

ABSTRACT

Fariha Rizki Sania. B. 1910702. Sensory Profile of Bread with Red Dragon Fruit Peel Powder Added Using the Rate-All-That-Apply (RATA) Method. Supervised by Muhammad Rifqi and Titi Rohmayanti.

The anthocyanin present in the skin of dragon fruits is expected to produce sensory variations in white bread. The purpose of this study is to determine the sensory profile of bread with added dragon fruit peel flour based on expected consumer response using the Rate-All-That-Apply (RATA) method. The analytical procedures included FGD, selection of panel members, sensory testing using RATA method. Data analysis ie. Friedman test, PCA and preference mapping. The PCA results show that wheat flour and dragon fruit peel flour (95%:5%) and (90%:10%) percentage comparison results have the same sense, ie. outer color is orange-red, soft texture (hands), soft. texture (mouth), spongy texture (hand), typical light aroma of bread. Comparison of wheat flour and dragon fruit peel flour (85%:15%) and (80%:20%) have the same feelings, namely dark red outer color, dark red inner color, solid texture (mouth), solid, texture (hand), sour taste, bitter taste, sour aftertaste and bitter aftertaste. Comparing the proportion of wheat flour and dragon fruit peel flour (100%: 0%), the sensory taste is fresh, sweet, with a brown-yellow outer color and a yellowish-white inner color. Bread products with a percentage of wheat flour and dragon fruit peel flour (95%:5%) have the highest average preference value of 80-100%, while a higher concentration of dragon fruit peel flour gives the consumer a lower preference value i.e. 0-20%

Keywords: white bread, dragon fruit peel. sensory attribute

ABSTRAK

Fariha Rizki Sania. B.1910702. Profil Sensori Pada Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). Dibimbing oleh Muhammad Rifqi dan Titi Rohmayanti.

Antosianin pada kulit buah naga dikatakan dapat meningkatkan variasi sensori pada roti tawar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui profil sensori roti tawar dengan penambahan tepung kulit buah naga berdasarkan respon yang diharapkan konsumen dengan menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). Prosedur analisis meliputi FGD, pemilihan panelis, pengujian sensori metode RATA. Analisis data yaitu *Friedman Test*, PCA, dan *Preference Mapping*. Hasil PCA menunjukkan hasil perbandingan persentase perbandingan antara tepung terigu dan tepung buah naga (95%:5%) dan (90%:10%) memiliki sensori sama yaitu warna luar merah kejinggaan, tekstur lembut (tangan), tekstur lembut (mulut), tekstur spongy (tangan), aroma khas roti tawar. Perbandingan proporsi tepung terigu dan tepung kulit buah naga (85% :15%) dan (80%:20%) memiliki sensori sama yaitu warna luar merah tua, warna dalam merah tua, tekstur padat (mulut), tekstur padat (tangan), rasa asam, rasa pahit, *aftertaste* asam dan *aftertaste* pahit. Proporsi tepung terigu dan tepung buah naga adalah (100%:0%) memiliki sensori rasa tawar, rasa manis, warna luar kuning kecoklatan, dan warna dalam putih kekuningan.. Produk roti yang mengandung tepung terigu dan tepung kulit buah naga (95%:5%) memiliki rata-rata nilai kesukaan tertinggi yaitu 80-100%, sedangkan konsentrasi penambahan tepung kulit buah naga yang semakin tinggi memberikan nilai konsumen yang lebih rendah yaitu 0-20%.

Kata kunci: roti tawar, kulit buah naga, atribut sensori