

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera* L.) RENDAH
LEMAK TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI TAWAR**

KARINA ADINDA PUTRI

1911122025



DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera* L.) RENDAH LEMAK TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI TAWAR

Karina Adinda Putri, Cesar Welya Refdi, Rini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak terhadap karakteristik roti tawar dan mengetahui formulasi terbaik pada pembuatan roti tawar dengan perlakuan perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah A (tepung terigu 100% : tepung ampas kelapa rendah lemak 0%), B (tepung terigu 95% : tepung ampas kelapa rendah lemak 5%), C (tepung terigu 90% : tepung ampas kelapa rendah lemak 10%), D (tepung terigu 85% : tepung ampas kelapa rendah lemak 15%), dan E (tepung terigu 80% : tepung ampas kelapa rendah lemak 20%). Data penelitian dianalisis secara statistik dengan ANOVA (Analysis of Variance) dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak berpengaruh nyata terhadap derajat pengembangan adonan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, dan organoleptik (aroma, tekstur, dan rasa). Namun tidak berpengaruh nyata pada organoleptik (warna). Perlakuan terbaik roti tawar yang dihasilkan berdasarkan analisis kimia dan penilaian organoleptik yaitu perlakuan E (80% : 20%) dengan nilai rata-rata kadar air 29,46%, kadar abu 1,48%, kadar lemak 8,41%, kadar protein 9,88%, kadar karbohidrat 50,77%, serat kasar 1,86%, nilai Angka Lempeng Total $9,2 \times 10^3$ CFU/g, nilai derajat pengembangan adonan 47,99%, dan analisis sensori warna 4,48 (suka), aroma 4,20 (suka), tekstur 4,40 (suka), dan rasa 4,04 (suka).

Kata kunci: roti tawar, tepung ampas kelapa rendah lemak, tepung terigu