

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TEPUNG
LABU KUNING DAN TEPUNG SUKUN TERHADAP
KARAKTERISTIK ROTI MANIS**

SKRIPSI



ARTHUR OKRIKHARD ARUMPONE

15/17828/THP

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

2022

SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TEPUNG LABU KUNING DAN TEPUNG SUKUN TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS

Disusun Oleh :

Arthur Okrikhard Arumpone

15/17828/THP-STPK

Usulan penelitian ini diajukan kepada ketua jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta untuk
memenuhi salah satu persyaratan penelitian guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

INSTIPER

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG TEPUNG LABU KUNING DAN
TEPUNG SUKUN TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS**

Dipersiapkan dan Disusun oleh :
ARTHUR OKRIKHARD ARUMPONE
15/17828/THP-STPK



(Ir. Sunardi, M. Si)

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

Dosen Fakultas Teknologi Pertanian

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

Arthur Okrikhard Arumpone1), Ir. Sunardi, M. Si1), Reza Widyasaputra, S. TP, M. Si2)

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 Korespondensi : 1)arthurokrikhard@gmail.com, 2)thp_Instiper_jogja@yahoo.co.id

INTISARI

Roti manis adalah makanan yang mengandung karbohidrat yang tinggi dan juga sering dikonsumsi oleh masyarakat luas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik roti manis yang dihasilkan dengan perbandingan tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun yang paling disukai oleh panelis.

Metode rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan blok lengkap (RBL) dua faktor yang masing masing faktor terdiri atas 3 taraf . Faktor pertama yaitu jenis tepung non terigu A1 tepung kentang, A2 tepung labu kuning dan A3 tepung sukun. Factor kedua yaitu persentase penambahan jenis tepung non terigu B1 10%, B2 15% dan B3 20%. Dalam pembuatan adonan roti pertama masukan tepung terigu ke dalam wadah dan jenis tepung substitusi sesuai dengan perbandingan persentase pada setiap taraf, kemudian masukan gula, masukan susu bubuk, masukan ragi instan, lalu di aduk sampai semuanya tercampur. Setelah itu campurkan susu cair dan telur dan lalu tuang ke dalam bahan kering tadi sambil diaduk. Kemudian homogenkan menggunakan mixer hingga adonannya setengah kalis dan masukan margarin dan garam. Lalu mixer adonan sampai kalis. Diamkan adonan kurang lebih 1 jam sampai mengembang. Setelah adonan mengembang lalu di kempiskan. Lalu adonan dibagi menjadi beberapa bagian. Kemudian siapkan loyang roti dan olesi dengan margarin. Setelah itu diamkan lagi adonan kurang lebih 30 menit sampai mengembang. Lalu panaskan oven selama 10 menit dan masukan adonan ke dalam oven dengan suhu 200°C api atas dan api bawah 150°C selama 12 menit. Lalu keluarkan roti manis.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan jenis tepung non terigu berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa dan uji kesukaan tekstur. Persentase penambahan tepung non terigu berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, dapat diketahui bahwa roti manis yang paling disukai adalah jenis tepung sukun dengan persentase 10% (A3B1) yaitu 5,41 (agak enak) kadar air 22,48%, kadar abu 2,71%, kadar protein 6,82%, kadar lemak 22,03% dan kadar karbohidrat 46,26%.

Kata kunci : roti manis, substitusi tepung, protein