

## ***ABSTRACT***

This study aims to find ways of making cereal beverage with sweet purple substitution.

This research was conducted by: 1) Observation: collection of data by finding recipes and a web studied, 2) Practical: the practice recipes for potato flour and make a flake or cereal sweet purple, 3) Organoleptic test: the retrieval of data from respondents who have filled organoleptic test form.

The best product based on the organoleptic preference level of the selected respondents is product A1 with the substitution of 100% potato flour purple with the acceptance criteria as follow: color is purple slightly brown, the fragrance is scented purple yam, taste is sweet and tastes sweet purple, texture is smooth enough and sufficiently fibrous and crunchy is crispy.

**Keywords:** drinks, cereal, sweet purple

## ABSTRAKSI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan minuman sereal dengan substitusi ubi ungu.

Penelitian ini dilakukan dengan cara: 1) Observasi: yaitu pengumpulan data dengan cara mencari resep dan web yang diteliti, 2) Praktikum: yaitu mempraktekkan resep pembuatan tepung ubi dan membuat flake atau sereal ubi ungu, 3) Uji organoleptik: yaitu pengambilan data dari responden yang telah mengisi form uji organoleptik.

Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik tingkat kesukaan responden terpilih produk A1 dengan substitusi 100% tepung ubi ungu dengan kriteria penerimaan warna adalah ungu sedikit kecoklatan, aroma adalah beraroma ubi ungu, rasa adalah manis dan berasa ubi ungu, tekstur adalah cukup halus dan cukup berserat dan kerenyahan adalah renyah.

**Kata kunci:** minuman, sereal, ubi ungu