

ABSTRAK

SUBSTITUSI TEPUNG KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN SENSORI ROTI MANIS

Oleh

BIRGITTA OKTAVIA SUPARYONO

Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan perbedaan antara substitusi tepung kimpul dan tepung terigu terhadap sifat kimia, derajat pengembangan adonan, dan sifat sensori roti manis dan mendapatkan substitusi tepung kimpul dan tepung terigu yang menghasilkan roti manis dengan sifat kimia, derajat pengembangan adonan, dan sensori terbaik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap non faktorial dengan lima ulangan. Perlakuan penelitian adalah perbandingan tepung kimpul dan tepung terigu (L) sebanyak 5 taraf, yaitu L1 (0%:100%); L2 (5%:95%); L3 (10%:90%); L4 (15%:85%); L5 (20%:80%). Data hasil penelitian diuji kesamaan ragam dengan uji Bartlett dan koreksi data dengan uji Tukey, selanjutnya data yang diperoleh diuji lanjut dengan BNT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa L2 adalah perlakuan terbaik yang menghasilkan roti manis dengan kadar air sebesar 21,20%, kadar abu sebesar 1,42%, kadar lemak sebesar 12,48%, dan derajat pengembangan adonan sebesar 1,37, kadar NaCl sebesar 1,05%, kadar sukrosa sebesar 7,6%, dengan skor tekstur sebesar 3,47 (agak lembut), skor rasa dan aroma sebesar 2,62 (agak khas

kimpul), skor warna sebesar 4,18 (kuning), serta skor penerimaan keseluruhan sebesar 3,61 (suka).

Kata kunci: tepung kimpul, roti manis, sifat fisik, kimia, dan sensori