

ABSTRAK

Akhir-akhir ini terjadi perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia, yaitu pola makan yang tidak sehat seperti kebiasaan mengonsumsi camilan tinggi lemak dan rendah serat namun tidak diimbangi dengan aktivitas fisik yang cukup yang menyebabkan masalah gizi seperti obesitas. Prevalensi obesitas pada penduduk berusia >18 tahun mengalami peningkatan menurut Riskesdas 2018 yaitu dari 14,8% ke 21,8%. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan pengembangan produk roti manis dengan memanfaatkan ubi kuning dan tepung kacang merah yang mengandung serat dan secara bersamaan mengetahui kandungan gizi yang ada. Penelitian ini dilakukan secara eksperimen dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan yaitu perbandingan tepung terigu : ubi jalar kuning : tepung kacang merah yaitu F0 (100%:0%:0%), F1 (50%:37,5%:12,5%), F2 (50%:25%:25%), F3 (50%:12,5%:37,5%). Pengujian organoleptik menggunakan panelis konsumen dan dilakukan uji proksimat, serat pangan. Berdasarkan hasil analisis zat gizi dan juga uji organoleptik, perlakuan terbaik yaitu formulasi F2 dengan kadar abu 1,46g/100g, kadar air 41,66g/100g, karbohidrat 41,93g/100g, protein 9,66g/100g, lemak 5,28g/100g, serat pangan 7,05g/100g, kalori 253,88 kkal/100g. Berdasarkan analisis zat gizi ada perbedaan yang signifikan pada semua formulasi yang dilihat dari p-value<0,05.

Kata Kunci: roti manis, tinggi serat, tepung kacang merah, ubi kuning.