



Pengaruh Metode Pembuatan yang Berbeda terhadap Mutu Sensoris Roti Bluder

Felicia Andriani¹, Cucu Cahyana¹, Ridawati Ridawati³

Universitas Negeri Jakarta

Alamat: Jl. R. Mangun Muka Raya No.11, RT.11/RW.14, Rawamangun,

Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220

Korespondensi penulis: andrianifelicia@email.com , cucudevi0905@gmail.com , ridawati@unj.ac.id

Abstract. *This research aims to identify the effect of different manufacturing methods on the sensory quality of bloeder bread. The method used is experimental. This research was conducted at Jakarta State University with a sample of 45 Culinary Education students who were somewhat trained panelists. Based on the Kruskal Wallis test, it can be concluded that there is an influence of different methods of making bloeder bread on the volume and crust aspects of the bread. Meanwhile, there was no real influence on aspects of upper skin color, skin characteristics, aroma, crumb pores, crumb color, crumb texture, taste and chewing quality.*

Keywords: *Bluder Bread, Sensory Qualities Of Bluder Bread, Different Bread Making Methods.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengaruh metode pembuatan yang berbeda terhadap mutu sensoris roti bluder. Metode yang digunakan adalah eksperimen. Penelitian ini dilakukan di Universitas Negeri Jakarta dengan sampel 45 mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang merupakan panelis agak terlatih. Berdasarkan uji Kruskal Wallis dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh metode pembuatan yang berbeda terhadap roti bluder pada aspek volume dan kerak roti. Sedangkan tidak terdapat pengaruh yang nyata pada aspek warna kulit bagian atas, karakteristik kulit, aroma, pori-pori remah, warna remah, tekstur remah, rasa, dan kualitas pengunyahan.

Kata kunci: Roti Bluder, Mutu Sensoris Roti Bluder, Metode Pembuatan Roti Yang Berbeda.

1. LATAR BELAKANG

Roti merupakan produk makanan olahan yang diminati dan tidak bisa dipisahkan keberadaannya dari kehidupan sehari-hari masyarakat di Indonesia. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan yang dikeluarkan oleh BPS (2021), konsumsi roti tawar dan roti manis pada tahun 2020 mencapai 3,01 kg/kapita/tahun. Roti bluder terkenal sebagai salah satu oleh-oleh khas dari Madiun, Jawa Timur. Antusias masyarakat terhadap roti bluder ini terlihat dari *bakery* roti bluder pertama dan terbesar di Madiun yaitu Bluder Cokro yang terus berkembang sampai saat ini dengan mendirikan pabrik-pabrik baru agar dapat memenuhi banyaknya permintaan pelanggan, dan juga banyak bermunculan *bakery-bakery* lainnya yang turut menjual roti bluder (Pergi Kuliner, 2023). Roti bluder memiliki potensi yang besar untuk terus berkembang di Indonesia.

Dibandingkan dengan roti manis, roti bluder memiliki tekstur yang lebih lembut, empuk, halus serta berwarna kekuningan yang berasal dari penggunaan kuning telur yang lebih banyak dibandingkan dengan roti manis. Roti bluder memiliki bentuk yang unik, ada dua macam bentuk roti bluder yang dapat ditemukan di pasaran, yaitu roti bluder dengan bentuk tabung/kerucut tidak lancip dan di sisi atasnya berbentuk bulat seperti jamur. Selain itu, ada roti bluder yang memiliki bentuk seperti piramida terbalik namun ujungnya tidak lancip (Ibrahim, 2017). Selain itu karakteristik dari roti bluder yaitu memiliki tekstur yang sangat lembut, empuk dan saat disobek serat rotinya terlihat dengan jelas, kemudian tekstur luar dan dalam umumnya terlihat selalu basah (Fitria, 2020). Penggunaan lemak yang banyak membuat roti bluder memiliki permukaan yang berminyak, serta memiliki tekstur yang lembut dan halus, dapat dikatakan roti bluder merupakan perpaduan antara roti dan *cake* karena berserat roti dan memiliki kelembutan seperti *cake* (Sedap, 2017). Oleh karena itulah roti bluder sering disebut sebagai “*Bread cake*”.

Metode pembuatan roti bluder selama ini adalah dengan menggunakan metode biang atau metode *sponge and dough*, suatu metode pembuatan roti yang sering digunakan pada jaman dahulu. Dalam pengolahan roti, juga dapat digunakan metode lainnya, beberapa diantaranya adalah metode *straight dough* dan *no time dough*.

