

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea Mays*) PADA PEMBUATAN ROTI PANDESAL TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

MOCH ANINDIKA RAMADHAN
Pembimbing: Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung jagung pada pembuatan roti pandesal terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan dilakukan di laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Universitas Negeri Jakarta. Populasi dalam penelitian ini adalah roti pandesal substitusi tepung jagung dan sampel dalam penelitian ini adalah roti pandesal substitusi tepung jagung 15%, 20%, dan 25%. Pengujian organoleptik dilakukan kepada panelis agak terlatih berjumlah 30 orang. Penilaian diberikan untuk aspek warna kulit, remah/pori-pori, aroma, rasa, dan tekstur remah. Uji hipotesis dilakukan dengan menggunakan Uji Friedman dengan taraf signifikan $\alpha = 0.05$ dan dilanjutkan dengan Uji Tuckey's. Hasil deskriptif data menunjukkan bahwa roti pandesal dengan substitusi tepung jagung 15% adalah yang paling disukai konsumen dengan nilai 4.23 untuk aspek warna kulit, 3.97 untuk aspek remah pori, 4.03 untuk aspek aroma, 3.97 untuk aspek rasa, dan 3.97 untuk aspek tekstur remah serta berada di rentang sangat suka hingga suka. Hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung jagung pada pembuatan roti pandesal pada semua aspek, baik warna kulit, remah/pori-pori, aroma, rasa, dan tekstur remah. Kesimpulan akhir dari penelitian ini adalah ketiga formula roti pandesal dengan substitusi 15%, 20%, dan 25% dapat diterima oleh panelis. Tetapi karena peneliti ini berharap dapat menggunakan tepung jagung secara maksimal maka peneliti menyarankan untuk mengembangkan roti pandesal substitusi 25%.

Kata kunci: Roti Pandesal, Tepung Jagung, Daya Terima Konsumen.

**THE INFLUENCE OF CORN (*Zea Mays*) FLOUR SUBSTITUTION
ON PANDESAL BREAD PROCESSING TOWARDS
CONSUMER ACCEPTANCE**

MOCH ANINDIKA RAMADHAN

Supervisor: Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti

ABSTRACT

The study aims to learn the influence of corn flour substitution on pandesal bread processing towards consumer acceptance. The method used in this research in experiment and it is conducted in Pastry and Bakery Laboratory, vocational education in culinary arts, State university of Jakarta. The population in this research was corn flour substitute with pandesal bread, the sample in this research is pandesal bread that has been substitute with corn flour and it was divided into three different treatments which is 15%, 20%, and 25% substitute. Organoleptic test given to 30 nearly trained panellists. Assessment is given for skin color outside, the crumb, flavour, taste, and the crumb texture aspects. Hypotesist testing was done using Friedman Test with significant level $\alpha = 0.05$. The descriptive data showed that the pandesal bread with 15% substitutions of corn flour is the most preferred by consumer with an average score 4.23 for skin color outside, 3.97 for crumb aspects, 4.03 for flavour aspects, 3.97 for taste aspects, and 3.97 for crumb texture aspects which all are in the range of very like to like categories. The hypotesist test showed that there is no influence of corn flour substitutions on pandesal bread in skin color outside, crumb, flavour, taste, and crumb texture aspects. The conclusion of this research is the pandesal bread 15%, 20%, dan 25% can be accepted by panellist. Researcher hopes to be able to use corn flour optimally, the researcher suggests developing a 25% substitute pandesal bread.

Keywords: Pandesal Bread, Corn Flour, Consumer Acceptance.