

RINGKASAN

Penggunaan tepung *MOCAF* sebagai bahan pengganti alternatif semakin mendapat perhatian dalam industri pangan. Roti *sourdough* dengan substitusi tepung *MOCAF* merupakan salah satu pangan olahan dengan kandungan *free-gluten* (bebas gluten). Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui suhu pemanggangan dan lama pemanggangan yang terbaik, serta kandungan kadar air dan tingkat keasamaan pada produk roti *sourdough*.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2026 sampai dengan bulan Juni 2026 di Laboratorium IPA Terpadu Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto dan Kafe Diruma. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali ulangan dari 9 perlakuan, oleh karena itu unit dihasilkan sebanyak 27 perlakuan. Formulasi yang digunakan yaitu S1P1 (180°C 20 Menit), S1P2 (180°C 25 Menit), S1P3 (180°C 30 Menit), S2P1 (190°C 20 Menit), S2P2 (190°C 25 Menit), S2P3 (190°C 30 Menit), S3P1 (210°C 20 Menit), S3P2 (210°C 25 Menit), dan S3P3 (210°C 30 Menit). Analisis ini menggunakan software SPSS dengan uji ANOVA *General Linier Model (GLM)* kemudian diuji lanjut menggunakan Uji *Duncan Multiple Range Test (DMRT)* dengan taraf 5% untuk mengetahui perbedaan signifikan antar perlakuan.

Hasil yang diperoleh pada penelitian ini yaitu terdapat perlakuan berbeda nyata pada parameter warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan. Pada parameter rasa tidak terdapat perbedaan nyata. Dari penelitian ini didapatkan hasil terbaik yaitu pada perlakuan S2P3 (190°C 30 Menit).

Kata kunci : *Sourdough*, Pemanggangan, *MOCAF*

SUMMARY

The use of MOCAF flour as an alternative substitute has gained greater attention in the food industry. Sourdough bread made from modified cassava flour (MOCAF) is one of the processed food products that is gluten-free. This study aimed to determine the optimum baking temperature and baking, as well as the moisture content and consumer acceptance level of sourdough bread.

This research was conducted from January 2026 to June 2026 at the Integrated Science Laboratory of Nahdlatul Ulama University Purwokerto and Diruma. The experiment employed a Completely Randomized Design (CRD) with nine treatments and three replications, resulting units. The treatments consisted of S1P1 (180°C for 20 Minutes), S1P2 (180°C for 25 Minutes), S1P3 (180°C for 30 Minutes), S2P1 (190°C for 20 Minutes), S2P2 (190°C for 25 Minutes), S2P3 (190°C for 30 Minutes), S3P1 (210°C for 20 Minutes), S3P2 (210°C for 25 Minutes), and S3P3 (210°C for 30 Minutes). Data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) with the General Linear Model (GLM) in SPSS software, followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at a 5% significance level to determine significant differences among treatments.

The result showed that the treatments and significant effect on color, aroma, texture, and overall preference, while no significant effect was observed on the taste attribute. The best treatment was S2P3 (190°C for 30 Minutes).

Keywords : sourdough, Baking, MOCAF