2. KAJIAN TEORITIS

A. Roti Bluder

Roti bluder merupakan roti khas yang terkenal sebagai jajanan / oleh-oleh dari Madiun, Jawa Timur. Roti ini sudah ada sejak jaman penjajahan Belanda sehingga dapat dikategorikan sebagai roti jaman dahulu atau dapat disebut jadul (Aisyah, 2021). Roti bluder merupakan salah satu kuliner yang diadaptasi dari Belanda saat masa penjajahannya di Indonesia, dan dahulu roti bluder memiliki nama asli *Broeder* yang kemudian diserap dalam bahasa Indonesia sehingga lebih mudah disebut yaitu bluder (Pergi Kuliner, 2023).

Sekilas roti bluder terlihat seperti roti manis pada umumnya, namun roti bluder dan roti manis memiliki perbedaan. Dibandingkan dengan roti manis, roti bluder memiliki tekstur yang lebih lembut, empuk, halus serta berwarna kekuningan yang berasal dari penggunaan kuning telur yang lebih banyak dibandingkan dengan roti manis.

Roti bluder memiliki bentuk yang unik, ada dua macam bentuk roti bluder yang dapat ditemukan di pasaran, yaitu roti bluder dengan bentuk tabung/kerucut tidak lancip dan di sisi atasnya berbentuk bulat seperti jamur. Selain itu, ada roti bluder yang memiliki bentuk seperti piramida terbalik namun ujungnya tidak lancip (Ibrahim, 2017).

Roti bluder memiliki beberapa karakteristik seperti memiliki tekstur yang sangat lembut, empuk dan saat disobek serat rotinya terlihat dengan jelas, kemudian tekstur luar dan dalam umumnya terlihat selalu basah (Fitria, 2020). Penggunaan lemak yang banyak membuat roti bluder memiliki permukaan yang berminyak, serta memiliki tekstur yang lembut dan halus, dapat dikatakan roti bluder merupakan perpaduan antara roti dan *cake* karena berserat roti dan memiliki kelembutan seperti *cake* (Sedap, 2017). Oleh karena itulah roti bluder sering disebut sebagai “*Bread cake*”.

B. Mutu Sensoris Roti Bluder

Menurut Rahayu dan Nurosiyah (2012), Mutu sensoris adalah sifat produk pangan atau komoditas yang diukur dengan proses penginderaan yang meliputi indera penglihatan (mata), penciuman (hidung), pencicipan (lidah), perabaan (jari tangan) dan pendengaran (telinga). Aspek-aspek yang akan dinilai pada roti bluder adalah aspek volume roti, warna kulit bagian atas, kerak roti, karakteristik kulit, aroma, pori-pori remah, warna remah, tekstur remah, rasa, dan kualitas pengunyahan.

C. Metode *Sponge and Dough*

Metode biang atau *sponge and dough* adalah metode pembuatan roti yang sering digunakan pada zaman dahulu. Menurut Cahyana (2020), metode *sponge and dough* merupakan metode pembuatan roti dengan 2 kali pengadukan yaitu pengadukan *sponge*/biang dan pengadukan *dough*, memerlukan waktu peragian yang cukup lama yaitu 3 sampai 6 jam.

D. Metode *Straight Dough*

Metode langsung atau *straight dough* adalah metode pembuatan roti dengan 1 kali pengadukan, yaitu bahan kering dan cair dicampur sekaligus hingga merata dan setelahnya ditambahkan lemak kemudian diaduk hingga kalis. Waktu peragiannya berkisar antara 1-3 jam, dan menghasilkan roti yang baik dengan daya tahan roti selama 5 hari. Metode *straight dough* merupakan metode yang paling umum digunakan sebab dapat menghasilkan adonan roti yang maksimal dan dibandingkan dengan metode *sponge and dough*, metode ini lebih menghemat waktu.

E. Metode *No Time Dough*

Metode cepat atau *no time dough* merupakan metode pembuatan roti yang paling cepat. Dalam kurun waktu 3 jam produk roti bisa dihasilkan. Pada metode ini pengadukan hanya kali, membutuhkan waktu peragian 0-45 menit, terdapat penambahan pada resep yaitu ragi dan *bread improver* agar cepat mengembang dan volumenya tetap bagus,

