

RINGKASAN

Di Indonesia, jagung berpotensi sebagai bahan pangan pokok mempunyai komposisi kimia yang cukup lengkap. Salah satu produk olahan jagung yang belum dikenal oleh masyarakat luas yaitu roti manis dari tepung jagung. Roti adalah produk pangan yang dibuat dari tepung yang diragikan dengan ragi roti kemudian dipanggang. Produk roti manis dari tepung jagung merupakan suatu produk baru yang belum dikenal dan masih jarang diminati oleh masyarakat pada umumnya. Untuk itu perlu adanya suatu pengujian preferensi (daya terima) untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk ini.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi masyarakat terhadap kesukaan roti manis dari tepung jagung dan mengetahui karakteristik sensori produk roti manis yang menggunakan tepung jagung. Pengambilan sampel dan data responden dilakukan di lingkungan Kelurahan Grendeng. Pengambilan data responden dilakukan dengan cara memberikan kuisiner, yang kemudian hasil kuisiner dianalisis untuk menghasilkan data tingkat kesukaan responden terhadap roti jagung.

Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan responden terhadap roti jagung lebih tinggi dari pada roti biasa walaupun sama-sama disukai. Hal ini dikarenakan roti dari tepung jagung mempunyai skor yang lebih tinggi daripada roti biasa untuk beberapa variabel sensoris yang diamati. Roti jagung dapat diterima baik oleh responden. Roti jagung yang sama-sama disukai seperti roti biasa oleh responden. Karakteristik sensori pada roti manis yang menggunakan tepung jagung mempunyai aroma yang sangat khas, jika dicium roti manis yang menggunakan tepung jagung akan mempunyai aroma yang sangat khas dari bau yang langu.

Kata kunci : roti, tepung jagung, karakteristik sensori

SUMMARY

In Indonesia, corn has the potential as a staple food has a fairly complete chemical composition. One of the corn processed products that is not yet known by the wider community is sweet bread from corn starch. Bread is a food product made from flour which is dispersed with baked yeast and then baked. Sweet bread from corn flour is a new product that has not been known and still rarely in demand by the public at large. For that we need a test of preference (receipt) to know the level of public acceptance to this product.

This research aims to determine the public's preference for the sweet bread favorite of corn starch and to know sensory characteristics of sweet bread products using corn starch. Sampling and respondent data were done in Grendeng Urban Village. The data collecting of respondents is done by giving kusioner, which then the result of questioner is analyzed to yield the respondent's favorite level data on corn bread.

The result showed that the respondent's preferred level of corn bread is higher than that of ordinary bread though equally favorable. This is because bread from corn starch has a higher score than regular bread for some observed sensory variables. Corn bread is acceptable by both respondents. Corn bread that is equally preferred as regular bread by the respondents. Sensory characteristics of sweetbreads that use corn starch have a very distinctive aroma, if kissed sweet bread using corn starch will have a very distinctive aroma of a bad smell

Key-words : bread, corn starch, sensory characteristics