

## **JENIS AIR RAGI BUAH DAN KOMBINASI TEPUNG TERIGU DENGAN MOCAF DALAM PEMBUATAN ROTI SOURDOUGH**

Alberta Teresa Anggi Prabawati<sup>1\*</sup>

Iman Basriman<sup>2\*</sup>

Intan Nurul Azni<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>Universitas Sahid, Jakarta

<sup>2</sup>Universitas Sahid, Jakarta

<sup>3</sup>Universitas Sahid, Jakarta

*ABSTRAK: Pada penelitian ini Sourdough merupakan jenis roti konvensional yang memanfaatkan mikroba dari buah apel dan salak yang difermentasi. Tujuan dari penelitian adalah mengetahui apakah jenis air ragi buah serta kombinasi tepung terigu dan mocaf dapat memengaruhi mutu fisik, kimia, dan organoleptik roti sourdough. Digunakan air ragi apel dan salak sebagai faktor pertama, dan faktor kedua merupakan kombinasi tepung terigu : mocaf sebanyak (100:0), (80:20), dan (60:40). Mutu fisik yang diuji merupakan kekerasan; mutu kimia yang diuji meliputi kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat; mutu organoleptik diuji secara hedonik dan mutu hedonik terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap faktorial dengan dua faktor dan tiga kali ulangan. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis varian, jika terdapat perbedaan nyata antar perlakuan maka digunakan uji lanjut Duncan. Penelitian menunjukkan jenis air ragi buah dapat memengaruhi kadar air dan karbohidrat roti sourdough. Air ragi salak menghasilkan roti sourdough dengan kadar air dan karbohidrat yang paling baik. Kombinasi tepung terigu : mocaf memiliki pengaruh nyata terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik. Kombinasi tepung terigu : mocaf sebanyak 60 : 40 merupakan kombinasi terigu dan mocaf yang menghasilkan roti sourdough dengan mutu terbaik. Hasil penelitian menunjukkan tidak adanya interaksi antara jenis air ragi buah dengan kombinasi tepung terigu dan mocaf yang dapat memengaruhi mutu roti sourdough.*

*Kata Kunci: apel, mocaf, salak, sourdough, terigu*

*ABSTRACT: Sourdough is a conventional type of bread that utilizes microbes in ingredients that can be obtained from fermented apple and zalacca. Purpose of this study was to find out if the type of yeast water and combination of flour and mocaf used could affect the physical, chemical, and organoleptic quality of sourdough bread. Apple and zalacca yeast water are used as the first factor, and the second factor is combination of flour : mocaf as much as (100:0), (80:20), and (60:40).*

*Physical quality tested was hardness; chemical quality tested included water, ash, fat, protein, and carbohydrate levels; organoleptic quality tested by hedonic tests and hedonic quality test for taste, aroma, color, and texture. Experiment design used was a complete random factorial with two factors and three repetition. Data analysis technique used is ANOVA, if there are real differences between treatments then DMRT is used. Research results show that the type of fruit yeast water can affect the water level and carbohydrate of sourdough bread. Salak yeast water is judged to produce the most excellent sourdough bread with water and carbohydrate levels. Combination of flour : mocaf has a real effect on physical, chemical, and organoleptic quality. The combination of flour : mocaf of 60 : 40 is evaluated as the combination of mocaf and mocaf that produces sourdough bread with the best quality. Interaction between type of fruit yeast water and combination of flour and mocaf that can affect the quality of sourdough bread was absent.*

*Keywords: apple, mocaf, zalacca, sourdough, flour*