

**PENGARUH PERBANDINGAN PERSENTASE  
TEPUNG TERIGU DENGAN BUBUR LABU  
KUNING PADA PEMBUATAN  
ROTI KOMPIANG**

**SKRIPSI**



**Disusun Oleh :**

**ARYO TRI SAKTI SOPBABA**  
**NIM. 318110016**

**JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM**

**MATARAM, 2024**

# **PENGARUH PERBANDINGAN PERSENTASE TEPUNG TERIGU DENGAN BUBUR LABU KUNING PADA PEMBUATAN ROTI KOMPIANG**

Aryo Tri Sakti Sopbaba<sup>1)</sup>, Syirril Ihromi<sup>2)</sup>, Nurhayati<sup>3)</sup>

## **ABSTRAK**

Kompiang merupakan roti yang bertekstur padat dan berasa tawar, terbuat dari bahan sederhana yaitu dari campuran tepung terigu, mentega, garam, minyak goreng, fermipan dan wijen. Tidak ada rasa yang spesial dalam roti kompiang ini. Untuk mengatasi kejenuhan konsumen terhadap roti kompiang maka diperlukan upaya modifikasi kompiang dengan memanfaatkan bahan dasar lain misalnya dengan penggunaan labu kuning sebagai substitusi tepung terigu. Tujuan penelitian ini adalah (1) mengevaluasi pengaruh perbandingan persentase tepung terigu dan bubur labu kuning terhadap sifat kimia dan organoleptik roti kompiang yang dihasilkan. (2) menentukan persentase terbaik perbandingan persentase tepung terigu dan bubur labu kuning pada roti kompiang yang dihasilkan. Rancangan yang akan dilakukan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu perbandingan tepung terigu dan bubur labu kuning terhadap roti yang terdiri atas 6 perlakuan. P0 = tepung terigu 100% : bubur labu kuning 0%, P1 = tepung terigu 90% : bubur labu kuning 10%, P2 = tepung terigu 80% : bubur labu kuning 20%, P3 = tepung terigu 70% : bubur labu kuning 30%, P4 = tepung terigu 60% : bubur labu kuning 40%, P5 = tepung terigu 50% : bubur labu kuning 50%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan persentase perbandingan tepung terigu dengan bubur labu kuning berbeda secara nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu dan kadar serat) roti kompiang yang diamati. Perlakuan persentase perbandingan tepung terigu dengan bubur labu kuning berbeda secara nyata terhadap sifat organoleptik (aroma, warna, rasa dan tekstur) roti kompiang yang diamati. Perlakuan terbaik persentase perbandingan tepung terigu dengan bubur labu kuning pada pengolahan roti kompiang adalah P5 (tepung terigu 50% : bubur labu kuning 50%) dengan kadar air sebesar 26,92%, kadar abu sebesar 1,74%, kadar serat sebesar 8,14%, aroma sebesar 3,93 (suka), rasa sebesar 3,40 (suka), warna sebesar 3,40 (coklat muda) dan tekstur sebesar 3,53 (lembut).

**Kata Kunci : Roti Kompiang, Tepung Terigu, Labu Kuning**

---

- 1) Mahasiswa/Peneliti
- 2) Dosen Pembimbing Utama
- 3) Dosen Pembimbing Pendamping

## ABSTRACT

### **THE EFFECT OF THE COMPARISON OF THE PERCENTAGE OF WHEAT FLOUR AND PUMPKIN PORRIDGE FOR MAKING KOMPIANG BREAD**

Aryo Tri Sakti Sopbaba<sup>1)</sup>, Syirril Ihromi<sup>2)</sup>, Nurhayati<sup>3)</sup>

