

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Komak (*Lablab purpureus*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar, Mega Utami, NIM B32160819, Tahun 2019, 58 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D (Dosen Pembimbing Utama).

Pergeseran pola konsumsi makanan masyarakat Indonesia dari bahan pokok beras ke tepung terigu semakin meningkat dengan ditunjukkan semakin meningkatnya pola konsumsi makanan berbahan dasar tepung terigu seperti roti, kue, mie, dan cookies. Roti tawar adalah adonan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan peragian atau adonan tanpa menggunakan telur dengan sedikit penambahan gula atau tidak sama sekali, penggunaan gula pada pembuatan roti hanya digunakan dalam percepatan proses fermentasi (Yulianti, 2004). Kacang komak memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, hal tersebut dapat dimanfaatkan untuk menambah nutrisi pada roti. Menurut Kunyanga dan Imugi (2010) dalam hasil penelitiannya menyatakan bahwa 100gr kacang komak mengandung 22,8 gr protein, 62,1 gr karbohidrat, 340 gr kalori, 1 gr lemak, 3,1 gr abu, 11 gr kadar air, dan 4,6 gr serat kasar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dari roti tawar yang disubstitusi tepung kacang komak dan menentukan konsentrasi substitusi tepung kacang komak terbaik untuk menghasilkan roti tawar. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah percobaan eksperimental. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan perlakuan substitusi konsentrasi tepung kacang komak. Masing-masing percobaan dilakukan ulangan sebanyak 3 kali. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi konsentrasi substitusi tepung kacang komak 0%, 3%, 6%, 9% , 12% dan 15%. Parameter pengujian yang dilakukan meliputi analisa kadar air, kadar abu, kadar protein, volume spesifik, tekstur, dan organoleptik. Substitusi tepung kacang komak dalam pembuatan roti tawar memberikan pengaruh yang berbeda

nyata terhadap kadar abu, dan memberikan sangat berbeda nyata terhadap kadar protein, volume pengembangan dan organoleptik. Sedangkan untuk kadar air dan tekstur perlakuan substitusi kacang komak tidak memberikan pengaruh berbeda nyata. Roti tawar dengan perlakuan substitusi tepung kacang komak 15% pada pengujian kimia memiliki nilai tertinggi yakni kandungan kadar air tertinggi yaitu 41,86%, kadar abu 1,09% dan protein 9,85%. Sedangkan pengujian fisik yang dilakukan didapatkan hasil tekstur terbaik terdapat pada konsentrasi 12% (22,21 N) dan volume spesifik 0% (4,28 cm³/gr) memiliki nilai yang tertinggi. Pada parameter terakhir yakni organoleptik yang terdiri dari warna, aroma, tekstur, rasa dan kenampakan keseluruhan menunjukkan bahwa hingga substitusi 3% (A2) tidak berbeda nyata dengan kontrol. Berdasarkan hasil tersebut 3% (A2) merupakan perlakuan yang optimal. Untuk selanjutnya perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui sifat-sifat lain dari roti tawar tepung kacang komak sesuai persyaratan yang ditetapkan SNI.