

SKRIPSI
PENGARUH METODE PEMBUATAN ADONAN TERHADAP
KARAKTERISTIK ROTI MANIS



CEPRI JOSHUANDI
16/18632/THP/STIPP - B

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA

2023

SKRIPSI

**PENGARUH METODE PEMBUATAN ADONAN TERHADAP
KARAKTERISTIK ROTI MANIS**

Disusun oleh :

CEPRU JOSHUANDI
16/18632/THP/STIPP - B

Disajikan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan

Guna memperoleh derajat Sarjana (S1) pada

Fakultas Teknologi Pertanian

INSTIPER

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2023

Lembar Pengesahan

SKRIPSI

**PENGARUH METODE PEMBUATAN ADONAN TERHADAP
KARAKTERISTIK ROTI MANIS**

Disusun oleh :

CEPRI JOSHUANDI
16/18632/THP/STIPP - B

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Pembimbing
pada tanggal 26 Juli 2023

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Derajat **Strata** Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta 26 Juli 2023

Mengetahui

Dosen Pembimbing I

(Ir. Sunardi, M.Si)

Dosen Pembimbing II

(Reza Widyasaputra, S.TP, M.Si)



(Dr. Adi Ruswanto, MP)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa segala limpahan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan pada bulan juli – Oktober 2022 di pilot Plant dan Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian STIPER Yogyakarta.

Selesainya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan dan semangat dari berbagai pihak baik secara moril maupun materil, maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang sebesar- besarnya kepada :

1. Kedua orang tua dan saudara tersayang yang telah memberikan dukungan, semangat, cinta kasih dan do'a restunya.
2. Bapak selaku Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng selaku Rektor INSTIPER Yogyakarta.
3. Bapak Dr.Ir. Adi Ruswanto, MP, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
4. Bapak Ir. Sunardi, M.Si selaku dosen pembimbing utama dan dosen penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Reza Widyasaputra, S.TP, M.Si, selaku dosen pembimbing pendamping dan dosen penguji yang telah membimbing dalam penyusunan skripsi ini.
6. Segenap dosen dan staff non edukatif di lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian INSTIPER Yogyakarta.
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang secara langsung maupun tidak langsung membantu penyusun dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini memiliki banyak kekurangan di dalamnya. Oleh karena itu, kritik saran maupun pendapat dari berbagai pihak sangat dibutuhkan untuk menunjang kesempurnaan skripsi ini.

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	iii
Kata pengantar	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Gambar.....	ix
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumus Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	2
II. Tinjauan Pustaka.....	3
A. Roti Manis	3
B. Jenis – jenis metode pembuatan adonan.....	4
1. Metode <i>straight dough</i>	4
2. Metode <i>No – time Dough</i>	4
3. Metode <i>Delayed Salt</i>	5
4. Metode <i>Sponge and dough</i>	5
III. Metode Penelitian.....	6
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	6
B. Alat dan Bahan.....	6
C. Prosedur Penelitian	6
1. Rancangan Percobaan	6
2. Cara kerja penelitian	7
D. Diagram Alir <i>straight Dough</i>	11
E. Diagram Alir <i>No – time Dough</i>	12
F. Diagram Alir <i>Delayed Salt</i>	13
G. Diagram Alir <i>Sponge and Dough</i>	14
IV. Hasil Dan Pembahasan.....	15
A. Analisa Sifat Kimia Roti Manis.....	15
1. Kadar Air.....	15