menghasilkan roti yang cukup bagus, daya tahan roti selama 3 hari, dan hasilnya lebih banyak karena kehilangan berat pada waktu fermentasi sedikit.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pembuatan roti yang berbeda terhadap mutu sensoris roti bluder yang meliputi aspek eksternal yaitu volume roti, warna kulit roti bagian atas, kerak roti, karakteristik kulit dan aspek internal yaitu aroma, pori-pori remah, warna remah, tekstur remah, rasa, kualitas pengunyahan. Serta kualitas fisik pada volume roti bluder.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara menggunakan uji organoleptik pada panelis agak terlatih dari mahasiswa Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang sudah menyelesaikan mata kuliah roti dasar. Pengujian dilakukan oleh 45 orang panelis. Setiap jenis sampel diuji oleh 15 orang panelis yang berbeda. Masing-masing sampel dari ketiga kelompok kategori ini diberikan kode yang hanya diketahui oleh peneliti. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah Uji Kruskal-Wallis dan Uji Tuckey.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Aspek volume roti

1. deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume Roti

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	n	%	n	%
Sangat besar	5	14	93,3	-	-	-	-
Besar	4	1	6,7	14	93,3	2	13,3
Sedang	3	-	-	1	6,7	10	66,7
Kecil	2	-	-	-	-	3	20
Sangat kecil	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		4,93		3,93		2,93	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek volume dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 34,201$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Volume	34,201	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 ditolak

Hasil Uji Tuckey Aspek Volume

Kriteria Pengujian	Selisih Tiap Perlakuan	Perbandingan Hasil	Kesimpulan
Volume	$ A - B = 4,93 - 3,93 $ = 1	$1 > 0,02$ $2 > 0,02$	Berbeda nyata Berbeda nyata
	$ A - C = 4,93 - 2,93 $ = 2	$1 > 0,02$	Berbeda nyata
	$ B - C = 3,93 - 2,93 $ = 1		

Keterangan : A = Metode *Sponge and Dough*, B = Metode *Straight Dough*, C = Metode *No Time Dough*

Kesimpulan dari Uji Tuckey menunjukkan bahwa pada aspek volume roti terdapat pengaruh metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough* dan *No Time Dough* terhadap mutu sensoris roti bluder dengan hasil terbaik didapatkan oleh metode *Sponge and Dough* dengan nilai 4,93.

B. Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		N	%	N	%	N	%
Warna coklat merata	5	2	13,3	2	13,3	7	46,7
Warna coklat agak merata	4	12	80	12	80	7	46,7
Warna coklat tidak merata	3	-	-	1	6,7	1	6,7
Warna coklat terang	2	1	6,7	-	-	-	-
Warna pucat terang	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata			4		4,07		4,4

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek warna kulit roti bagian atas dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 2,88$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Warna kulit roti bagian atas	2,88	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$ maka H_0 diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek warna kulit bagian atas Roti Bluder.

C. Aspek Kerak Roti

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerak Roti

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		N	%	N	%	N	%
Sangat tipis	5	3	20	-	-	8	53,3
Tipis	4	11	73,3	12	80	7	46,7
Agak tebal	3	1	6,7	3	20	-	-
Tebal	2	-	-	-	-	-	-
Sangat tebal	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		4,13		3,8		4,53	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek kerak roti dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 8,97$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerak Roti

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Kerak roti	8,97	5,99	$X_{hitung} > X_{tabel}$, maka H_0 ditolak

Tabel Hasil Uji Tuckey Aspek Kerak Roti

Kriteria Pengujian	Selisih Tiap Perlakuan	Perbandingan Hasil	Kesimpulan
Kerak Roti	$ A - B = 4,13 - 3,8 $	$0,33 > 0,023$	Berbeda nyata
	$= 0,33$	$0,4 > 0,023$	Berbeda nyata
	$ A - C = 4,13 - 4,53 $	$0,73 > 0,023$	Berbeda nyata
	$= 0,4$		
	$ B - C = 3,8 - 4,53 $	$= 0,73$	

Keterangan : A = Metode *Sponge and Dough*, B = Metode *Straight Dough*, C = Metode *No Time Dough*

Kesimpulan dari Uji Tuckey menunjukkan bahwa pada aspek kerak roti terdapat pengaruh metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough* dan *No Time Dough* terhadap mutu sensoris roti bluder dengan hasil terbaik didapatkan oleh metode *No Time Dough* dengan nilai 4,53.

D. Aspek Karakteristik Kulit

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakteristik Kulit

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	N	%	n	%
Sangat lembut	5	9	60	5	33,3	7	46,7
Lembut	4	6	40	10	66,7	6	40
Agak lembut	3	-	-	-	-	2	13,3
Agak keras	2	-	-	-	-	-	-
Keras	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		4,6		4,3		4,3	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek karakteristik kulit dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 1,58$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Karakteristik kulit	1,58	5,99	Xhitung < Xtabel, Maka H ₀ diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek karakteristik kulit Roti Bluder.

