

ABSTRAK

MUHAMMAD FIRMAN MAULANA WIBAWA. 2024. Kreasi Roti Pitta (*Pita Bread*) Dengan Penambahan Daun Turi Sebagai Bahan Dasar . Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing 1. Satria Rusdy Wijaya, M.Pd. & Pembimbing 2. Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.ST.Par., MBA.

Roti Pitta (*Pita Bread*) roti yang umum dijumpai di wilayah Timur Tengah dan Mediterania. Biasanya roti pita terbuat dari tepung terigu, air, ragi, dan garam yang nantinya pada pembuatan kali ini akan dipadukan dengan Daun turi (*Sesbania grandiflora (L.) Pers.*) tanaman yang mudah dijumpai di berbagai wilayah di Indonesia merupakan tanaman yang kaya akan manfaat dapat diolah menjadi berbagai macam masakan salah satunya roti-rotian yaitu Roti Pitta (*Pita Bread*), Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat Roti Pitta (*Pita Bread*) yang inovatif dan memiliki nilai tambah.

Pembuatan Roti Pitta (*Pita Bread*) dengan berbagai resep dan pengujian rasa, aroma, tekstur dan tampilan adalah bagian dari metodologi penelitian. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui bagaimana *expert* menerima roti pita yang dibuat dengan penambahan daun turi.

Pembuatan Roti Pitta (*Pita Bread*) dengan menggunakan resep formula dalam menentukan rasa, aroma, tekstur dan tampilan yang sesuai. Uji organoleptik yang dilakukan agar bisa mengetahui pendapat dari panelis ahli dapat menerima Roti Pitta (*Pita Bread*) yang dibuat.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dengan penambahan daun turi pada pembuatan Roti Pitta (*Pita Bread*) menciptakan rasa yang unik dari daun turi yang bisa diterima oleh panelis ahli.

Kata Kunci: Roti Pitta (*Pita Bread*), Daun Turi

ABSTRACT

MUHAMMAD FIRMAN MAULANA WIBAWA. 2024. *Creation of Pita Bread with Added Turi Leaves as a Basic Ingredient. Final project. Lombok Tourism Polytechnic. Advisor 1. Satria Rusdy Wijaya, M.Pd. & Advisor 2. Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.ST.Par., MBA.*

*Pita bread is a common type of bread found in the Middle East and Mediterranean regions. It is typically made from wheat flour, water, yeast, and salt. In this study, pita bread will be combined with turi leaves (*Sesbania grandiflora* (L.) Pers.), a plant that is easily found in various regions of Indonesia. Turi leaves are rich in benefits and can be processed into various dishes, including pita bread. The purpose of this research is to create innovative pita bread with added value.*

The research methodology involved creating pita bread with various recipes and testing its taste, aroma, texture, and appearance. Organoleptic tests were conducted to determine how experts perceive pita bread made with the addition of turi leaves.

The creation of pita bread using formula recipes was conducted to determine the appropriate taste, aroma, texture, and appearance. Organoleptic tests were conducted to obtain the opinions of expert panelists on the acceptability of the created pita bread.

The results of this research show that the addition of turi leaves to pita bread creates a unique taste from the turi leaves that is acceptable to expert panelists.

Keywords: *Pita Bread, Turi Leaf*