

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS
ROTI *KOENG* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BENENG (*Xanthosoma undipes* K. Koch)**

***PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY
CHARACTERISTICS OF KOENG BREAD WITH
SUBSTITUTION OF TALAS BENENG
(Xanthosoma undipes K. Koch) FLOUR***



**Pebri Wahyudi
05031382025095**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SUMMARY

PEBRI WAHYUDI. Physical, Chemical and Sensory Characteristics of *Koeng* Bread with Substitution of Beneng Taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Flour (Supervised by **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

This study aimed to determine the physical, chemical and sensory characteristics of *koeng* bread with substitution of beneng taro flour. This study used statistical analysis of non-factorial Randomized Group Design. The treatment factor was the formulation of wheat flour and beneng taro flour with 5 levels, so that 5 treatments are obtained. Each treatment was repeated 3 times. The parameters observed in this study included physical (degree of development, texture, and color), chemical (moisture content) and sensory characteristics (taste, texture, and color). The results showed that beneng taro flour had a significant effect on the value of the degree of development, texture, color (*lightness, redness, yellowness*), moisture content, and sensory characteristics (taste, texture, color). The best treatment in this study was the treatment of substitution of 80% wheat flour and 20% beneng taro flour based on the results of color (*lightness* (L*) 52.08 %, *redness* (a*) 6,54, and *yellowness* (b*) 21.91), degree of development 20,89 %, texture 59,13 gf, moisture content 38,17 %, and preference test for taste, texture and color (hedonic scale: like).

Keywords: beneng taro, flour, koeng bread

RINGKASAN

PEBRI WAHYUDI. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Roti *Koeng* dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) (Dibimbing oleh **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan sensoris roti *koeng* dengan substitusi tepung talas beneng. Penelitian ini menggunakan analisis statistik Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial. Faktor perlakuan yaitu formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng dengan 5 taraf, sehingga diperoleh 5 perlakuan. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi karakteristik fisik (derajat pengembangan, tekstur, dan warna), kimia (kadar air) dan sensoris (rasa, tekstur, dan warna). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung talas beneng berpengaruh nyata terhadap derajat pengembangan, tekstur, warna (*lightness*, *redness*, *yellowness*), kadar air, dan karakteristik sensoris (rasa, tekstur, warna). Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan substitusi 80% tepung terigu dan 20% tepung talas beneng berdasarkan hasil dari warna (*lightness* (L*) 52,08 %, *redness* (a*) 6,54, dan *yellowness* (b*) 21,91), derajat pengembangan 20,89 %, tekstur 59,13 gf, kadar air 38,17 %, dan uji kesukaan terhadap rasa, tekstur dan warna (skala hedonik: suka).

Kata kunci: talas beneng, tepung terigu, roti *koeng*

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS
ROTI *KOENG* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BENENG (*Xanthosoma undipes* K. Koch)**

***PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY
CHARACTERISTICS OF KOENG BREAD WITH
SUBSTITUTION OF TALAS BENENG
(Xanthosoma undipes K. Koch) FLOUR***

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Pebri Wahyudi
05031382025095**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS
ROTI *KOENG* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BENENG (*Xanthosoma undipes* K. Koch)**

SKRIPSI

sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Pebri Wahyudi

05031382025095

Indralaya, Januari 2025

Menyetujui:



Dr. Merynda Indrivani Syafutri, S.TP., M.Si.

NIP. 198203012003122002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Ahmad Muslim, M.Agr.

NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul "Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Roti *Koeng* dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch)" oleh Pebri Wahyudi yang telah dipertahankan di hadapan komisi penguji skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada 6 Januari 2025 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. Pembimbing
NIP. 198203012003122002
2. Dr. Eka Lidiasari, S.TP., M.Si. Penguji
NIP. 197509022005012002

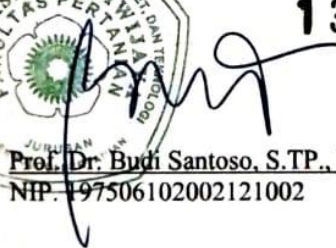
()
()