E. Aspek Aroma

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	N	%	n	%
Sangat tidak beraroma asam	5	4	26,7	2	13,3	4	26,7
Tidak beraroma asam	4	6	40	10	66,7	4	26,7
Agak beraroma asam	3	1	6,7	3	20	3	20
Beraroma asam	2	4	26,7	-	-	4	26,7
Sangat beraroma asam	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		3,67		3,93		3,53	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek aroma dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh Xhitung= 0,56 pada taraf signifikan $\alpha=0,05$, sedangkan Xtabel pada derajat kepercayaan (df) 3-1=2 adalah 5,99

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Aroma	0,56	5,99	Xhitung<Xtabel, Maka H ₀ diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek aroma kulit Roti Bluder.

F. Aspek Pori-Pori Remah

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori Remah

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	N	%	n	%
Sangat kecil	5	-	-	-	-	8	53,3
Kecil	4	4	26,7	5	33,3	4	26,7
Agak besar	3	8	53,3	10	66,7	3	20
Besar	2	3	20	-	-	-	-
Sangat besar	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		3,07		3,3		3,3	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek pori-pori remah dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 1,31$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-Pori Remah

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Pori-pori remah	1,31	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek pori-pori remah Roti Bluder.

G. Aspek Warna Remah

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Remah

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	n	%	n	%
Warna putih	5	-	-	-	-	-	-
Warna putih tulang	4	-	-	1	6,7	-	-
Warna putih kekuningan	3	12	80	14	93,3	9	60
Warna kuning muda	2	3	20	-	-	5	33,3
Warna kuning	1	-	-	-	-	1	6,7
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		2,8		3,06		2,53	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek warna remah dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 4,45$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Warna remah	4,45	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek warna remah Roti Bluder.

H. Aspek Tekstur Remah

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Tekstur Remah

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	N	%	n	%
Sangat halus	5	2	13,3	2	13,3	5	33,3

Halus	4	12	80	13	86,7	4	26,7
Agak kasar	3	1	6,7	-	-	6	40
Kasar	2	-	-	-	-	-	-
Sangat Kasar	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		4,06		4,1		3,9	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek tekstur remah dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 0,52$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Remah

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Tekstur remah	0,52	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek tekstur remah Roti Bluder.

I. Aspek Rasa

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Rasa

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	N	%	n	%
Sangat manis	5	-	-	1	6,7	-	-
Manis	4	9	60	7	46,7	12	80
Agak manis	3	5	33,3	7	46,7	3	20
Manis dan agak asam	2	1	6,7	-	-	-	-
Asam	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		3,53		3,6		3,8	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek rasa dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 1,36$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa

Aspek Pengujian	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
Rasa	1,36	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek rasa Roti Bluder.

J. Aspek Kualitas Pengunyahan

1. Deskriptif

Tabel Hasil Uji Organoleptik Kualitas Pengunyahan

Skala Penilaian	Skor	Metode Pembuatan					
		<i>Sponge & Dough</i>		<i>Straight Dough</i>		<i>No Time Dough</i>	
		n	%	n	%	n	%
Sangat empuk	5	10	66,7	3	20	10	66,7
Empuk	4	5	33,3	12	80	4	26,7
Agak empuk	3	-	-	-	-	1	6,7
Tidak empuk	2	-	-	-	-	-	-
Sangat tidak empuk	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		15	100	15	100	15	100
Rata-Rata		4,7		4,2		4,6	

2. Hipotesis

Hasil pengujian hipotesis pada aspek kualitas pengunyahan dengan menggunakan Uji Kruskal Wallis diperoleh $X_{hitung} = 5,7$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan

Aspek Pengujian	Xhitung	Xtabel	Kesimpulan
Kualitas pengunyahan	5,7	5,99	Xhitung < Xtabel, Maka H ₀ diterima

Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh perbedaan metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough*, dan *No Time Dough* terhadap aspek kualitas pengunyahan Roti Bluder.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penilaian organoleptik metode *Sponge and Dough*, *Straight Dough* dan *No Time Dough* terhadap mutu sensoris Roti Bluder pada aspek volume roti dan dan kerak roti memiliki perbedaan yang signifikan. Sedangkan pada aspek warna kulit roti bagian atas, karakteristik kulit, aroma, pori-pori remah, warna remah, tekstur remah, rasa dan kualitas pengunyahan tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil Uji Tuckey pada aspek volume roti memberikan hasil bahwa metode *Sponge and Dough* memiliki nilai tertinggi dibandingkan dengan metode *Straight Dough* dan *No Time Dough*, sedangkan pada aspek kerak roti memberikan hasil bahwa metode *No Time Dough* memiliki nilai tertinggi dibandingkan dengan metode *Sponge and Dough* dan *Straight Dough*.

