

ABSTRAK

FORMULASI PATI UBI KAYU TERMODIFIKASI DAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROTI MANIS

Oleh

Fitriani Fauzi

Provinsi Lampung merupakan daerah penghasil ubi kayu terbesar di Indonesia. Sebagai bahan baku industri yang potensial, pati ubi kayu diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif pengganti terigu. Namun pati alami memiliki kekurangan, untuk memperbaiki kelemahan sifat dasar pati alami tersebut dapat dilakukan dengan cara memodifikasi pati yaitu dengan penggunaan ragi instan (fermipan). Dalam penelitian ini pati ubi kayu termodifikasi akan diformulasikan dengan tepung terigu dan diaplikasikan pada pembuatan roti manis.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi pati ubi kayu termodifikasi dan tepung terigu yang menghasilkan roti manis dengan sifat fisik, kimia, dan organoleptik yang mendekati karakteristik roti manis 100 % tepung terigu.

Percobaan dilakukan dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal yang terdiri dari lima taraf yaitu formulasi pati ubi kayu termodifikasi dan tepung terigu (0 : 100), (10 : 90), (20 : 80), (30 : 70), dan (40 : 60) dengan tiga kali ulangan. Data yang diperoleh diuji kesamaan ragamnya dengan uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey. Data

dianalisis dengan sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat. Analisis data dilanjutkan menggunakan uji BNJ pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pati ubi kayu termodifikasi mampu mensubstitusi tepung terigu hingga 30 % dalam pembuatan roti manis.

Berdasarkan sifat kimia dan organoleptik, roti manis pada formulasi F2 (10:100), F3 (20:80), F4 (30:70) merupakan roti manis dengan karakteristik yang mendekati karakteristik roti manis pada formulasi F1 (0:100), namun dilihat dari derajat pengembangan adonan hanya formulasi F2 (10:90) yang mendekati formulasi F1 (0:100). Oleh karena itu, hasil terbaik adalah formulasi pati ubi kayu termodifikasi dan tepung terigu yaitu formulasi F2 (10:90) dengan derajat pengembangan adonan 516,667 %, kadar air 24,467 %, kadar abu 1,113 %, kadar lemak 10,108 %, kadar protein 6,867 %, dan kadar karbohidrat 57,612 %.

Karakteristik yang dimiliki secara berturut – turut yaitu berwarna kuning kecoklatan, bertekstur lembut, rasanya manis dan agak gurih, beraroma khas roti, dan untuk penerimaan keseluruhan yang dimiliki F2 (10:90) yaitu suka.

Key word : Roti Manis, Pati Ubi Kayu Termodifikasi, Tepung Terigu.