*Kompiang is a bread with a solid texture and tastes bland, made from simple ingredients, namely a mixture of wheat flour, butter, salt, cooking oil, fermipan, and sesame. There is no special taste in this kompiang bread. To overcome customer boredom with kompiang bread, it is necessary to modify kompiang by utilizing other basic ingredients, such as pumpkin as a substitute for wheat flour. The objectives of this study were (1) to evaluate the effect of the comparison of the percentage of wheat flour and pumpkin porridge on the chemical and organoleptic properties of the resulting kompiang bread. (2) to determine the best percentage of the comparison of the percentage of wheat flour and pumpkin porridge in the resulting kompiang bread. The design that will be carried out in this study is a Completely Randomized Design (CRD) with a single factor: The comparison of wheat flour and pumpkin porridge to bread consisting of 6 treatments. P0 = 100% wheat flour : 0% pumpkin porridge, P1 = 90% wheat flour : 10% pumpkin porridge, P2 = 80% wheat flour : 20% pumpkin porridge, P3 = 70% wheat flour : 30% pumpkin porridge, P4 = 60% wheat flour : 40% pumpkin porridge, P5 = 50% wheat flour : 50% pumpkin porridge. The results showed that the percentage ratio of wheat flour to pumpkin porridge significantly differed on the chemical properties (water content, ash content, and fiber content) of the observed kompiang bread. The percentage ratio of wheat flour to pumpkin porridge significantly differed on the organoleptic properties (aroma, color, taste, and texture) of the observed kompiang bread. The best treatment of the percentage comparison of wheat flour with pumpkin porridge in the processing of kompiang bread is P5 (50% wheat flour: 50% pumpkin porridge) with a water content of 26.92%, ash content of 1.74%, fiber content of 8.14%, aroma of 3.93 (like), taste of 3.40 (like), color of 3.40 (light brown) and texture of 3.53 (soft).*

**Keywords:** *Kompiang Bread, Wheat Flour, Pumpkin Porridge*

- <sup>1)</sup> Student/Researcher
- <sup>2)</sup> Primary Supervisor
- <sup>3)</sup> Secondary Supervisor

MENGESAHKAN  
SALINAN FOTO COPY SESUAI ASLINYA  
WATARAM \_\_\_\_\_





## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Roti ini merupakan salah satu pangan olahan khas Manggarai. KOMPIANG terbuat dari bahan sederhana yaitu dari campuran tepung terigu, mentega, garam, minyak goreng, fermipan dan wijen. Tidak ada rasa yang spesial dalam roti kOMPIANG ini. Meskipun begitu, roti ini tetap saja menjadi bahan pangan yang diminati para pelancong ketika berkunjung ke Manggarai.

Untuk mengatasi kejenuhan konsumen terhadap roti kOMPIANG maka diperlukan upaya modifikasi kOMPIANG guna memenuhi keragaman selera konsumen dan mempertahankan eksistensi kOMPIANG sebagai makanan khas asal Manggarai.

Roti kOMPIANG dapat dibuat dengan berbagai jenis tepung selain terigu, dengan fokus pada pemanfaatan sumber daya lokal yang potensial. Tujuan diversifikasi pangan ini adalah untuk mengurangi ketergantungan masyarakat pada tepung terigu dalam pembuatan roti tawar. Salah satu alternatif yang menjanjikan adalah penggunaan labu kuning sebagai pengganti sebagian tepung terigu (Rahmat et al., 2017).

Labu kuning, atau waluh, merupakan tanaman yang tersebar luas di Indonesia karena kemampuannya tumbuh di berbagai ketinggian. Tanaman ini memiliki nilai gizi yang tinggi, termasuk karbohidrat, vitamin A dan C, mineral seperti zat besi, kalsium, dan natrium, serta serat pangan dan inulin. Labu kuning juga kaya akan karotenoid dan antioksidan yang berpotensi mencegah kanker, peradangan, serta membantu pengobatan beberapa penyakit seperti gangguan ginjal, diare, dan demam. Bagian lain dari tanaman ini juga bermanfaat; daunnya dapat diolah menjadi sayur, sementara bijinya digunakan sebagai obat cacing (Ramadhani et al., 2012; Holinesti & Isnaini, 2020).

Meskipun produksi labu kuning di Indonesia cukup signifikan, dengan luas area panen mencapai 8.385 hektar pada tahun 2019, pemanfaatannya masih terbatas. Data dari Food and Agriculture Organization of the United Nations menunjukkan fluktuasi dalam produksi dari tahun 2010 hingga 2019

(Indraswari et al., 2022). Saat ini, pengolahan labu kuning oleh masyarakat umumnya masih sederhana, seperti dikukus atau direbus untuk dibuat kolak atau disajikan sebagai sayuran.

Mengingat potensi nilai gizi dan ketersediaan labu kuning yang melimpah, diperlukan inovasi dalam pengolahannya. Pengembangan produk berbasis labu kuning tidak hanya akan meningkatkan nilai guna, tetapi juga nilai ekonomisnya (Purwanto et al., 2013). Dengan demikian, pemanfaatan labu kuning sebagai bahan substitusi dalam pembuatan roti kompiang merupakan langkah strategis dalam upaya diversifikasi pangan dan peningkatan nilai tambah produk pertanian lokal.

