



INTISARI

Penelitian tentang kemungkinan pemanfaatan campuran tepung jagung dan tepung sorgum sebagai bahan dasar dalam pembuatan roti tawar telah dilakukan di laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada sejak bulan April sampai Oktober 1991. Sampel jagung diambil dari pasar Bringhardjo, dan sampel biji sorgum diambil dari Kebun Percobaan Kalitirto Universitas Gadjah Mada. Percobaan terdiri dari 10 perlakuan yang meliputi 5 konsentrasi pencampuran tepung jagung dan tepung sorgum (100/0; 75/25; 50/50; 25/75; dan 0/100), dan 2 konsentrasi gliseril mono stearat (GMS) (0 % dan 1 %) dengan ulangan 3 kali. Pembuatan roti dilakukan dengan metode Sponge Dough Methode. Rancangan percobaan yang dilakukan adalah rancangan acak lengkap. Analisa hasil roti tawar dilakukan terhadap sifat fisik, khemis, organoleptis dan daya cerna in vitro.

Makin besar prosentase tepung sorgum dalam formula dengan penambahan GMS 1 persen dihasilkan roti yang makin lunak, tetapi daging roti menjadi makin coklat. Makin besar prosentase tepung jagung dalam formula tersebut, dihasilkan roti dengan volume pengembangan dan pemekaran yang makin besar. Berdasarkan hasil uji inderawi penambahan GMS 1 % tidak berpengaruh terhadap rasa, aroma dan warna, kecuali tekstur menjadi makin lunak. Penambahan GMS 1 % pada formula ternyata dapat menghambat terjadinya stalling selama penyimpanan roti. Dalam hal ini roti sorgum lebih tahan terhadap stalling. Namun penambahan GMS 1 % menyebabkan bertambahnya kadar lemak roti. Makin besar prosentase tepung jagung dalam formula dihasilkan roti dengan kadar abu, protein, lemak, serat kasar, kalsium, besi, posfor dan daya cerna in vitro yang makin tinggi pula.