

ABSTRAK

Suci Yolanda. 2019. “Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Roti Tawar. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung beras hitam dan menciptakan variasi baru roti tawar, serta mengurangi pemakaian tepung terigu dalam pembuatan roti tawar. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas roti tawar dengan substitusi tepung beras hitam terhadap kualitas eksternal (volume, warna, dan bentuk) serta kualitas internal (tekstur, aroma, dan rasa).

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (pure experiment) dengan menggunakan metode ragam acak lengkap, yaitu substitusi tepung beras hitam (10%, 15%, dan 20%) sebanyak tiga kali pengulangan dengan 4 orang panelis ahli, yang dilaksanakan pada bulan Desember 2019. Variabel bebas (X) adalah substitusi tepung beras hitam sebanyak 0% (X_0), 10% (X_1), 15% (X_2) dan 20% (X_3), variabel terikat (Y) adalah kualitas meliputi volume, warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa. Instrumen yang digunakan adalah angket yang kemudian dianalisis dengan uji organoleptik melalui uji jenjang dan untuk menguji hipotesis menggunakan statistik ANAVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan antara 10%, 15%, dan 20% terhadap kualitas roti tawar, yaitu pada kualitas volume mengembang, tekstur lembut, tekstur daging roti berpori halus, rasa gurih. Hasil terbaik pada substitusi tepung beras hitam sebanyak 10%. Selain itu substitusi tepung beras hitam juga berpengaruh terhadap kualitas warna kulit coklat, warna bagian dalam coklat, dengan hasil terbaik pada substitusi tepung beras hitam sebanyak 20%. Substitusi tepung beras hitam tidak berpengaruh terhadap kualitas bentuk rapi dan simetris, bentuk persegi empat, dan aroma beraroma ragi.

Kata Kunci : Tepung Beras Hitam, Kualitas Roti Tawar