

## **ABSTRAK**

ABISOLA SANG LINTANG, 20621003

### **ANALISIS PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PADA ROTI BERBAHAN DASAR TEPUNG LOKAL BEBAS GLUTEN (PERBANDINGAN MENGGUNAKAN ROTI TAWAR TEPUNG TERIGU)**

Penulisan Ilmiah, Fakultas Sastra dan Budaya, 2024

Kata Kunci: Pangan Lokal, Tepung Lokal Bebas Gluten, Tepung Terigu, Gluten, Organoleptik

(xii + 134 + Lampiran)

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi tepung lokal seperti tepung mocaf, tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam produksi roti bebas gluten. Mengingat peningkatan konsumsi roti dan kesadaran akan pentingnya pangan sehat, penelitian ini relevan untuk mendukung ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat. Melalui uji organoleptik dengan tiga panelis terlatih, penelitian ini membandingkan karakteristik roti yang menggunakan campuran tepung lokal bebas gluten dengan roti yang menggunakan tepung terigu dalam hal warna, rasa, dan tekstur. Penelitian ini menggunakan jenis metode kualitatif berupa wawancara mendalam pada 3 panelis ahli. Metode kualitatif dipilih karena memfokuskan pada pengamatan yang mendalam terkait uji organoleptik pada penelitian ini. Pada penelitian ini menghasilkan jawaban rata-rata menyukai dan optimis pada pengolahan tepung lokal bebas gluten yang tidak jauh berbeda dengan roti tepung terigu yang memiliki gluten. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kelayakan kontribusi pada pengembangan produk pangan lokal yang lebih beragam dan bernilai tambah

Daftar Pustaka (1998-2023)