2. Kadar Abu	18
3. Serat Kasar	21
4. Lemak	23
5. Protein	25
B. Uji Kesukaan Organoleptik	27
1. Uji kesukaan Warna	27
2. Uji Kesukaan Rasa	29
3. Uji Kesukaan Tekstur	31
4. Uji Kesukaan Aroma	33
C. Uji Keseluruhan Organoleptik	35
D. Uji Keseluruhan Kimia	35
V. Kesimpulan dan Saran	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36
Lampiran 37 Daftar Pustaka	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel Tata Letak Urutan Eksperimental.....	7
Tabel 2, Data primer kadar air roti manis	15
Tabel 3. Analisa keragaman kadar air roti manis.....	15
Tabel 4. Rerata uji kadar air roti manis.....	16
Tabel 5. Data primer kadar abu roti manis	18
Tabel 6. Analisa keragaman kadar abu roti manis	18
Tabel 7. Rerata uji kadar abu roti manis	19
Tabel 8. Data primer serat kasar roti manis	21
Tabel 9. Analisa keragaman serat kasar roti manis	21
Tabel 10. Uji jarak berganda <i>Duncant</i> serat kasar roti manis.....	22
Tabel 11. Data primer kadar lemak roti manis.....	23
Tabel 12. Analisa keragaman kadar lemak roti manis.....	23
Tabel 13. Rerata uji kadar lemak roti manis.....	24
Tabel 14. Data primer kadar protein roti manis.....	25
Tabel 15. Analisa keragaman kadar protein roti manis.....	25
Tabel 16. Uji jarak berganda <i>Duncant</i> kadar protein roti manis	26
Tabel 17. Data primer Uji kesukaan organoleptik warna roti manis	27
Tabel 18. Analisa keragaman uji kesukaan warna roti manis.....	27
Tabel 19. Rerata uji kesukaan warna roti manis	28
Tabel 20. Data primer uji kesukaan organoleptik rasa roti manis	29
Tabel 21. Analisa keragaman uji kesukaan rasa roti manis	29
Tabel 22. Rerata uji kesukaan Rasa Roti Manis.....	30
Tabel 23. Data primer uji kesukaan tekstur roti manis.....	31
Tabel 24. Analisa keragaman uji kesukaan tesktur roti manis	31
Tabel 25. Uji jarak berganda <i>Duncant</i> uji kesukaan tekstur roti manis	32
Tabel 26. Data primer uji kesukaan aroma roti manis.....	33
Tabel 27. Analisa keragaman uji kesukaan aroma roti manis.....	33
Tabel 28. Rerata uji kesukaan aroma roti manis	34
Tabel 29. Rerata uji keseluruhan organoleptik.....	35
Tabel 30. Rerata uji keseluruhan analisis kimia.....	35

Tabel 30. Rerata uji keseluruhan analisis kimia	35
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir metode <i>straight dough</i>	11
Gambar 2. Diagram Alir metode <i>no – time dough</i>	12
Gambar 3. Digram Alir metode <i>delayed salted</i>	13
Gambar 4. Digram Alir metode <i>sponge dough</i>	14

PENGARUH METODE PEMBUATAN ADONAN TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS

Cepri Joshuandi¹⁾, Ir. Sunardi, M.Si.²⁾, Reza Widyasaputra, S.TP,
M.Si.²⁾

¹⁾Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi
Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

²⁾Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi
Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

Email : ¹⁾ ceprijosu98@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini tentang pembuatan Roti manis dengan jenis – jenis metode pembuatan adonan yang bertujuan untuk menentukan metode pembuatan adonan yang menghasilkan roti manias yang paling disukai dan dapat menentukan metode pembuatan adonan yang dapat mempengaruhi karakteristik roti manis. Pada penelitian ini rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) menggunakan 1 faktor yang terdiri dari 4 taraf yaitu : A1(metode *straight dough*), A2(metode *No time dough*), A3(metode *delayed salt*), A4(metode *sponged dough*) kemudian dilakukan analisa kimia yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, proteinm dan serat kasar serta dilakukan uji kesukaan organoleptik yang meliputi(warna, rasa, aroma, dan tekstur)

Data hasil analisis di uji keragaman lalu diuji Duncan untuk mengetahui perbedaan perlakuan yang berbeda. Karakteristik Roti manis sangat di tentukan oleh warna, tekstur, aroma, dan rasa sehingga dari uji kesukaan Organoleptik metode pembuatan adonan yang paling disukai oleh panelis adalah metode A2 (Metode *No time dough*) dan A3 (Metode *delayed Salt*) yang dimana ke – 2 perlakuan tersebut memiliki skor 4,4. Dari Hasil Uji Analisis kimia dan uji kesukaan Organoleptik metode yang sangat mampu memberikan pengaruh terhadap karakteristik roti manis yang dihasilkan adalah metode A2 (Metode *No – time dough*).

Kata kunci : Roti Manis, *Straight dough*, *no time dough*, *delayed salt*, *danspongeddough*