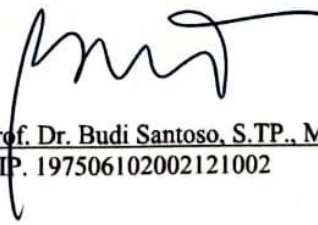
Indralaya, Januari 2025

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

13 JAN 2025


Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002


Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Pebri Wahyudi

NIM : 05031382025095

Judul : Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Roti *Koeng* dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch)

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam proposal penelitian merupakan hasil pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil penjiplakan atau plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam proposal penelitian ini, maka saya bersedia menerima sanksi.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapatkan paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Januari 2025



Pebri Wahyudi
NIM. 05031382025095

RIWAYAT HIDUP

PEBRI WAHYUDI Penulis lahir di Desa Bantan, OKU Timur, Provinsi Sumatera Selatan pada 02 Februari 2002. Penulis merupakan anak pertama diantara tiga bersaudara dari Bapak Andri Sohaili dan Ibu Entiyana.

Riwayat pendidikan yang pernah ditempuh penulis yaitu pendidikan Sekolah Dasar Negeri Bantan 1 selama 6 tahun dan dinyatakan lulus pada tahun 2014, pendidikan menengah pertama di MTsN 1 OKU Timur selama 3 tahun dan dinyatakan lulus pada tahun 2017, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah atas di Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Martapura selama 3 tahun dan dinyatakan lulus pada tahun 2020. Pada bulan Agustus 2020, penulis tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur Ujian Saringan Masuk Bersama (USMB).

Selama perkuliahan penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATETA) Universitas Sriwijaya, Himpunan Mahasiswa Peduli Pangan Indonesia (HMMPI) Universitas Sriwijaya, dan Himpunan Mahasiswa Martapura (HIMAPURA) Universitas Sriwijaya. Penulis juga telah melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Ulak Mas Kabupaten Lahat Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2022. Penulis juga telah melaksanakan Praktek Lapangan yang dilaksanakan di UMKM ND Sakti, Prabumulih, Sumatra Selatan pada tahun 2023.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil ‘alamin, segala puji hanya milik Allah SWT semesta alam yang telah memberikan segala kesempatan lahir dan batin pada proses penyusunan Skripsi yang berjudul “Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Roti *Koeng* dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch)”. Shalawat dan salam tak lupa kita hadiahkan kepada nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat, pengikut dan pencintanya hingga hari kiamat.

Penyusunan Skripsi ini tentu tidak lepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing akademik dan pembimbing skripsi, terimakasih atas waktu, bimbingan, perhatian, saran dan masukan untuk penulis.
5. Ibu Dr. Eka Lidiasari, S.TP., M.Si. selaku dosen pembahas pada seminar hasil penelitian dan dosen penguji pada ujian skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan saran dan masukan kepada penulis.
6. Seluruh staf dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan mengajarkan ilmu pengetahuan di bidang Teknologi Pertanian.
7. Staf administrasi Jurusan Teknologi Pertanian (Kak John dan Mbak Nike) atas bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
8. Staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Tika dan Mbak Elsa) atas semua arahan dan bantuan selama berada di laboratorium.
9. Orang tua, Bapak Andri Sohaili dan Ibu Entiana, yang telah memberikan dukungan moral, materi, dan doa.
10. Kepada saudaraku yang tak kalah penting kehadirannya, Adek Rangga Widana dan Natasya Talita yang telah memberikan semangat dan doa.

11. Keluarga besar Jurusan Teknologi Pertanian angkatan 2020, yang tak bisa disebutkan satu persatu, bersama kalian penulis merasakan keindahan di tengah perbedaan. Dari kalian pula penulis banyak belajar bahwa keikhlasan, kesabaran dan ketulusan adalah hal yang terindah dalam hidup.
12. Teman-teman satu kost-an: Udin, Arya, Galih, Wily, Maulana, Figo, Fadly, Aldi, Restu, Faiz, Julyadi, Oktri, dan Andika yang selalu membantu penulis selama penelitian.
13. Tentunya kepada diri penulis sendiri yang mampu bertahan sampai mampu menyelesaikan penelitian ini.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan yang membangun dari pembaca. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, Januari 2025

