

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi *Puree* Ubi Jalar kuning Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik roti Tawar, Anggie Rahmawati, NIM B32232186, Tahun 2026, 82 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP., MP (Pembimbing).

Roti tawar merupakan produk roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan peragian atau adonan menggunakan telur dan tanpa telur dengan penambahan gula sedikit atau tidak sama sekali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik roti tawar. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 pengulangan dengan variasi antara tepung terigu dan *puree* ubi jalar kuning. Perlakuan tersebut terdiri dari P0 (100% tepung terigu), P1 (80% tepung terigu : 20% *puree* ubi jalar kuning), P2 (70% tepung terigu : 30% *puree* ubi jalar kuning), P3 (60% tepung terigu : 40% *puree* ubi jalar kuning).

Substitusi *puree* ubi jalar kuning memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap sifat fisik warna yang meliputi nilai L^* (kecerahan), sifat kimia yaitu kadar protein dan kadar serat, sifat organoleptik yaitu uji hedonik warna, aroma, tekstur, rasa, dan uji mutu hedonik warna, aroma, tekstur, dan rasa. Perlakuan terbaik pada roti tawar substitusi *puree* ubi jalar kuning yaitu pada perlakuan P2 dengan perbandingan 70% tepung terigu dan 30% *puree* ubi jalar kuning didapatkan hasil nilai warna (L^*) 70,82; (a^*) 0,50; (b^*) 15,10; kadar protein 6,49%; kadar serat 15,10%; uji hedonik warna 4,12 (suka); hedonik aroma 3,96 (suka); hedonik tekstur 4,56 (sangat suka); hedonik rasa 4,36 (suka); uji mutu hedonik warna 3,72 (putih kekuningan); mutu hedonik aroma 2,88 (agak kuat aroma ubi); mutu hedonik tekstur 4,36 (lembut); mutu hedonik rasa 2,64 (agak kuat rasa ubi).