

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, Februari 2018

AGHНИЯ FADHLILLAH

xiii, VI BAB, 73 Halaman, 10 Tabel, 10 Gambar

PEMBUATAN ROTI MANIS DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BUAH ALKESA (*Pouteria campechiana*)

Latar Belakang: Alkesa (*Pouteria campechiana*) merupakan buah hasil pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk pangan dan kurang dalam pemanfaatan buah tersebut. Buah alkesa yang digunakan dalam penelitian ini dibuat dalam bentuk tepung dengan penambahan tepung buah alkesa akan diolah menjadi produk makanan yaitu Roti Manis Alkesa.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan tepung buah alkesa terhadap kandungan zat gizi dan organoleptik (mutu hedonik dan daya terima).

Metode Penelitian: Penelitian ini bersifat *eksperimental* dengan 3 perlakuan penambahan tepung buah alkesa 5g, 10g dan 15g. Uji organoleptik menggunakan VAS (*Visual Analogue Scale*) dilakukan oleh 35 orang panelis agak terlatih. Analisis data menggunakan *One way Anova*.

Hasil Penelitian: Perlakuan F1 yaitu roti manis dengan penambahan tepung buah alkesa 5g merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis pada parameter rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan produk. Terdapat pengaruh signifikan antara penambahan tepung buah alkesa terhadap rasa, aroma, warna dan keseluruhan produk ($p < 0,05$) serta tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap tekstur ($p > 0,05$). Nilai hasil analisis kimia produk F1 yaitu protein $3,69 \pm 0,01\%$, lemak $2,56 \pm 0,00\%$, karbohidrat $78,6 \pm 0,04\%$, serat $0,77 \pm 0,00\%$, kadar air $14,31 \pm 0,01\%$, kadar abu $0,81 \pm 0,02\%$

Kesimpulan: Semakin banyak penambahan tepung buah alkesa pada penambahan roti manis semakin tinggi nilai zat gizi protein, lemak, serat, kadar abu, dan kadar air. Roti manis alkesa sudah memenuhi standar SNI 01-3840-1995.

Kata kunci: roti manis, tepung buah alkesa