

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan suatu produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti yang kemudian di panggang, dengan atau tanpa penambahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan (SNI 01-3840-1992). Roti tawar adalah adonan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan peragian atau adonan tanpa menggunakan telur dengan sedikit penambahan gula atau tidak sama sekali, penggunaan gula pada pembuatan roti hanya digunakan dalam percepatan proses fermentasi (Yulianti, 2004).

Roti merupakan suatu bentuk olahan pangan berbahan dasar tepung terigu dan campuran bahan pendukung lainnya yang banyak diminati masyarakat Indonesia. Roti sudah banyak dikenal sebagai makanan yang sering di konsumsi setiap harinya. Terdapat beberapa jenis roti yang ada di Indonesia salah satunya adalah roti tawar. Harganya yang relatif murah, menyebabkan minat pembelian masyarakat semakin meningkat terhadap roti tawar baik dari lapisan bawah, menengah hingga atas. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya Data Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2005 menyatakan bahwa di Indonesia konsumsi roti tawar nasional 460 juta bungkus, angka ini meningkat sebesar 61% pada tiga tahun berikutnya sehingga menjadi sekitar 742 juta bungkus (Rahardian, 2010). Selain itu dibuktikan dengan banyaknya industri – industri roti baik dalam skala rumah tangga maupun industri menengah (Kusmiati,2005). Tingginya konsumsi terhadap roti tawar menyebabkan meningkatnya jumlah tepung terigu yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan roti (Bramtades, 2013).

Tepung terigu merupakan bahan baku utama dalam pembuatan roti. Konsumsi produk yang dihasilkan dari tepung terigu terus mengalami peningkatan setiap tahunnya, sedangkan gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu sampai saat ini masih diimpor. Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa, impor gandum segar di Indonesia pada setiap tahunnya selalu mengalami peningkatan. Pada tahun 2009 impor gandum segar mencapai 4.666.418 ton, meningkat menjadi 4.824.049 ton pada tahun 2010, dan menjadi

5.648.065 pada tahun 2011. Kondisi tersebut dikhawatirkan akan menyedot devisa Negara yang cukup besar. Oleh sebab itu diperlukan adanya substitusi bahan yang lain sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan roti tawar.

Substitusi merupakan penambahan zat gizi tertentu ke dalam produk pangan yang biasanya dibuat menyerupai atau pengganti produk pangan yang asli. Zat gizi yang ditambahkan biasanya memiliki zat penciri dari produk yang sebelumnya. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi produk substitusi antara lain : meningkatkan nilai gizi dan mutu pada produk, meminimalisir biaya produksi dan diversifikasi pangan. Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan dengan bahan pangan salah satunya ialah tanaman polong-polongan diantaranya kacang komak. Tanaman ini belum banyak diketahui dan dimanfaatkan oleh masyarakat, padahal apabila ditinjau dari kandungan protein dan potensi pengembangannya pemanfaatan protein kacang komak dapat digunakan menjadi produk olahan pangan yang baik.

Kacang komak merupakan tanaman jenis kacang-kacangan berbentuk semak dengan cabang tumbuh berbelit-belit. Tanaman ini dapat tumbuh di dataran pada ketinggian 0-400 m dpl dengan umur tanaman 2-5 tahun. Suharjanto (2010) menyatakan bahwa tanaman kacang komak banyak di tanam di daerah Jawa Timur dan Nusa Tenggara Barat, dengan jumlah produksi dapat mencapai 1,5 ton per hektar. Kacang komak belum banyak dimanfaatkan, padahal apabila ditinjau dari kandungan gizinya kacang komak memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Menurut Kunyanga dan Imugi (2010) dalam hasil penelitiannya menyatakan bahwa dalam 100 gr kacang komak mengandung protein 22,8 gr, karbohidrat 62,1 gr, kalori 340 gr, lemak 1 gr, abu 3,1 gr, kadar air 11 gr, dan serat kasar 4,6 gr. Konsentrat protein pada kacang komak dan serat pangan yang tidak larut mampu menurunkan kadar kolestrol dan meningkatkan kadar HDL serta dapat mencegah penyakit *kardiovaskuler*, kacang komak potensial sebagai bahan anti glikemik pada penderita diabetes (Hartoyo dkk, 2011).

Salah satu bahan alternatif yang dapat diolah menjadi roti tawar adalah kacang komak yang diolah menjadi tepung. Roti tawar kacang komak berbeda

dengan roti tawar tepung terigu karena pada proses pembuatannya memerlukan tahap pengembangan, hal tersebut tidak dapat dilakukan secara maksimal oleh tepung kacang komak dikarenakan tidak adanya fraksi protein gluten yang dapat menahan gas saat proses pengembangan berlangsung. Namun terdapat beberapa kelebihan penggunaan tepung kacang komak pada roti tawar ini antara lain dapat meminimalisir biaya produksi dikarenakan harga kacang komak yang relatif murah, diversifikasi produk, selain itu juga kandungan protein yang cukup tinggi dapat menambah zat gizi pada roti tawar. Tepung kacang komak mempunyai kandungan gizi yang kompleks diantaranya karbohidrat 57,10%, protein 26,34%, air 8,96%, mineral 2,92% dan serat 0,09% (Anita, 2009). Hal tersebut berpotensi untuk menjadikan tepung kacang komak sebagai produk olahan lanjutan. Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan di Kenya oleh Kunyanga dan Imungi (2010) yakni mengenai karakteristik kualitas dan daya terima roti tawar substitusi tepung kacang komak. Penelitian tersebut menggunakan jenis komak hijau dengan penambahan substitusi tepung komak yang dapat diterima panelis sebanyak 15%. Namun pada penelitian tersebut hanya sebatas pada analisis kimia dan organoleptik roti tawar. Oleh sebab itu akan dilakukan penelitian yang lebih komperetif dengan melakukan analisis fisik, kimia dan organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan dari penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana pengaruh jumlah variasi konsentrasi tepung kacang komak (*lablab purpureus*) terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik roti tawar?
- b. Berapakah jumlah substitusi tepung kacang komak (*lablab purpureus*) yang optimal untuk mendapatkan karakteristik roti tawar yang dapat diterima konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui pengaruh jumlah variasi konsentrasi tepung kacang komak (*lablab purpureus*) terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik roti tawar.
- b. Menentukan jumlah substitusi tepung kacang komak (*lablab purpureus*) yang optimal untuk mendapatkan karakteristik roti tawar yang dapat diterima konsumen.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Mengetahui perlakuan jumlah variasi konsentrasi tepung kacang komak (*lablab purpureus*) terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik roti tawar
- b. Mengetahui jumlah komposisi yang tepat untuk pembuatan roti tawar dengan substitusi kacang komak (*Lablab purpureus*).