Ari Idham Purbaya J1A118036 Pengaruh Rasio Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Kentang Varietas Granola (*Solanum tuberosum*) terhadap Karakteristik dan Organoleptik Roti Tawar.

Pembimbing : Ir. Indriyani, M.P. dan Dian Wulansari, S. TP., M. Si.

RINGKASAN

Roti merupakan produk turunan dari tepung terigu, salah satu jenis roti yang banyak digemari masyarakat adalah roti tawar. Bahan utama dalam pembuatan roti tawar adalah tepung terigu, yang mana saat ini ketersediaannya diimpor dari luar negeri. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu adalah dengan menggantikannya dengan tepung jenis lain salah satunya adalah tepung kentang yang dapat membuat tekstur roti menjadi lebih lembut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung kentang terhadap karakteristik dan organoleptik roti tawar.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbandingan tepung terigu dengan tepung kentang yang terdiri dari 5 taraf, setiap perlakuan diulang sebanyak 4 kali, sehingga didapatkan 20 satuan percobaan yaitu : 90:10, 85:15, 80:20, 75:25 dan 70:30. Parameter yang diamati yaitu kadar air, slv, porositas, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat, karbohidrat dan uji organoleptik. Data yang diperoleh dianalisa menggunakan ANOVA taraf 5% dan 1%. Apabila terdapat pengaruh perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji DMRT pada taraf 5%.

Konsentrasi tepung kentang memberikan pengaruh nyata pada kadar serat, karbohidrat, *specific loaf volume*, mutu hedonik aroma, mutu hedonik tekstur, mutu hedonik warna, hedonik penerimaan keseluruhan dan perbandingan jamak, namun tidak memberikan pengaruh nyata pada kadar air, porositas, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein.

Perlakuan terbaik terdapat pada roti dengan perbandingan tepung terigu 80% dan tepung kentang 20% dengan hasil pengujian kadar air 33,26%; porositas 48,37%; SLV 6,29 cm³/g; kadar abu 2,67%; kadar lemak 3,29%; serta penilaian organoleptik hedonik aroma 3,52 (agak khas kentang); tekstur 3,68 (agak lembut); warna 3,24 (kuning); penerimaan keseluruhan 4,48 (suka) serta penilaian perbandingan jamak 5,16 (agak lebih baik dari R).

Kata Kunci: *Kentang, Roti Tawar, Tepung Kentang.*