

## RINGKASAN

**Pengaruh Kombinasi Tepung Maizena dan Tepung Beras Terhadap Mutu Fisik Roti Tawar Labu Kuning *Free Gluten*.** Danu Rahman Trianto, NIM B32141083, Tahun 2017, 61 hlm,. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing I).

Roti tawar saat ini menjadi tren konsumsi masyarakat yang praktis dan memiliki karakteristik sebagai makanan pokok. Kandungan gizi roti cukup lengkap untuk melengkapi kebutuhan nutrisi bagi konsumen sehingga dari tahun ke tahun konsumsi roti terus meningkat. Komponen terbesar roti adalah tepung terigu. Sampai saat ini Indonesia masih mengimport terigu dan belum dapat memproduksi sendiri, disamping itu kandungan protein pembentuk gluten pada terigu menyebabkan radang usus pada penderita *celiac diseases* (Eliasson, 1993 dalam Aziz 2016). Oleh karena itu, pada saat ini perlu dikembangkan produk-produk roti tanpa terigu yang juga merupakan produk pangan alternative bagi konsumen yang alergi terhadap gluten. Permasalahannya roti tawar tanpa gluten memiliki beberapa kelemahan antara lain kemampuan adonan menahan gas sangat rendah dan sifat sensoris yang rendah. Penggunaan tepung maizena dalam pembuatan roti dapat menghasilkan roti dengan pori-pori *crumb* seragam namun sangat kecil karena tidak dapat menahan tekanan gas. Tepung beras dapat digunakan dalam pembuatan roti tanpa gluten karena memiliki sifat yang mirip dengan tepung terigu dalam hal rasa dan kemampuan penyerapan air. Tepung tapioka mempunyai kandungan amilopektin yang tinggi sehingga memiliki daya ikat air yang baik dan membentuk massa adonan yang kental dengan sifat yang liat, lengket, dan sedikit elastis. Namun dari campuran ketiga bahan tersebut, kemampuan menahan gas secara keseluruhan masih rendah sehingga perlu ditambahkan bahan yang dapat membantu menahan gas, salah satunya adalah gum xanthan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi tepung maizena dan tepung beras terhadap mutu fisik roti tawar *free gluten* dan mengetahui perlakuan yang optimal. Penelitian ini dilaksanakan bulan Januari hingga Februari 2017 di Laboratorium Analisis dan Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri

Jember. Rancangan Percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) *non factorial*. Kombinasi yang digunakan yaitu A1 (tepung maizena 100% : 0% tepung beras), A2 (tepung maizena 75% : 25% tepung beras), A3 (tepung maizena 50% : 50% tepung beras), A4 (tepung maizena 25% : 75% tepung beras), dan A5 (tepung maizena 0% : 100% tepung beras).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi tepung maizena dan tepung beras berpengaruh sangat nyata terhadap Tekstur, intensitas warna koordinat a\* (*redness*), intensitas warna koordinat b\* (*yellowness*), mutu hedonik warna, dan perbandingan jamak warna. Hasil yang paling optimal atau perlakuan terbaik roti tawar labu kuning *free gluten* pada penelitian ini yaitu pada perlakuan A1 (tepung maizena 100% : 0% tepung beras). Roti tawar labu kuning secara keseluruhan masih tidak dapat menyamai sifat sensoris roti tawar (kontrol), namun dalam segi warna roti tawar labu kuning *free gluten* lebih menarik daripada roti tawar (kontrol).