Berdasarkan penelitian Wongsagonsup et al. (2015), penambahan tepung labu kuning sebanyak 20% ke dalam roti tawar menjadi formula terpilih berdasarkan kualitas mutu sensori. Kandungan serat roti tawar labu kuning terpilih tersebut meningkat 100% dari roti tawar kontrol. Akan tetapi, parameter mutu lainnya mengalami penurunan kualitas dibandingkan dengan kontrol, diantaranya: volume spesifik menurun sebesar 31,16% dan penerima sensori menurun sebesar 22,76%.

Menurut penelitian Rosiana dan Lailianisa (2019) tentang substitusi tepung labu kuning sebesar 5% pada pengolahan roti tawar menghasilkan kadar protein 7,33%, kadar vitamin A sebesar 0,0805%, karbohidrat sebesar 51,25% dan kadar lemak sebesar 1,31%. Sedangkan menurut penelitian Komang dkk (2018) tentang penggunaan tepung labu kuning pada pengolahan chiffon cake berbahan dasar mocaf berbeda secara nyata terhadap kadar air, kadar abu, daya kembang, total karoten, uji hedonic (keseragaman pori, warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan). Kadar air yang dihasilkan sebesar 36,65%, kadar abu sebesar 1,38%, daya kembang sebesar 511,65% dan total karoten sebesar 27,39 $\mu$ g/g.

Penelitian tentang roti kompiang masih terbatas di lakukan sehingga telah dilakukan penelitian tentang **“Pengaruh Perbandingan Persentase Tepung Terigu Dengan Bubur Labu Kuning Pada Pembuatan Roti Kompiang”**.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

- a. Bagaimanakah pengaruh perbandingan persentase tepung terigu dan bubur labu kuning terhadap sifat kimia dan organoleptik roti kompiang ?
- b. Berapakah perbandingan persentase tepung terigu dan bubur labu kuning pada pengolahan roti kompiang terbaik?

## **1.3. Tujuan dan manfaat penelitian**

### 1. Tujuan penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah

- a. Mengevaluasi pengaruh perbandingan persentase tepung terigu dan bubur labu kuning terhadap sifat kimia dan organoleptik roti kompiang yang dihasilkan.
- b. Menentukan persentase terbaik perbandingan persentase tepung terigu dan bubur labu kuning pada roti kompiang yang dihasilkan.

### 2. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah

- a. Mendapatkan formulasi tepung terigu dan bubur labu kuning pada roti kompiang.
- b. Sebagai bahan pertimbangan dalam memberikan inovasi roti kompiang.
- c. Menambah pengetahuan dan dapat dijadikan referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya.

## **1.4. Hipotesis**

Dari uraian di atas dapat diajukan hipotesis sebagai berikut: “Diduga bahwa perbandingan persentase tepung terigu dan bubur labu kuning pada roti kompiang berpengaruh terhadap sifat kimia dan organoleptik yang dihasilkan”.

## **BAB V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis serta pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perlakuan persentase perbandingan tepung terigu dengan bubur labu kuning berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu dan kadar serat) dan sifat organoleptik (parameter aroma, warna, rasa dan tekstur) roti kompiang yang diamati.
- b. Perlakuan terbaik persentase perbandingan tepung terigu dengan bubur labu kuning pada pengolahan roti kompiang adalah P5 (tepung terigu 50% : bubur labu kuning 50%) dengan kadar air sebesar 26,92%, kadar abu sebesar 1,74%, kadar serat sebesar 8,14%, aroma sebesar 3,93 (suka), rasa sebesar 3,40 (suka), warna sebesar 3,40 (coklat muda) dan tekstur sebesar 3,53 (lembut).

### **5.2. Saran**

Berdasarkan temuan penelitian di atas, ada banyak rekomendasi yang dapat diajukan:

- a. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap kadar antioksidan persentase perbandingan tepung terigu dengan bubur labu kuning pada pengolahan roti kompiang.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut menggunakan variasi suhu pengovenan persentase perbandingan tepung terigu dengan bubur labu kuning pada pengolahan roti kompiang.