



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2015

RIYANTI

SUBSTITUSI GANYONG (*Canna edulis Kerr.*) PADA PEMBUATAN ROTI MANIS DENGAN PENAMBAHAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET

Xx, VI Bab, 155 halaman, 38 Tabel, 13 Gambar, 18 Grafik, 12 Lampiran

Latar Belakang: Roti berbahan dasar tepung ganyong belum banyak dikenal masyarakat Indonesia. Tepung ganyong memiliki kandungan tinggi serat 23,43 gram dan kandungan rendah protein 0,70 gram/100 gram. Bahan pengawet yang digunakan adalah kayu manis.

Tujuan: Mengetahui daya terima substitusi tepung ganyong dan masa simpan roti dengan adanya penambahan konsentrasi kayu manis.

Metode: Substitusi tepung ganyong yang dilakukan yaitu 0%, 15%, 30%, 45%, dan 60%. Dan konsentrasi kayu manis yang dipakai adalah 0%, 0,4%, 0,8% dan 1,2%. Uji organoleptik dilakukan oleh panelis agak terlatih mahasiswa/i Jurusan Gizi Esa Unggul 30 orang menggunakan skala hedonik dengan 2 kali penelitian, sedangkan uji masa simpan dilakukan dengan metode *real time studi* pengamatan 10 hari. Kandungan zat gizi diuji dengan analisis proksimat pada sampel terbaik. Analisis statistik menggunakan uji One Way Anova dengan uji lanjut Bonferroni dan Tukey.

Hasil: Kesukaan panelis tertinggi pada penelitian pertama adalah substitusi tepung ganyong sebanyak 15%, sedangkan pada penelitian kedua sampel yang paling banyak disukai adalah roti dengan penambahan kayu manis sebesar 0,8%. Masa simpan pada sampel terbaik dapat bertahan selama 9 hari. Dari uji statistik menunjukkan perbedaan citarasa yang bermakna ($p < 0,05$).

Kesimpulan & Saran: Diversifikasi pembuatan roti dapat dilakukan dengan substitusi sebanyak 15% tepung ganyong dan penambahan kayu manis sebesar 0,8%. Selain dapat meningkatkan daya simpan roti sampai 9 hari juga meningkatkan kadar serat sebanyak 1 gram.

Daftar Bacaan: 70 (1974-2014)