, dan selalu mendoakan penulis. Ucapan terima kasih ini juga penulis sampaikan kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian, Ibu Dr. Tantri Palupi, SP., M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian, Ibu Dr. Maherawati, S.TP., MP selaku Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Ibu Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP selaku Dosen Pembimbing Pertama dan Ibu Lucky Hartanti, S.TP., MP selaku Dosen Pembimbing Kedua, Bapak Dr. Dwi Raharjo, S.T.P., M.P. selaku Dosen Penguji Pertama dan Bapak Ir. Suko Priyono, M.P. selaku Dosen Penguji Kedua.

Penulisan menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangung demi kebaikan skripsi ini di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Pontianak, Maret 2025

Penulis

Riskha Nur Oktaviani

C1061211083

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
BAB II KERANGKA PEMIKIRAN	5
A. Tinjauan Pustaka	5
B. Kerangka Konsep	17
C. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Tempat dan Waktu Penelitian	19
B. Bahan dan Alat Penelitian	19
C. Rancangan Percobaan	19
D. Pelaksanaan Penelitian	19
E. Parameter Penelitian	22
F. Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Analisis Bahan Baku	23
B. Kadar Air	23
C. Aktivitas Antioksidan	25
D. Daya Kembang	27
E. Organoleptik	29
E. Uji Indeks Efektivitas	34
BAB V PENUTUP	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Komposisi Kimia Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)..... 6
Tabel 2. Komposisi Mantau 11
Tabel 3. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram Bahan..... 11
Tabel 4. Standar Mutu Roti Tawar SNI No. 01-3840-1995..... 17
Tabel 5. Formulasi Mantau 20
Tabel 6. Kandungan Bahan Baku Mantau 23
Tabel 7. Kadar Air Mantau Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Tepung Terigu dan Tepung Beras Merah 24
Tabel 8. Aktivitas Antioksidan Mantau Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Tepung Terigu Dan Tepung Beras Merah 26
Tabel 9. Daya Kembang Mantau Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Tepung Terigu dan Tepung Beras Merah 28
Tabel 10. Uji Deskriptif Mantau Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Tepung Terigu dan Tepung Beras Merah 29
Tabel 11. Bobot Variabel 34
Tabel 12. Nilai Perlakuan Terbaik Mantau Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Tepung Terigu dan Tepung Beras Merah..... 36

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Ubi Jalar Ungu 5
Gambar 2. Beras Merah 8
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Mantau 21

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Daya Kembang 44
Lampiran 2. Kadar Air 45
Lampiran 3. Aktivitas Antioksidan 46
Lampiran 4. Uji Organoleptik 47
Lampiran 5. Uji Efektivitas 48
Lampiran 6. Analisis Data Kadar Air Mantau Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu 49
Lampiran 7. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Mantau Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu 51
Lampiran 8. Analisis Data Daya Kembang Mantau Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu 52
Lampiran 9. Uji Deskriptif terhadap Warna Mantau 54
Lampiran 10. Uji Deskriptif terhadap Rasa Mantau 55
Lampiran 11. Uji Deskriptif terhadap Aroma Mantau 56
Lampiran 12. Uji Deskriptif terhadap Tekstur Mantau 57
Lampiran 13. Uji Deskriptif terhadap Keseluruhan Mantau 58
Lampiran 14. Indeks Efektivitas Mantau Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu 59

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan manusia, tidak hanya sebagai sumber energi melainkan juga sebagai bagian dari budaya dan identitas suatu masyarakat. Di berbagai belahan dunia, terdapat beragam jenis makanan yang mencerminkan tradisi, kebiasaan dan sumber daya alam setempat. Salah satu jenis makanan yang menarik perhatian adalah mantau yang merupakan roti kukus yang populer di beberapa negara, terutama di Tiongkok dan negara negara Asia. Mantau merupakan makanan pokok dari Cina bagian Utara. Makanan ini dapat dijumpai di kawasan kuliner Beijing seperti Wang Fujing, Juimen Street.

Roti kukus Cina atau yang biasa dikenal dengan mantau merupakan jenis produk fermentasi tradisonal yang terbuat dari bahan dasar seperti tepung terigu, air, ragi dengan atau tanpa penambahan gula atau garam, dan kemudian dimasak dengan cara dikukus (Hsieh *et al*., 2017). Mantau merupakan jenis roti yang dikukus mirip dengan bakpao, hanya saja mantau tidak memiliki isian seperti bakpao (Aryani *et al*., 2018). Mantau memiliki ciri khas berupa lapisan halus, berwarna putih, bertekstur lembut dan tidak memiliki isian di dalamnya. Umumnya bentuk mantau persegi panjang yang menggelembung dengan bagian samping lebih menggelembung dengan bagian atasnya (Sampara., 2022).

Mantau biasanya disajikan bersama susu kental manis atau sebagai pendamping hidangan lainnya, meskipun mantau memiliki cita rasa yang lezat dan tekstur yang lembut, produk ini umumnya terbuat dari tepung terigu yang memiliki kandungan gizi terbatas sehingga penting untuk mengembangkan mantau yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi. Salah satu solusi untuk meningkatkan nilai gizi mantau adalah dengan menambahkan tepung komposit dari bahan-bahan lokal yang kaya nutrisi, seperti dengan ditambahkannya tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) adalah salah satu tanaman pangan tropis yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Ubi jalar ungu merupakan komoditas yang kaya akan karbohidrat utama setelah padi, jagung dan ubi kayu. Ubi jalar merupakan tanaman pangan yang memiliki potensi sebagai pengganti beras dalam program

diversifikasi pangan karena efisien dalam menghasilkan energi, vitamin dan mineral. Selain itu ubi jalar ungu mengandung vitamin A dalam jumlah yang cukup, asam askorbat, tiamin, ribovalin, fosfor, besi dan kalsium (Musyarifah *et al*., 2018).

