

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan makanan berbahan dasar tepung yang sangat digemari masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai makanan selingan pada saat ini, bahkan mulai menjadi menu sarapan bagi kalangan tertentu. Kegemaran masyarakat memakan roti ini disebabkan oleh beberapa alasan di antaranya adalah berdasarkan dari segi kepraktisan, nilai gizi, higienis, cita rasa yang sesuai, dan harganya dapat dijangkau. Di Indonesia roti memiliki berbagai macam jenis, salah satunya adalah roti tawar, bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti ini adalah tepung terigu yang memiliki keunggulan pada kandungannya seperti protein yang tidak larut dalam air yang dikenal dengan nama *gluten*, sifat unik dari *gluten* adalah membuat adonan roti menjadi elastis seperti karet, dan mampu menahan gas CO₂. Dengan sifat mampu menahan gas tersebut dapat membuat adonan menjadi mengembang.

Adonan merupakan campuran dari beberapa bahan yang diperlukan untuk pembuatan roti tawar, dimana kualitas bahan yang digunakan juga mempengaruhi kualitas dari adonan itu sendiri. Pembuatan adonan roti tawar diawali dari menimbang bahan-bahan yang diperlukan, kemudian dilanjutkan dengan proses pencampuran, fermentasi (*proofing*), membagi adonan, memasukkan kedalam loyang, fermentasi (*proofing*), kemudian dioven. Alat yang digunakan untuk membuat adonan roti berkembang dari waktu ke waktu, mulai dari menggunakan tangan, mixer, hingga menggunakan mesin yang berdaya tinggi. Perkembangan mesin pengaduk adonan roti ini disebabkan oleh kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat terhadap makanan roti. Metode mengaduk adonan dapat mempengaruhi mutu yang dihasilkan, sehingga perlu diperhatikan dalam memilih metode mengaduk adonan roti agar dapat menghasilkan mutu yang baik. Pengadukan adonan secara manual atau menggunakan tangan dapat membuat adonan menjadi halus dan kalis sempurna namun memerlukan tenaga yang ekstra dan kapasitas adonan yang sedikit, sedangkan pengadukan adonan dengan mesin

memiliki kapasitas yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan produksi dan hasil pada adonan akan cepat kalis.

Untuk membantu memudahkan produksi roti berskala rumahan maka dibuatlah mesin pengaduk adonan yang memiliki kapasitas 4 kg yang terbuat dari bahan *stainles steel* untuk bagian bak penampung, pengaduk, dan porosnya, sedangkan bagian rangka terbuat dari besi. Mesin ini sangat efisien digunakan dan higienis untuk adonan karena bahan hooper dan pengaduknya terbuat dari bahan *stainles steel*. Selain itu, perawatan mesin sangat mudah, cukup membersihkan mesin setelah digunakan. Namun mesin ini belum dilakukan pengujian terhadap kualitas adonan yang dihasilkan, sehingga untuk mengetahui hasil adonan dari mesin pengaduk adonan ini, maka penulis melakukan pengamatan dengan membandingkan adonan yang dihasilkan dari alat mikser dan alat mesin pengaduk adonan roti. Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, maka penulis berkeinginan mengangkat Tugas Akhir dengan judul: “Uji Kinerja Mesin Pengaduk Adonan dan Mixer terhadap Kualitas Hasil Adonan Roti Tawar”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah, antara lain:

1. Bagaimana uji kinerja mesin pengaduk adonan terhadap kualitas hasil adonan roti tawar?
2. Bagaimana uji kinerja mixer terhadap kualitas hasil adonan roti tawar?
3. Bagaimana perbandingan uji kinerja mesin pengaduk adonan dan mixer terhadap kualitas hasil adonan roti tawar?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui uji kinerja mesin pengaduk adonan terhadap kualitas hasil adonan roti tawar.
2. Mengetahui uji kinerja mixer terhadap kualitas hasil adonan roti tawar.

3. Mengetahui perbandingan uji kinerja mesin pengaduk adonan dan mixer terhadap kualitas hasil adonan roti tawar.

1.4 Manfaat

Adapun manfaatnya adalah:

1. Memberikan pengetahuan tentang kinerja mesin pengaduk adonan dan mixer terhadap kualitas hasil adonan roti tawar pada produsen roti rumahan.
2. Memberikan masukan dalam meningkatkan kualitas adonan roti tawar.
3. Memberikan pengetahuan dalam meningkatkan kualitas roti tawar yang dibuat.