

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kacang koro dan lama fermentasi terhadap karakteristik roti tawar. Percobaan dilakukan dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola factorial 3x3 dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan yang dilakukan terdiri dari dua faktor yaitu, konsentrasi tepung kacang koro dengan tepung terigu (A) yaitu a1 (2:8) , a2 (3:7) , a3 (4: 6) , dan lama fermentasi (B) yaitu b1(60 menit) , b2 (80 menit) , dan b3 (100 menit), sehingga diperoleh 27 perlakuan. Respon yang diuji terdiri dari respon kimia, fisik, dan organoleptik . Pada pembuatan tepung kacang koro pedang menghasilkan tepung dengan rendemen 55%, kadar asam sianida 12,83 mg/kg, , dan 8,5% kadar air. Substitusi tepung kacang koro pedang , lama fermentasi dan Interaksinya berpengaruh terhadap karakteristik roti tawar yaitu terhadap respon air, karbohidrat, protein, volume pengembangan dan tekstur.

Kata kunci : tepung kacang koro, roti tawar, lama fermentasi.