

PANDRE PIDAYAT SINAGA. J1A118004. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Puree Kentang Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Roti Tawar. Pembimbing: Ir. Indriyani. MP dan Dr. Ir. Lavlinesia, M.Si.

RINGKASAN

Roti tawar merupakan produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti yang dipanggang. Tepung terigu merupakan bahan baku utama pada pembuatan roti, sedangkan bahan dasar pembuatan tepung terigu adalah gandum. Puree kentang digunakan sebagai upaya diversifikasi pangan penting dilakukan untuk menggali potensi bahan pangan lokal yang ada serta untuk meningkatkan keanekaragaman dan keseimbangan komposisi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan puree kentang terhadap karakteristik dan organoleptik roti tawar serta untuk mengetahui formulasi tepung terigu dengan puree kentang dengan tepung terigu yang menghasilkan karakteristik roti tawar yang terbaik.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan dan 4 ulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Perlakuan yang digunakan adalah konsentrasi puree kentang yang mensubstitusi tepung terigu yaitu sebesar 25%, 30%, 35%, 40% dan 45%. Parameter yang diamati yaitu kadar air, tekstur, volume pengembangan spesifik, porositas, warna permukaan, warna bagian dalam, dan uji organoleptik. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan ANOVA taraf 5% dan 1%. Apabila terdapat pengaruh maka akan dilanjutkan dengan uji *Duncan New Multiple Range Test* pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung terigu dengan puree kentang memberikan pengaruh nyata pada tekstur, kadar air, volume pengembangan, porositas, warna bagian dalam, mutu hedonik warna, mutu hedonik tekstur, penerimaan keseluruhan dan perbandingan jamak roti tawar, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna permukaan dan hedonik flavor roti tawar. Substitusi tepung terigu 75% dan puree kentang 25% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rata-rata parameter kadar air 34,91%, tekstur 0,86N, volume pengembangan 3,78 cm³/g, dan porositas 12,16%, warna permukaan (*Crust*) dengan nilai L* 49,33; a* 16,68; b* 29,60 dan warna bagian dalam (*Crumb*) dengan nilai L* 63,15; a* 2,60; b* 16,05. Penilaian organoleptik parameter mutu hedonik warna 3,76 (agak kuning-kuning), mutu hedonik tekstur 4,44 (lembut-sangat lembut), hedonik flavor 3,80 (agak suka-suka), penerimaan keseluruhan 3,92 (suka) dan perbandingan jamak 3,92 (agak lebih baik-lebih baik dari R).

Kata kunci: Kentang, puree kentang, roti tawar