

ABSTRAK

Yusuf Kusuma. NIM. 509642003. Analisis Tepung Sukun Roti Manis. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.

Penelitian ini bertujuan : 1) Menganalisis kandungan gizi tepung sukun; 2) Menentukan formula terbaik roti manis tepung sukun; 3) Menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap roti manis tepung sukun dengan substitusi tepung sukun 50%, 75% dan 100; 4) Menguji masa simpan roti manis tepung sukun. Waktu penelitian bulan Februari - Juli 2012. Tempat penelitian Lab Pendidikan Tata Boga, FT Unimed. Bahan yang digunakan adalah bahan untuk pembuatan roti manis tepung sukun dan bahan untuk analisis zat gizi. Dalam penentuan formula terbaik resep standar disubstitusi mulai dari 50%, 75%, dan 100% tepung sukun. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 30 orang. Pengolahan dan analisis data uji kesukaan dan masa simpan roti manis tepung sukun dianalisis secara deskriptif. Uji Anava untuk mengetahui perbedaan warna, rasa, aroma, dan tekstur pada formula roti manis tepung sukun.

Hasil analisis menunjukkan formula terbaik sampel A dengan substitusi tepung sukun 50 persen jika dibandingkan sampel B dan sampel C. Dilihat zat gizi tepung sukun kadar air 10,5%(bb) menunjukkan kadar air hasil penelitian ini masih tinggi diatas dari hasil penelitian Widowati. Kadar protein 5,44%(bb) lebih tinggi dari penelitian Widowati dan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Kadar lemak 0,67%(bb) lebih tinggi dari penelitian Widowati dan dibawah hasil penelitian Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Kadar karbohidrat 62,0%(bb) menunjukkan lebih rendah dari hasil penelitian Widowati dan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia sedangkan kadar abu 3,44%(bb) lebih tinggi dari penelitian Widowati.

Hasil uji hedonik rata-rata penerimaan panelis terhadap warna 4,20 menunjukkan warna roti manis sampel A diterima oleh panelis berdasarkan indera penglihatan mata dengan warna coklat keemasan dibandingkan warna sampel B 3,20 warna lebih coklat dan sampel C 2,10 warna coklat tua, terdapat perbedaan warna roti dari setiap sampel, rasa 3,40 menunjukkan rasa roti manis sampel A dapat diterima panelis berdasarkan indera pengecap dibandingkan rasa sampel B 2,60 terasa pahit dan sampel C sebesar 2,00 rasa getir pahit, terdapat perbedaan dari setiap sampel, aroma 3,00 menunjukkan aroma roti manis sampel A dapat diterima panelis berdasarkan indera penciuman tetapi dibawah aroma sampel C sebesar 4,00 aroma sukun sampel ini sangat disukai panelis dan diatas sampel B 2,83. Tekstur 3,97 menunjukkan tekstur roti manis sampel A dapat diterima oleh panelis berdasarkan indera peraba sentuhan dibandingkan dengan tekstur sampel B 2,33 tidak mengembang dan menjadikan keras dan sampel C sebesar 1,53 tekstur lebih keras dari sampel B terdapat perbedaan tekstur roti dari setiap sampel. Kandungan gizi roti hasil analisis proksimat : kadar air 32,2% (bb) , kadar protein 8,74% (bb), kadar lemak 4,69% (bb), kadar abu 1,49% (bb), dan kadar karbohidrat 46,0% (bb). Kadar protein, lemak dan abu, penelitian ini lebih tinggi, sedangkan kadar air dan karbohidrat penelitian ini lebih rendah dari analisis Widowati (2009). Dibandingkan tepung terigu kadar protein tepung sukun lebih rendah dibawahnya. Uji penyimpanan bertahan selama 1 hari dalam suhu ruang. Hasil uji Anava terdapat perbedaan warna, rasa, aroma dan tekstur pada roti manis tepung sukun.