Ubi jalar ungu berukuran sedang mengandung karbohidrat komplek sebanyak 28 gram. Komponen utama karbohidrat dalam ubi jalar ungu terdiri dari pati, serat pangan (seperti selulosa dan hemiselulosa), serta beberapa jenis gula larut, termasuk maltosa, sukrosa, fruktosa, dan glukosa (Setiawan *et al*., 2020). Senyawa antioksidan, karotenoid, senyawa-senyawa fenolik yang menyebabkan ubi jalar mempunyai daging umbi dengan variasi warna seperti putih, kuning, oranye, dan ungu. Ubi jalar ungu merupakan varietas ubi jalar yang mempunyai keunggulan dari varietas ubi jalar yang lain yaitu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi. Kandungan antosianin ubi jalar ungu berkisar antara 110-210 mg/100 g dan kandungan vitamin C serta β karotennya masing-masing sebesar 10,5 dan 1,208 mg. Kandungan kompleks karbohidrat ubi jalar ungu memiliki indeks glikemik yang rendah (Tuhumury *et al*., 2018).

Ubi jalar ungu mempunyai umur simpan yang singkat, jika penyimpanannya dalam suhu ruang hanya bisa bertahan sampai 10 hari saja. Ubi jalar ungu jika disimpan terlalu lama akan menyebabkan penyusutan bobot, pembusukan, dan ditumbuhi tunas sehingga dapat menurunkan kualitasnya (Setiawa *et al*., 2020). Masa simpan yang pendek inilah diperlukan adanya inovasi pengolahan terhadap ubi jalar ungu untuk meningkatkan produktivitasnya. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah ubi jalar ungu menjadi tepung ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu dalam bentuk umbi dan tepung berpotensi untuk diaplikasikan pada produk-produk pangan terutama produk *bakery* dan *patisery* dalam upaya mengurangi ketergantungan pada tepung terigu (Tuhumury *et al*., 2018). Selain ubi jalar ungu, tanaman lain yang mengandung antioksidan diantaranya adalah beras merah (*Oryza nivara*).

Beras merah (*Oryza nivara*) merupakan salah satu jenis beras yang masih memiliki kulit ari atau aleuron di sekeliling butir beras. Kulit ari tersebut mengandung banyak nutrisi, seperti serat, protein, vitamin B kompleks, mineral, dan antioksidan, sehingga membuat beras merah menjadi pilihan yang sehat dibandingkan dengan beras putih yang telah melalui proses penggilingan dan pengupasan kulit ari. Beras merah merupakan salah satu jenis beras yang

mengandung kadar serat tinggi, selain itu beras merah diketahui mengandung pigmen antosianin alami yang berkhasiat sebagai antioksidan, dalam 100 gram beras merah mengandung serat 3,97% (Zaddana *et al*., 2018).

Kandungan gizi beras merah terdiri dari energi 333 kkal, lemak 0,5550 gram, protein 9,4 gram, kalsium 55 mg, forsfor 140 mg, vitamin B 3,3 mg, serat 4,666 gram, karbohidrat 80 gram, air 12 gram, dan kalori 364 kal. Berdasarkan komposisi kandungan gizi antara tepung terigu dan tepung beras merah lebih besar tepung beras merah yang meliputi protein, karbohidrat, phosphor, vitamin air, dan serat. Upaya untuk memudahkan pemanfaatan beras merah adalah dengan dibuat menjadi tepung (Sintia & Astuti., 2018).

Beras merah kaya akan serat, vitamin, dan mineral sehingga mampu meningkatkan nilai gizi pada produk yang berbahan dasar tepung beras merah. Kandungan serat yang tinggi pada tepung beras merah dapat membantu mengontrol kadar gula darah dan memberikan rasa kenyang lebih lama. Beras merah mengandung gluten yang rendah sehingga mampu menjadi alternatif yang ideal bagi individu dengan sensitivitas gluten atau celiac. Penggunaan beras merah dalam bentuk tepung pada pembuatan roti akan membuat tekstur yang lebih padat dan kenyal serta memberikan aroma dan warna yang khas.

Kandungan gizi dan senyawa bioaktif, khususnya amilosa dan amilopektin dari tepung ubi jalar ungu dan tepung beras merah juga berperan penting dalam menentukan karakteristik akhir produk mantau. Pati merupakan komponen karbohidrat utama dalam kedua bahan ini dan tersusun atas dua jenis polisakarida, yaitu amilosa (struktur linier) dan amilopektin (struktur bercabang). Tepung ubi jalar ungu mengandung sekitar 30-40% amilosa dan 60-70% amilopektin dari total patinya (Permata *et al*., 2023), sementara itu tepung beras merah memiliki kandungan amilisa yang lebih tinggi, yakni berkisar antara 20-30% tergantung varietasnya. Perbedaan rasio formulasi produk mantau akan mempengaruhi tekstur, daya serap air, dan daya kembang akhir produk.

B. Perumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah berapakah rasio tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensori mantau terbaik.

C. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan rasio tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensori mantau terbaik.

D. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah informasi baru mengenai pembuatan mantau dengan mengetahui karakteristik fisikokimia dan sensori serta formulasi yang paling disukai sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomi pangan lokal khususnya ubi jalar ungu dan beras merah.