Pebri Wahyudi

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB 1_PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Roti <i>Koeng</i>	4
2.1.1. Tepung Terigu.....	5
2.1.2. Gula Pasir.....	5
2.1.3. Ragi Instan.....	6
2.1.4. Minyak Goreng.....	6
2.1.5. Garam Halus.....	7
2.1.6. Air.....	7
2.2. Talas Beneng.....	7
2.3. Tepung Talas Beneng.....	9
BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN.....	11
3.1.Tempat dan Waktu.....	11
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Metode Penelitian.....	12
3.4. Analisa Data.....	12
3.5. Analisa Statistik.....	12
3.6. Cara Kerja.....	14
3.6.1. Cara Kerja Pembuatan Roti <i>Koeng</i>	14
3.7. Parameter Pengamatan.....	15
3.7.1. Warna.....	14
3.7.2. Tekstur.....	15
3.7.3. Derajat Pengembangan.....	15

3.7.5. Kadar Air.....	16
3.7.6. Uji Sensoris.....	16
BAB 4 PEMBAHASAN.....	17
4.1. Karakteritik Fisik.....	17
4.1.1. Warna.....	17
4.1.2. Derajat Pengembangan.....	21
4.1.3. Tekstur.....	23
4.2. Karakteristik Kimia.....	25
4.2.1. Kadar Air.....	25
4.3. Karakteristik Sensoris.....	27
4.3.1. Rasa.....	27
4.3.2. Tekstur.....	29
4.3.3. Warna.....	30
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
5.1. Kesimpulan.....	33
5.2. Saran.....	33
DAFTAR PUTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Rori <i>koeng</i>	4
Gambar 2.2. Talas beneng.....	8
Gambar 2.3. Tepung talas beneng.....	10
Gambar 4.1. <i>Lightness</i> (L*) rata-rata roti <i>koeng</i>	17
Gambar 4.2. <i>Redness</i> (a*) rata-rata roti <i>koeng</i>	19
Gambar 4.3. <i>Yellowness</i> (b*) rata-rata roti <i>koeng</i>	20
Gambar 4.4. Derajat pengembangan rata-rata roti <i>koeng</i>	22
Gambar 4.5. Tekstur (gf) rata-rata roti <i>koeng</i>	24
Gambar 4.6. Kadar air (%) rata-rata roti <i>koeng</i>	26
Gambar 4.7. Nilai sensoris rasa roti <i>koeng</i>	27
Gambar 4.8. Nilai sensoris tektur roti <i>koeng</i>	29
Gambar 4.9. Nilai sensoris warna roti <i>koeng</i>	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan tepung terigu dalam 100 g bahan.....	5
Tabel 2.2. Komposisi kandungan talas beneng.....	9
Tabel 3.1. Formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng.....	11
Tabel 3.2. Daftar analisis keragaman Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial.....	12
Tabel 4.1. Uji BNJ 5 % formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap <i>lightness</i> (L*) roti <i>koeng</i>	18
Tabel 4.2. Uji BNJ 5 % formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap <i>redness</i> (a*) roti <i>koeng</i>	19
Tabel 4.3. Uji BNJ 5 % formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap <i>yellownes</i> (b*) roti <i>koeng</i>	21
Tabel 4.5. Uji BNJ 5 % formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap derajat pengembangan roti <i>koeng</i>	22
Tabel 4.6. Uji BNJ 5 % formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap tekstur roti <i>koeng</i>	24
Tabel 4.7. Uji BNJ 5 % formulasi tepung terigu dan tepung talas beneng terhadap kadar air roti <i>koeng</i>	26
Tabel 4.8. Nilai uji <i>Friedman-Conover</i> lanjut roti <i>koeng</i> terhadap skor kesukaan rasa roti <i>koeng</i>	28
Tabel 4.9. Nilai uji <i>Friedman-Conover</i> lanjut roti <i>koeng</i> terhadap skor kesukaan tekstur roti <i>koeng</i>	29
Tabel 4.10. Nilai uji <i>Friedman-Conover</i> lanjut roti <i>koeng</i> terhadap skor kesukaan warna roti <i>koeng</i>	31

