

ABSTRAK

Konsumsi roti di Indonesia mengalami peningkatan signifikan dalam beberapa tahun terakhir, mendorong kebutuhan akan pemahaman yang lebih dalam mengenai pengaruh bahan pengembang terhadap mutu produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan sensori antara roti yang dibuat menggunakan dua jenis bahan pengembang, yaitu levain dan ragi instan. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan teknik purposive sampling, melibatkan 30 responden di kota Surabaya yang diminta melakukan uji organoleptik terhadap dua sampel roti dengan bahan dasar dan proses produksi yang sama, namun menggunakan jenis ragi yang berbeda: ragi instan dan levain. Responden memberikan penilaian terhadap aspek sensori utama (rasa, tekstur, dan aroma) serta tanggapan berdasarkan preferensi pribadi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa roti dengan ragi instan lebih disukai dari segi rasa dan tekstur, sementara roti levain lebih unggul dalam aspek aroma. Uji statistik T-test memperkuat bahwa terdapat perbedaan signifikan secara sensori antara kedua jenis roti tersebut. Dengan demikian, roti berbahan dasar ragi instan lebih diterima oleh konsumen secara keseluruhan, meskipun levain tetap memiliki keunggulan pada aspek aroma dan nilai kesehatan.

Kata kunci: Levain; Preferensi Konsumen; Ragi Instan; Roti; Uji Organoleptik

ABSTRACT

Bread consumption in Indonesia has experienced a significant increase in recent years, driving the need for a deeper understanding of how leavening agents affect product quality. This study aims to analyze the sensory comparison between bread made using two types of leavening agents: levain and instant yeast. A quantitative method was used, employing purposive sampling involving 30 respondents in the city of Surabaya. Participants were asked to conduct an organoleptic test on two bread samples made with the same base ingredients and production process, but using different types of yeast: instant yeast and levain. Respondents evaluated key sensory aspects (taste, texture, and aroma) and provided feedback based on personal preferences. The results showed that bread made with instant yeast was more preferred in terms of taste and texture, while levain-based bread stood out in aroma. A T-test statistical analysis confirmed that there was a significant sensory difference between the two types of bread. Therefore, bread made with instant yeast is generally more accepted by consumers, although levain remains superior in aroma and health value.

Keywords: *Bread; Consumer Preference; Instant Yeast; Levain; Organoleptic Test*