

RINGKASAN

“Analisis Kualitas Roti Manis Berdasarkan Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Hasil Samping Kelapa”, Sultan Rafi’ud Derajat, NIM. B32222676, Tahun 2025, 34 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni Kurniawan S.,S.TP.,M.P. (Dosen Pembimbing).

Roti manis merupakan salah satu jenis roti yang dibuat dari adonan dasar tepung terigu, air, gula, ragi, dan bahan tambahan lainnya yang menghasilkan tekstur lembut serta rasa manis. Tepung ampas kelapa memiliki potensi sebagai bahan pangan alternatif yang dapat digunakan untuk meningkatkan nilai gizi dan serat dalam produk olahan, termasuk roti manis. Roti manis menjadi fokus utama kajian untuk memahami sifat dasar produk, bahan penyusun, serta potensinya dalam pengembangan usaha pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan *acceptability* substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan roti manis. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Perlakuan yang digunakan adalah P0: 0% Tepung ampas kelapa, P1: 5% Tepung ampas kelapa, P2: 10% Tepung ampas kelapa, P3: 15% Tepung ampas kelapa, P4: 20% Tepung ampas kelapa, P5: 25% Tepung ampas kelapa, P6: 30% Tepung ampas kelapa. Data analisis fisik meliputi volume spesifik dan volume pengembangan dengan metode ANOVA (*Analysis of variance*) dan apabila hasil dinyatakan berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji DMRT 5%. Analisis data didukung perangkat SPSS (*Statistical Product and Service Solutions*) versi 26. Sedangkan pada uji organoleptik digunakan uji friedman dan uji Wilcoxon jika pada uji friedman memiliki nilai kurang dari 0,05.

Volume spesifik mengalami penurunan, mulai dengan nilai tertinggi pada P0 (kontrol) dengan nilai 5,273 dan perlakuan 1 (P6) memiliki nilai yang lebih rendah yakni dengan nilai 2,296. Pengujian organoleptik dibagi menjadi dua pengujian yakni uji hedonik dan mutu hedonik, beberapa atribut parameter diantaranya adalah warna, rasa, aroma, tekstur, dan *aftertaste*. Uji *Friedman test* dihasilkan p value lebih dari 0,05 sehingga tidak ada perbedaan signifikan dari *acceptability*. Terlihat dalam p value warna 0,255, p value rasa 0,893, p value aroma 0,124, p value tekstur

0,634, dan p value *aftertaste* 0,229. Hasil pengujian aroma terjadi peningkatan dari nilai P0 3,55 - P6 4,25. Sedangkan parameter warna, rasa, tekstur, *aftertaste* mengalami penurunan secara berturut - turut dituliskan P0 4,1 - P6 3,55, P0 4,2 - 3,85, P0 3,85 - P6 3,25, P0 4,1 - 3,75.

Pengujian mutu hedonik menggunakan Friedman menunjukkan p value kurang dari 0,05 pada parameter rasa, aroma dan *aftertaste*. Nilai untuk parameter rasa adalah 0,001, aroma 0,000 dan *aftertaste* 0,000 maka dilanjutkan dengan uji wilcoxon. Parameter rasa yang menunjukkan perbedaan signifikan yakni pada P4 - P0 (0,033), P5 - P0 (0,013), P6 - P0 (0,006), P5 - P1 (0,024), P5 - P2 (0,023), P6 - P2 (0,010), P5 - P3 (0,034), P6 - P3 (0,014). Parameter aroma memiliki 4 perlakuan yang tidak berbeda signifikan. Diantaranya P2 - P1 (0,097), P5 - P4 (0,439), P6 - P4 (0,555), P6 - P5 (0,748). Terakhir uji Wilcoxon untuk parameter *aftertaste* memiliki beberapa perbandingan perlakuan yang tidak berbeda signifikan yakni P1 - P2 (0,170), P3 - P2 (0,285), P4 - P2 (0,506), P5 - P2 (0,236), P4 - P3 (1,000), P5 - P3 (0,593), P5 - P4 (0,564), P6 - P5 (0,094).