DAFTAR REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Surakarta. (2021). *Statistik daerah Kota Surakarta 2021*. Surakarta.
- Cahyana, C. (2020). *Panduan praktikum pengolahan roti lanjutan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Chendawati. (2013). *Roti modern*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Damat, I., Ta'in, A., Saati, E., Sudiby, R., Wijaya, R., & Putri, D. N. (2018). Teknik pembuatan roti manis fungsional. *UMMPress, 1*.
- Dewi, D. T. P. (2007). Perbandingan tiga metode pembuatan adonan (*Straight Dough*, *Sponge & Dough*, dan *Boiled Dough*) terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris Mexico buns. Unika Soegijapranata.
- Fadiati, A. (1988). *Pengelolaan usaha boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola usaha jasa boga yang sukses* (P. Latifah & Aisha, Eds.). Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.

- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). Roti.
- Filma. (2021). *Material encyclopedia: Bread improver*.
- Herawati, Y. (2018). Pengaruh lama fermentasi akhir (proofing) dengan metode straight dough terhadap tekstur dan sifat fisik roti tawar dari tapioka termodifikasi dan terigu. Universitas Sebelas Maret.
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2019). Pengaruh berbagai metode pembuatan terhadap kualitas donat. *Jurnal Sains Boga*.
- Hidayati, R., Santoso, H., & Pratiwi, D. (2017). Pengaruh jenis tepung terhadap kandungan protein produk siomay sebagai sumber belajar biologi.
- Ikhram, F. (2023). Pengaruh metode pembuatan roti dengan Japanese Dough, Taiwanese Dough, dan Sponge & Dough terhadap kualitas Hokkaido Milk Bread. Universitas Negeri Jakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Universitas Gadjah Mada.
- Mahdiyah, I. (2016). *Statistik pendidikan* (N. N. Muliawati, Ed.). Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Makmoer, H. (2003). *Seri resep ahli bakery*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Mudjajanto, & Yulianti. (2004). *Membuat aneka roti*. Jakarta.
- Nimpuno, D. (2019). *Roti buatan rumah klasik dan kekinian* (I. Hardiman, Ed.). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Primarasa. (2018). Tepung terigu, si putih yang kaya karbohidrat dan protein.
- Rehberg, L., & Conway, L. (2003). *Bread machine magic: 138 exciting recipes created especially for use in all types of bread machines* (Revised, Vol. I). St. Martin's Publishing Group.
- Sedap. (2017). *115 resep soft cake & soft bread nan lembut membelai lidah* (I. Y. Septiani, Ed.) (1st ed.). Jakarta: PT Samindra Utama.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). Badan Standarisasi Nasional. (SNI - 2713-1-2009).
- Syarbini, H. (2013). *A-Z bakery*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syarbini, M. H. (2016). *Pastry preneur* (C. H. Prabowo, Ed.). Solo: Metagraf.
- Wayan Sweca Yasa, I., Abbas Zaini, M., Taufikul Hadi, & Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. (2016). Mutu roti berbahan dasar mocaf: "Formulasi dan metode pembuatan adonan." 2(2).

- Winiati, P., Rahayu, S., & Nurosiyah, S. T. (2012). *Evaluasi sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Yarlina, V. P. (2021). *Mengenal adonan roti* (G. Firgianti, Ed.). Bitread Publishing.
- Filma. (2014, July 2). Metode pembuatan sweet bread.
- Ibrahim, A. M. (2017, September 29). Roti bluder, kue sejarah sekaligus ikon kuliner Madiun.
- Titan Baking. (2019, May 20). Mengenal jenis gula dalam pembuatan kue.
- Rahmawati, A. (2020, August 25). Roti jadul Indonesia tetap diminati, dari bluder hingga roti keset.
- Fitria, R. (2020, October 14). 5 fakta roti bluder, peninggalan Belanda yang jadi ikon kuliner Kota Madiun.
- Bake.co.id. (2022, August 2). Rupanya ini alasan mengapa tren roti jadul booming.
- Pergi Kuliner. (2023, September 26). Fakta unik roti bluder, kuliner peninggalan Belanda yang sedang viral.