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram alir pembuatan roti <i>koeng</i>	38
Lampiran 2. Lembar kuisioner.....	39
Lampiran 3. Foto roti <i>koeng</i>	30
Lampiran 4. Analisa <i>lightness</i> (L^*) roti <i>koeng</i>	41
Lampiran 5. Analisa <i>redness</i> (a^*) roti <i>koeng</i>	43
Lampiran 6. Analisa <i>yellowness</i> (b^*) roti <i>koeng</i>	45
Lampiran 7. Analisa derajat pengembangan roti <i>koeng</i>	47
Lampiran 8. Analisa tekstur roti <i>koeng</i>	49
Lampiran 9. Analisa kadar air roti <i>koeng</i>	51
Lampiran 10. Hasil analisa uji sensoris terhadap rasa roti <i>koeng</i>	53
Lampiran 11. Hasil analisa uji sensoris terhadap tekstur roti <i>koeng</i>	56
Lampiran 12. Hasil analisa uji sensoris terhadap warna roti <i>koeng</i>	59

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber daya bahan pangan lokal yang melimpah, salah satunya adalah umbi-umbian yang banyak tumbuh di berbagai daerah. Talas merupakan jenis umbi yang cukup umum ditemukan, dan salah satu varietas yang menarik adalah talas beneng. Nama talas beneng berasal dari kata "*beuneur*" yang berarti besar atau padat, serta "*koneng*" yang berarti berwarna kuning (Susilawati *et al.*, 2021). Talas beneng, dengan nama ilmiah *Xanthosoma undipes K.Koch*, adalah spesies yang tumbuh di Provinsi Banten, terutama di wilayah Gunung Karang. Talas ini memiliki ciri khas berupa umbi berwarna kuning dan berukuran besar (Redaksi Trubus, 2021).

Salah satu pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan substitusi tepung terigu adalah umbi-umbian. Talas beneng adalah salah satu umbi lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Umbi ini umumnya tumbuh terpendam di dalam tanah, dengan sebagian batangnya memanjang ke atas permukaan tanah. Kulit umbi talas beneng berwarna coklat, sementara dagingnya berwarna kuning muda. Pada batang yang telah berumur 9 hingga 12 bulan, muncul umbi-umbi kecil yang menempel pada pinggiran batang, disertai akar serabut yang berwarna putih. Penanaman dan perawatan yang tepat dapat mendukung pengembangan talas beneng sebagai salah satu komoditas unggulan (Yuliani, 2013; Rusbana *et al.*, 2012). Meskipun talas beneng (*Xanthosoma undipes K. Koch*) sering dianggap sebagai tanaman pengganggu, tanaman ini kini telah dibudidayakan di berbagai daerah, termasuk di Provinsi Sumatera Selatan, seperti Kabupaten Lahat, Ogan Komering Ulu Timur, Empat Lawang, dan Musi Banyuasin (Agustin *et al.*, 2022). Talas beneng dapat diolah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi banyak orang sebagai cemilan atau bahkan sebagai makanan pokok. Pemanfaatan umbi talas beneng dalam bentuk tepung memiliki keunggulan diantaranya mempermudah proses pengolahan, dan dapat disimpan lebih lama dari pada umbi segarnya karena kadar airnya yang rendah (Pamela *et al.*, 2019).

Tepung talas mempunyai ukuran granula pati yang kecil, sekitar 0,5-5 mikron, yang membuatnya lebih mudah dicerna, terutama oleh individu yang mempunyai masalah pencernaan (Budiarto dan Rahayuningsih, 2017). Tepung talas beneng mengandung kadar air sebesar 9,04%, kadar abu 2,25%, kadar lemak antara 0,17% hingga 0,28%, kadar protein berkisar antara 3,40% hingga 6,73%, dan kandungan karbohidrat antara 81,81% hingga 82,56%. Total pati yang terkandung dalam tepung talas beneng mencapai 56,29%, dengan amilopektin sebagai komponen yang lebih dominan. Tepung ini memiliki warna kecoklatan dengan derajat putih sekitar 68,58% dan partikel yang seragam (Rostianti *et al.*, 2018; Kusumasari, 2019). Penelitian oleh Pardamean *et al.* (2022) menemukan bahwa nilai lightness rata-rata tepung talas beneng berkisar antara 90,10% hingga 91,88%, sementara nilai derajat putih tepung tersebut berada di kisaran 82,98% hingga 86,33%. Tepung talas beneng memiliki potensi untuk digunakan dalam pembuatan produk olahan makanan dengan karakteristik yang mirip dengan produk yang menggunakan tepung terigu rendah protein (Pamela *et al.*, 2019). Beberapa produk olahan yang menggunakan tepung talas beneng antara lain mi basah (Lestari *et al.*, 2015), brownies (Haliza *et al.*, 2012), dan cookies (Nugroho, 2023). Tepung talas beneng juga bisa menggantikan tepung terigu dalam pengolahan produk bakery, termasuk dalam pembuatan makanan tradisional Sumatera Selatan seperti roti koeng.

