

HENDRUT MENDOME. 04131711017. KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK ROTI MANIS MENGGUNAKAN TEPUNG BIJI DURIAN (*Durio Zibethinus Murr*) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU

Pembimbing : Dr. Ir. Syamsul Bahri, S.TP., M.Si

Abu Rahmat Ibrahim, S.TP., M.Sc

RINGKASAN

Tepung terigu dibandingkan tepung lainnya mengandung protein unik yang disebut gluten. Gluten merupakan campuran antara dua kelompok jenis protein, yaitu glutein dan gliadin. Gliadin memberikan sifat lengket sehingga mampu menangkap gas yang terbentuk selama pemanggangan dan membentuk struktur remah pada produk, sedangkan glutein memberikan sifat kokoh (U.S. Wheat Associates, 1983 dalam Kurniawan, 2012). Roti merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan bahan makanan lain (Wahyudi, 2003) dalam (Yunita, *et al.*, 2014). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung biji durian terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik roti manis dan mengetahui jumlah substitusi terbaik untuk menghasilkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik roti manis. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana satu faktor yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga memperoleh 15 unit percobaan. Bahan baku yang digunakan yaitu tepung terigu, air, gula halus, susu bubuk, margarin, ragi, dan garam, yang diperoleh dari salah satu tokoh di kota Ternate. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung biji durian berpengaruh nyata terhadap setiap variabel yang diamati uji fisik yaitu daya kembang 5,19%, nilai kecerahan L^* 72,81, nilai kemerahan a^* 5,97, dan nilai kekuningan b^* 21,27, untuk uji kimia yaitu kadar air 23,85%, protein 6,46%, karbohidrat 60,58%, lemak 7,72%, serta organoleptik yang terdiri dari warna 3,95%, rasa 3,69%, aroma 3,45%, dan tekstur 3,60%.

Kata Kunci : *Roti Manis, Tepung Biji Durian*

**HENDRUT MENDOME. 04131711017. PHYSIOCHEMICAL AND ORGANO
LEPTIC CHARACTERISTICS OF SWEET BREAD USING DURIAN SEED
FLOUR (*Durio Zibethinus Murr*) AS A SUBSTITUTION FOR WHEAT
FLOUR**

Pembimbing : Dr. Ir. Syamsul Bahri, S.TP., M.Si

Abu Rahmat Ibrahim, S.TP., M.Sc

ABSTRACT

Wheat Flour Compared To Other Flours Contains A Unique Protein Called Gluten. Gluten Is A Mixture Of Two Groups Of Proteins, Namely Glutenin And Gliadin. Gliadin Provides Sticky Properties So That It Can Capture Gases Formed During Baking And Form A Crumb Structure In The Product, While Glutenin Provides Sturdy Properties (U.S. Wheat Associates, 1983 In Kurniawan, 2012). Bread Is A Food Product Made From Wheat Flour Fermented With Baker's Yeast (*Saccharomyces Cerevisiae*), Water And/Or Without The Addition Of Other Food Ingredients (Wahyudi, 2003) In (Yunita, Et Al., 2014). This Research Aims To Determine The Effect Of Durian Seed Flour Substitution On The Physicochemical And Organoleptic Characteristics Of Sweet Bread And To Determine The Best Number Of Substitutions To Produce The Physicochemical And Organoleptic Characteristics Of Sweet Bread. This Research Method Uses A Simple, One-Factor Completely Randomized Design (CRD) Consisting Of 5 Treatments And 3 Replications To Obtain 15 Experimental Units. The Raw Materials Used Are Wheat Flour, Water, Refined Sugar, Powdered Milk, Margarine, Yeast And Salt, Which Were Obtained From A Figure In The City Of Ternate. The Results Of The Research Showed That The Substitution Of Durian Seed Flour Had A Significant Effect On Every Variable Observed In The Physical Test, Namely Swelling Power Of 5.19%, Brightness Value L^* 72.81, Redness Value A^* 5.97, And Yellowness Value B^* 21.27. For Chemical Tests, Namely Water Content 23.85%, Protein 6.46%, Carbohydrates 60.58%, Fat 7.72%, As Well As Organoleptics Consisting Of Color 3.95%, Taste 3.69%, Aroma 3.45 %, And Texture 3.60%.

Keywords: *Sweet Bread, Durian Seed Flour*