

ABSTRAK

Roti merupakan produk makanan yg terbuat dari fermentasi tepung terigu menggunakan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dibakar. Roti memiliki berbagai macam jenis, keliru satunya yaitu roti manis. Roti cantik merupakan roti yang mempunyai cita rasa anggun yang menonjol, bertekstur empuk, diberi bermacam-macam isi menggunakan bentuk yang bervariasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh diverifikasi tepung terigu, bahan pengembang, dan takaran gula pasir. Penelitian ini menggunakan perancangan eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 8 perlakuan dan 3 perulangan. Diversifikasi tepung terigu dengan level tepung terigu dengan tepung suweg dan tepung terigu dengan tepung cassava, kemudian factor kedua menggunakan bahan pengembang yaitu dengan ragi dan baking powder, dan factor penelitian yang gula pasir dengan level 120 gram dan 240 gram. Hasil yang diperoleh dalam percobaan menghasilkan roti bluder kuno dengan pengembangan yang mendekati sempurna dengan hasil kombinasi diverifikasi tepung terigu dengan tepung cassava dengan bahan pengembang ragi dan gula pasir sebanyak 120 gram.

Kata Kunci: Rancangan Acak Lengkap, roti bluder, tepung suweg

ABSTRACT

Bread is a food product made from fermented flour using yeast or other developer material, then baked. Bread has various types, one of which is sweet bread. Beautiful bread is a bread that has a graceful taste that stands out, has a soft texture, is given a variety of contents using various shapes. The aim of this research is to find out the verified effects of wheat flour, ingredients, and the amount of sugar. This study uses a completely randomized experimental design (CRD) with 8 treatments and 3 iterations. Diversification of wheat flour with the level of wheat flour with suweg flour and wheat flour with cassava flour, then the second factor using developer materials namely with yeast and baking powder, and research factors are sugar with levels of 120 grams and 240 grams. The results obtained in the experiment produced an ancient bluder bread with a near-perfect development with the result of a verified combination of wheat flour with cassava flour with yeast and granulated sugar as much as 120 grams.

Keywords: Completely Randomized Design, Bluder Bread, Suweg Flour