

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS RAGI YANG BERBEDA  
TERHADAP HASIL JADI ROTI BAGUETTE**

**TUGAS AKHIR**

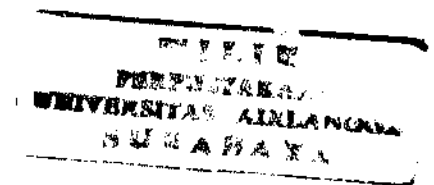
Fes Pw 93/05

Ard  
P



Oleh :

**RURI ARDHANI**  
**NIM. 070 210 921 / S**



**PROGRAM STUDI D3 PARIWISATA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN POLITIK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**TUGAS AKHIR**

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS RAGI YANG BERBEDA TERHADAP  
HASIL JADI ROTI BAGUETTE**

Dosen Pembimbing



Edwin Fiatiano. S. Sos

NIP. 132 208 716

## Abstraksi

Dalam pembuatan *bakery* (roti *baguette*) memiliki ciri menambahkan ragi pada adonan yang berfungsi sebagai pengembang adonan. Berdasarkan bentuknya ragi dibedakan menjadi 2, yaitu ragi kering dan ragi basah. Beberapa hotel bintang lima di Surabaya menggunakan ragi kering dalam pembuatan roti *baguette*. Sedangkan di Hotel Tugu Malang, Jl. Tugu no. 3 Malang menggunakan ragi basah sebagai bahan pengembang adonan roti *baguette*. Berdasarkan sifat ragi, secara garis besar ragi kering mempunyai kelebihan dari pada ragi basah, baik dari segi waktu, prosentase pengembangannya, atau pun cara penyimpanannya. Jika benar demikian mengapa masih ada yang menggunakan ragi basah untuk pengembangan adonan?. Sehingga dapat diduga bahwa apakah penggunaan ragi yang berbeda jenis berpengaruh terhadap hasil jadi roti, khususnya dalam penelitian ini adalah roti *baguette*. Untuk mengatasi masalah tersebut maka penulis menggunakan metode eksperimen, yang menggunakan kedua ragi basah dan kering pada adonan. Dengan prosentase penambahan 2 kali, yaitu (a) penambahan ragi dengan jumlah sama 50% ragi basah dengan 50% ragi kering (b) penambahan ragi dengan jumlah beda 50% ragi basah dan 40% ragi kering, agar hasil jadi kedua roti dengan ragi berbeda adalah sama. Dalam membahas masalah tersebut, langkah yang dilakukan adalah mengumpulkan data jenis ragi, data waktu pengembangan dan prosentase jumlah ragi yang ditambahkan. Kesimpulan akhir yang dapat dibuat oleh penulis berdasarkan pembahasan adalah sebagai berikut : (1) penggunaan ragi yang berbeda jenis tidak berpengaruh besar terhadap hasil jadi roti, tekstur atau pun pengembangannya. (2) penambahan ragi kering pada adonan akan lebih besar prosentase pengembangannya dibandingkan dengan adonan yang menggunakan ragi basah. (3) waktu pengembangan dengan ragi basah, lebih lama  $\pm$  5 menit dari ragi kering.