

## RINGKASAN

Arifah Insa Fathonah Okti Ramadhani. Pengaruh Kadar Protein Tepung Terigu Terhadap Daya Kembang Roti Tawar Di PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills*, Tangerang. *Effect Of Protein Content On Wheat Flour On The Development Of White Bread In PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills*, Tangerang. Dibimbing oleh PURWOKO.

PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills*, Tangerang merupakan perusahaan yang memproduksi tepung terigu dengan kadar protein rendah. Salah satu produknya adalah tepung terigu Lencana Merah. Bahan baku untuk membuat tepung terigu yaitu Gandum (*Triticum sp*) merupakan kelompok sereal (*Graminae*). Biji gandum terdiri dari tiga bagian yaitu *bran*, *germ* dan *endosperm*. Salah satu ciri tepung terigu yaitu dapat membentuk jaringan gluten. Jaringan gluten terbentuk saat tepung terigu bercampur dengan air dan dapat berperan dalam pembentukan struktur roti. Berdasarkan kadar proteinnya, tepung terigu dapat dikelompokkan menjadi tepung terigu protein tinggi (12-14%) dengan kadar gluten 33-39%, tepung terigu protein sedang (11-12%) dengan kadar gluten 27-33% dan tepung terigu protein rendah (8-10%) dengan kadar gluten 21-27% (Gisslen 2011).

Tepung terigu Lencana Merah dan Kunci Biru merupakan tepung terigu protein rendah. Tepung terigu kadar protein rendah mengandung kadar gluten yang rendah, oleh karena itu dilakukan *trial* pengaruh kadar protein terhadap daya kembang roti tawar yang dibuat dari tepung terigu Lencana Merah dan Kunci Biru untuk mengetahui daya kembang yang baik yang dihasilkan dari tepung terigu yang bukan peruntukkannya. Daya kembang roti tawar dipengaruhi oleh jaringan gluten yang terdapat di tepung terigu. Tepung terigu Lencana Merah mengandung kadar protein 10% hingga 12% , sedangkan tepung terigu Kunci Biru mengandung kadar protein 11% hingga 12% dan dikategorikan protein rendah oleh perusahaan. Dari hasil *trial* dapat disimpulkan bahwa tepung terigu Lencana Merah dan Kunci Biru berpengaruh terhadap daya kembang roti tawar, namun daya kembang yang dihasilkan roti tawar lebih tinggi Kunci Biru dibandingkan Lencana Merah, karena perbedaan maksimum kadar air pada Lencana Merah dan Kunci Biru serta kualitas gandum yang dipengaruhi oleh perbedaan iklim, kondisi lahan, pertumbuhan yang kurang optimal (Sihotang *et al.* 2015). Perbedaan kadar protein juga dapat mempengaruhi kandungan gluten di dalam tepung terigu sehingga mempengaruhi daya kembang roti tawar. Tepung terigu Lencana Merah dan Kunci Biru dibuat dari gandum jenis *soft wheat* dan tepung terigu Lencana Merah dibuat dengan *griss* 100% Argentina.

Kata kunci : Daya kembang roti tawar, Gluten, Protein Tepung Terigu

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.