

### **ABSTRAK**

Doner kebab merupakan salah satu kebab yang terkenal di dunia, salah satu komponen utama dalam pembuatan kebab adalah roti pita yang membungkus daging, dan sayuran. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan menambahkan tepung beras merah dalam pembuatan roti pita. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap roti pita beras merah dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui seberapa besar pengaruh rasa, warna, penampilan fisik, tekstur dan aroma tepung beras merah terhadap roti pita. menggunakan panel konsumen yaitu, membagikan 30 kuisioner kepada responden. Resep dari roti pita beras merah adalah, tepung beras merah 84gr, garam 3gr, olive oil 5sdt, air 1 cup, dan yeast 5gr. Hasil penelitian menunjukkan rasa, warna, penampilan fisik, aroma, dan tekstur, hasil penelitian roti pita beras merah sangat disukai konsumen yang diteliti, dari segi rasa 100% responden sangat suka dan suka, dari segi aroma 77% responden suka dan sangat suka, dari segi tekstur 90% responden suka dan sangat suka, dari segi warna 77% responden suka dan sangat suka, dari segi penampilan fisik 73% responden suka dan sangat suka dengan roti pita beras merah.

Kata Kunci : *penambahan bahan, kebab, roti pita*