

**PENGARUH TEPUNG TERIGU BERPROTEIN SEDANG, DAN
TINGGI TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS**

SKRIPSI



**Disusun oleh :
RIA AGWIN RETNANINGSIH
15/17656/THP/STPK**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2022

SKRIPSI

**PENGARUH TEPUNG TERIGU BERPROTEIN SEDANG, DAN
TINGGI TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS**

Disusun oleh :

RIA AGWIN RETNANINGSIH

15/17656/THP

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta
Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan
Guna memperoleh gelar Derajat Sarjana Strata Satu (S1) pada
Fakultas Teknologi Pertanian



**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2022

LEMBAR PENGESAHAN**SKRIPSI****PENGARUH TEPUNG TERIGU BERPROTEIN SEDANG, DAN
TINGGI TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS**

Disusun Oleh :

Ria Agwin Retnaningsih

15/17656/THP-STPK

Telah dipertahankan dihadapan dosen penguji

Pada tanggal

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu

Persyaratan yang diperlukan untuk proses gelar

Derajat Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian

Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 2022

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Dosen Penguji


(Ir. Sunardi, M.Si.)


(Reza Widyasaputra M.Si.)

Dosen Fakultas Teknologi Pertanian

(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS.)

PENGARUH TEPUNG TERIGU BERPROTEIN SEDANG, DAN TINGGI TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS

Ria Agwin Retnaningsih¹, Ir. Sunardi, M.Si², Reza Widyasaputra M.Si.³

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

²Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Email Korespondensi : 1riaagwin0317@gmail.com,
2thp_instiper_jogja@yahoo.co.id

INTISARI

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang. Roti mempunyai berbagai macam jenis, salah satunya yaitu roti manis. Roti manis adalah roti yang mempunyai cita rasa manis yang menonjol, bertekstur empuk, diberi bermacam macam isi dengan bentuk yang bervariasi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui proporsi tepung terigu protein sedang dan tinggi yang paling disukai panelis, dan mengetahui perbandingan tepung terigu protein sedang dan tinggi terhadap karakteristik roti manis.

Metode rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Sempurna (RAS) satu faktor yang masing masing faktor terdiri atas 5 taraf perlakuan persentase tepung terigu protein tinggi dan tepung terigu protein sedang yaitu 100%,75%,50%,25%,0% dan 0%,25%,50%,75%,100%. Analisis yang digunakan yaitu uji Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Karbohidrat dan Organoleptik (Warna, Aroma, Rasa, Tekstur). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan komposisi tepung terigu protein sedang dan tinggi tidak berpengaruh nyata terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Lemak, Kadar Karbohidrat, dan Organoleptik (Warna, Rasa, Tekstur, Aroma). Tetapi berpengaruh nyata terhadap Kadar Protein. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, dapat diketahui bahwa roti manis yang paling disukai adalah komposisi tepung terigu protein tinggi dan sedang dengan hasil nilai kadar air 25,37%, kadar abu 2,09%, kadar lemak 20,46%, kadar protein 8,34%, dan kadar karbohidrat 43,71%.

Kata kunci : roti manis, tepung terigu, protein.

