

Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan *Xanthan Gum* Terhadap Sifat Karakteristik Roti Tawar

Revanza Yunasty Firdaus
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh jumlah prosentase substitusi tepung mocaf dengan tepung terigu dan penambahan *xanthan gum* terhadap organoleptik, kadar air, dan tekstur keempukan roti tawar dan memiliki formulasi yang tepat. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan 2 faktor. Faktor yang pertama adalah jumlah tepung mocaf dengan tepung terigu (T) yang terdiri dari 90 % : 10 % (T1), 80 % : 20 % (T2) dan 70 % : 30 % (T3). Faktor kedua adalah jumlah *xanthan gum* (X) yang terdiri dari 0,5% (X1), 1% (X2) dan 1,5% (X3). Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf dan penambahan *xanthan gum* memberikan pengaruh nyata terhadap mutu rasa, aroma, tekstur, warna, keseragaman pori dan juga kesukaan (hedonik) rasa, tekstur, warna dan keseragaman pori roti yang dihasilkan. Kadar air dan tekstur keempukan tidak berpengaruh nyata terhadap roti tawar yang dihasilkan. Substitusi tepung mocaf 10% dengan tepung terigu 90% dan penambahan *xanthan gum* 0,5% (T1X1) memberikan hasil rasa, tekstur, warna, aroma dan keseragaman pori yang baik. Substitusi tepung mocaf 10% dengan tepung terigu 90% dan penambahan *xanthan gum* 1,5% memiliki persentase kadar air yang rendah, sedangkan substitusi tepung mocaf 30% dengan tepung terigu 70% dan penambahan *xanthan gum* 0,5% memiliki persentase kadar air yang tinggi. Penambahan *xanthan gum* 1,5 memiliki hasil tekstur keempukan yang rendah.

Kata Kunci : Tepung Mocaf, Tepung Terigu, *Xanthan Gum*.