Industri kuliner, terutama roti, semakin berkembang pesat. Roti dengan berbagai rasa dan bentuk menarik kini banyak tersedia di pasaran. Dalam kehidupan yang serba sibuk, roti menjadi pilihan favorit untuk sarapan atau camilan karena sifatnya yang praktis serta mengenyangkan. Fenomena ini tidak hanya terjadi di kota besar, tetapi juga telah menyebar ke daerah-daerah, di mana roti kini menjadi makanan yang digemari banyak orang. Menurut SNI 1995, roti adalah produk yang dihasilkan dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti dan dipanggang, baik dengan atau tanpa tambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan yang diizinkan. Saat ini, jenis roti yang beredar sangat bervariasi, umumnya dibedakan menjadi roti manis atau roti isi (*Asian bread*) dan roti tawar (*Continental bread*) (Kusnedi, 2021). Roti dibuat melalui proses fermentasi tepung terigu dengan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan fermentasi lainnya, kemudian dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti memiliki harga yang

relatif terjangkau dan mudah diakses oleh semua lapisan masyarakat, dari yang berpenghasilan rendah hingga tinggi. Hal ini terlihat dari pesatnya perkembangan industri roti, baik di skala rumah tangga maupun industri menengah.

Salah satu jenis roti yang dapat ditemukan di Sumatera Selatan adalah roti *koeng*. Roti ini terbuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung terigu, garam, air, dan ragi, serta proses pembuatannya yang cukup mudah. Meskipun demikian, roti *koeng* termasuk makanan tradisional yang jarang ditemukan karena hanya diproduksi selama Bulan Ramadhan dan permintaan dari masyarakat yang terbatas. Teksturnya mirip dengan kue bangkit, yaitu kue kering yang memiliki permukaan lembut, renyah, dan ringan. Namun, berbeda dengan kue bangkit yang cenderung manis, roti *koeng* memiliki tekstur yang lebih keras dengan rasa manis yang sangat sedikit. Roti ini biasanya disajikan bersama minuman seperti teh hangat (Putri, 2017).

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung talas beneng terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris roti *koeng*.

1.3. Hipotesis

Diduga substitusi tepung talas beneng berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris roti *koeng*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N. A., Syafutri, M. I., dan Yanuriati, A., 2022. Penurunan Kadar Oksalat Pati Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) pada Berbagai Konsentrasi NaCl dan Lama Perendaman. Prosiding Seminar Nasional. Universitas Sriwijaya (UNSRI).
- Aryani, N. S., Mustofa, A., dan Wulandari Y. W., 2019. Karakteristik Roti Tawar Substitusi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleivera* Lamk.). *Jurnal JITIPARI*, 4 (2), 65-73.
- Andrasari E., Lahming, dan Ratnawaty F. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Rebung (*Gigantochloa apus*) terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5 (1): 24-29.
- Astuti, N., Triyas, S., Afifah, C. A. N., dan Soeyono, R. D., 2021. Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10 (1), 56-66.
- Arwini, N. P. D., 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4 (1), 33-40.
- Budiarto, M. S. dan Rahayuningsih, Y. 2017. Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(2): 1-12.
- Fransiska, D., Marniza, M., dan Silsia, D. 2021. Physical, Organoleptic and Food Fiber Characteristics of Sweet Bread With Addition of Bamboo Flour (*Dendrocalamus asper*). *Jurnal Agroindustri*, 11 (2), 108-119.
- Haliza W, Kailaku SI, Yuliani S. 2012. Penggunaan *Mixture Response Surface Methodology* pada Optimasi Formula *Cookies* Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *J Pascapanen* 9 (2), 96-106.
- Hapsari, D. R., Pertiwi, S. R. R., dan Mardiah., 2019. Potensi *Muncilage* Talas (*Colocasia esculenta*) sebagai Bahan Pengganti Gelatin Halal dengan Menggunakan Metode Presipitasi Pendinginan. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1), 1-10.
- Haryani, L., Widawati, L., Sari, E.R. 2014. Tepung Rebung Termodifikasi Sebagai Substituen Terigu Pada Pembuatan Donat Kaya Serat. *Agritepa*, Vol I, No. 1
- Jauharany, F. F., Bintanah, S., dan Hagnyonowati., 2021. Analisa Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan pada Tepung Talas Bening (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Pangan Fungsional untuk Menurunkan Kadar Gula Darah. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, Semarang, 1689-1697.

- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S. dan Pamela, V. Y. 2019. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekotek*, 11(2): 227-234.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60-75.
- Lestari, S., dan Susilawati, P. N. 2015. Uji Organoleptik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Pros. Sem Nas Masyarakat*.
- Maharani, S., dan Lestari, A. D., 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Roti Tawar. *Edufortech*, 2 (2).
- Malichatin, M., Riza, M. F., Ni'mah, N., Anggraeni, V. D., Hidayah, S. N. L., Jannah, R. K., dan Afiyah, N., 2021. Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus melalui Youtube. *Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 9 (1), 23-37.
- Marliana, E. 2011. *Karakterisasi dan Pengaruh NaCl terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, E.S dan L.N. Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nugroho, B. A. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik pada Cookies Bunga Mawar (*Rosa Sp.*) dengan Subtitusi Tepung Talas.
- Pamela, V. Y., Kusumasari, S., Eris, F. R., dan Mulyati, S., 2019. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekotek*, 11 (2), 227–234.
- Putri P. (2017). Roti koing camilan tawar khas Palembang. (Online) (<https://bobo.grid.id/read/08675677/roti-koing-camilanta-tawarkhas-palembang>).
- Pratana, T. R., 2022. Kajian Pengembangan Produk Crackers dengan Bahan Baku Umbi-Umbian. Review: Development of Crackers Product With Tubers As A Raw Material (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Raharja, S., Putri, N. A., dan Riyanto, R. A., 2021. Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Potensi Produk Unggulan Banten. *Journal of Tropical AgriFood*, 3 (2), 63-72.
- Richana, N. 2012. *Araceae dan Dioscorea Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa. Bandung.
- Rostianti, T., Hakiki, D. N., Ariska, A., Sumantri., 2015. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal

Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1-7.

- Rusbana, T. B. R., Syabana, M. A., dan Mulyati, S. 2012. Identifikasi Sifat Fungsional dan Psikokimia Tepung dan Pati Talas Beneng dan Diverisifikasi Produknya sebagai Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Alternatif. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Satyaningtyas, E., dan Estiasih, T. (2014). Roti tanpa pemanis laktogenik, perangsang ASI, berbahan dasar kearifan lokal daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) [di cetak Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (1), 121-131.
- Siregar, T. M., Hardoko., dan Herdarto, L., 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 21 (1), 25-32.
- Sukasih E, dan Setyadjit S. 2016. Pengaruh perendaman asam askorbat dan natrium bisulfit pada dua varietas bawang merah (*Allium ascalonicum L.*) terhadap Sifat fisikokimia dan organoleptik tepungnya. *Agritech*. 36 (3): 270-278.
- Susandi, Y. A., Ihromi, S., dan Marianah., 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek*, 5 (1), 73-77.
- Wiranata, Y. S., 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir di Indonesia Tahun 1980-2010. *Economics Development Analysis Journal*, 2 (1), 1-5.
- Yuliani, S. 2013. Karakteristik Psikokimia Umbi dan Tepung Talas Beneng (*Xantosoma undipes K.Koch*) Hasil Budidaya dan Liar. Skripsi. Faperta. Universitas Sultan Ageng Tirtyasa.
- Yuliatmoko, W. dan Satyatama, D. I. 2012. Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau: *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 13(2): 95-96.
- Yuniarsih, E., 2018. Karakteristik Tepung Komposit Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) serta Aplikasinya pada Produk Kukis. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zuhdi, M. Z., dan Junianto, E., 2018. Penerapan Metode Palette untuk Menentukan Warna Dominan dari Sebuah Gambar Berbasis Android. *Jurnal Informatika*, 5 (1), 62-73.