

Politeknik Negeri Jember. Jurusan Teknologi Pertanian.  
Program Studi Teknologi Industri Pangan. Laporan Penelitian.

**Perbedaan Penambahan Konsentrasi Ragi Basah dan Ragi Kering Terhadap  
Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Roti Tawar dari Tepung Terigu Onyx**

Dinda Deasy Arieshandy <sup>1)</sup>, Ir. Muhammad Hefni <sup>2)</sup>

**ABSTRAK**

Roti tawar merupakan produk olahan yang dihasilkan dari pemanggangan adonan yang telah difermentasikan. Roti tawar tidak lagi dinikmati pagi hari tetapi juga siang hari dan malam hari dijadikan sebagai makanan ringan. Kandungan gizi roti tawar tergantung dari bahan baku yang digunakan, umumnya mengandung sumber karbohidrat yang tinggi. Pada umumnya memiliki kandungan gizi seperti serat pangan, protein, vitamin, lemak dan mineral yang rendah. Bahan utama pembuatan roti tawar yakni tepung terigu, air dan ragi. Proses pembuatan roti tawar yang harus diperhatikan adalah tepung terigu terutama dalam kadar protein dan kadar abu. Kadar protein mempunyai korelasi erat dengan jumlah gluten. Sedangkan kadar abu erat dengan kualitas warna roti tawar yang dihasilkan. Pemilihan ragi juga sangat penting diperhatikan, biasanya dalam pembuatan roti tawar menggunakan ragi kering, dalam pembuatan roti tawar sangat sedikit yang menggunakan ragi basah. Ragi basah terbentuk dari mikroorganisme *Saccharomyces cerevisiae* yang mengandung kadar air 70%. Konsentrasi ragi basah dalam pembuatan roti tawar standarnya menggunakan 4,5% dari berat bahan baku yang digunakan. Sebelum proses pembuatan roti tawar dipersiapkan terlebih dahulu bahan-bahan yang akan digunakan dengan konsentrasi yang diinginkan. Penambahan konsentrasi ragi basah mempengaruhi sifat fisik dan sifat organoleptik roti tawar.

Kata Kunci : Roti Tawar, Ragi Basah

<sup>1)</sup> Mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan

<sup>2)</sup> Dosen Program Studi Teknologi Industri Pangan