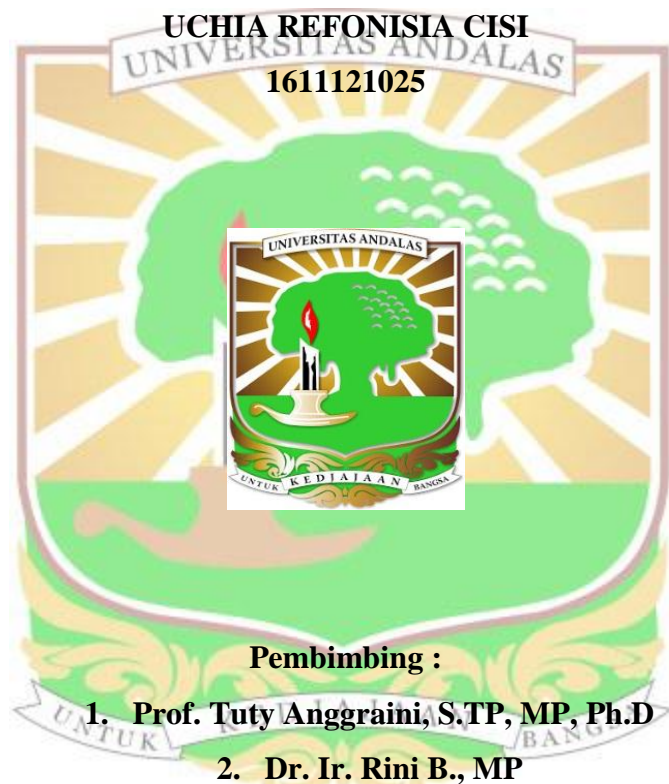


**PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK TEH HIJAU
(*Camellia sinensis*) TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI
BEBAS GLUTEN TERBUAT DARI TEPUNG PATI
JAGUNG, TEPUNG BERAS DAN TEPUNG TAPIOKA**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Karakteristik Roti Bebas Gluten Terbuat dari Tepung Pati Jagung, Tepung Beras dan Tepung Tapioka

Uchia Refonisia Cisi¹, Tuty Anggraini², Rini B²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak teh hijau terhadap karakteristik roti bebas gluten. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan yaitu penambahan ekstrak teh hijau 0%, 3%, dan 4% dengan tiga ulangan. Data dianalisis dengan analysis of variance (ANOVA) dilanjutkan dengan Duncan New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi ekstrak teh hijau berpengaruh nyata terhadap derajat perkembangan, warna metode kolorimetri, kadar lemak, aktivitas antioksidan dan total polifenol serta analisis tidak berpengaruh signifikan terhadap kadar air dan kadar abu. Penambahan ekstrak teh hijau sebanyak 3% Perlakuan D pada roti bebas gluten merupakan perlakuan terbaik dilihat dari analisis fisik dengan skor derajat pengembangan 1,45% dan perlakuan E dengan penambahan ekstrak teh hijau 4% diperoleh nilai L *, a * dan b * 74,74, 2,24 dan 17,43 berturut-turut, kadar air 43,03%, kadar abu 1,37%, kadar lemak 4,55%, aktivitas antioksidan 77,61%, polifenol total 321,89 mg GAE / g dan organoleptik dengan nilai warna 3,35 (biasa) , aroma 3,75 (biasa), tekstur 4,35 (suka), dan rasa 3,65 (suka).

Kata kunci: Ekstrak Teh Hijau, Pati Jagung, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Roti

The Effect of Green Tea Extract (*Camellia sinensis*) Concentration on Characteristics of Gluten-Free Bread Made from Corn Starch, Rice Flour and Tapioca Flour

Uchia Refonisia Cisi¹, Tuty Anggraini¹, Rini B²

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of green tea extract concentration on the characteristics of gluten-free bread. This study used a complete randomized design (CRD) with three treatments, namely the addition of green tea extract 0%, 3%, and 4% with three replications. Data were analyzed with analysis of variance (ANOVA) continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% of significance level. The results of this study indicated that the addition of green tea extract concentration had a significant effect on the degree of development, colorimetric method color, fat content, antioxidant activity and total polyphenols and the analysis had no significant effect on moisture content and ash content. Addition of green tea extract as much as 3% Treatment D on gluten-free bread is the best treatment seen from the physical analysis with a development degree score of 1.45% and treatment E with the addition of 4% green tea extract, obtained values of L *, a * and b * 74.74, 2.24 and 17.43 respectively, 43.03% moisture content, 1.37% ash content, 4.55% fat content, 77.61% antioxidant activity, total polyphenols 321.89 mg GAE / g and organoleptic with a color value of 3.35 (regular), aroma of 3.75 (regular), texture of 4.35 (like), and taste of 3.65 (regular).

Keywords: Green Tea Extract, Corn Starch, Rice Flour, Tapioca Flour And Bread