

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk *bakery* yang berasal dari campuran tepung terigu yang difermentasi menggunakan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), garam, dan air. Ragi akan mengubah gula dan karbohidrat yang terdapat dalam adonan menjadi gas karbon dioksida (CO<sub>2</sub>). Gas tersebut yang menyebabkan adonan roti membentuk pori-pori, mengembang, dan menghasilkan aroma yang harum saat dipanggang (Ridhani *et al.*, 2021). Tidak hanya itu, terdapat bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan roti meliputi gula, lemak, susu, pengemulsi (Suryatna, 2015).

Roti manis adalah produk roti yang terbuat dari bahan utama seperti tepung terigu protein tinggi, telur, ragi, gula pasir, susu skim, garam, margarin, dan air (Khusna & Ratnaningsih, 2022). Proses pembuatan roti manis melibatkan beberapa tahap yang dimulai dari pemilihan bahan baku, penimbangan bahan, pengadukan, pembagian dan penimbangan, pembulatan (*rounding*), pembentukan, pengovenan, pendinginan, hingga tahap terakhir, yaitu pengemasan. Roti yang bermutu baik dapat diperoleh melalui penggunaan jumlah dan jenis bahan baku yang tepat, salah satu bahan utama dalam pembuatan roti adalah tepung terigu.

Tepung yang digunakan untuk pembuatan roti biasanya tepung terigu dengan kandungan protein sedang hingga tinggi agar adonan dapat mengembang secara maksimal karena kandungan glutennya lebih banyak (Kusnandar *et al.*, 2022). Selain keunggulan yang dimiliki dapat mengembangkan adonan dengan baik, tepung terigu juga memiliki beberapa kelemahan diantaranya tekstur roti akan kering atau padat terutama jika penggunaannya dalam jumlah besar, kurangnya tingkat kelembutan dan kekenyalan karena roti manis biasanya memerlukan tingkat kelembutan yang lebih daripada roti biasa, serta daya serap air yang rendah. Oleh karena itu penambahan tepung ketan putih diharapkan membantu dalam memperbaiki masalah yang kemungkinan terjadi seperti yang dijelaskan sebelumnya.

Tepung ketan putih memiliki kandungan pati yang cenderung lebih lengket, sehingga dapat membantu menghasilkan tekstur roti menjadi lebih lembut. Tepung ketan putih juga memiliki kandungan amilosa sebanyak 1-2% dan kadar amilopektin sebesar 98-99% yang dapat membantu meningkatkan struktur dan tekstur menjadi lebih kenyal dan lembut, serta penambahan tepung ketan putih ini memiliki kemampuan menahan gas, dan memperlambat proses staling pada roti. Nilai mutu yang baik akan menghasilkan roti dengan karakteristik volume pengembangan yang memadai, warna kulit roti coklat keemasan, bagian dalam (*crumb*) cerah, pori-pori seragam dengan dinding pori yang tipis, tekstur yang halus dan lembut tanpa sifat remah, serta aroma khas roti yang harum.

Pembuatan roti manis umumnya menggunakan metode *straight dough*. Penggunaan metode *straight dough* ini menghasilkan produk roti yang memiliki tekstur kurang empuk, leh karena itu, pada penelitian ini menambahkan inovasi dalam metode pembuatannya yang diharapkan mampu untuk membuat mutu roti manis menjadi lebih baik. Adapun beberapa metode yang dilakukan dalam penelitian pembuatan roti ini yaitu dengan metode *straight dough*, *tangzhong*, dan *sponge*.

Metode *straight dough* merupakan metode mencampurkan langsung dan mengaduk semua bahan dalam satu langkah sebelum difermentasi. Metode *straight dough* banyak digunakan dalam industri roti modern, karena proses produksinya lebih cepat dan lebih sederhana. Metode *tangzhong* merupakan tepung yang dimasak dengan air atau susu hingga berbentuk seperti pasta kemudian dicampurkan dengan bahan-bahan lainnya, yang pertama kali diperkenalkan pada abad ke-20 di Jepang (Prabowo *et al.*, 2021). Metode *sponge* merupakan proses pencampuran tepung, ragi, dan air di dalam *mixer* hingga membentuk adonan kemudian didiamkan selama semalam lalu dicampur dengan adonan utama. Metode *sponge* dikenalkan pertama kali di Eropa. Pengaruh penggunaan berbagai metode dalam penelitian pembuatan roti manis ini yaitu menambah menambah kelembutan pada tekstur roti.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh pencampuran tepung ketan putih terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik roti manis.
2. Bagaimana pengaruh metode pengolahan yang dilakukan terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik roti manis
3. Manakah kombinasi terbaik yang didapatkan dalam pembuatan roti manis tersebut.

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh pencampuran tepung ketan putih terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik roti manis.
2. Mengetahui pengaruh metode pengolahan yang dilakukan terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik roti manis.
3. Mengetahui produk roti manis terbaik dari hasil kombinasi penggunaan tepung ketan putih dan metode pengolahan yang dilakukan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi pelaksana maupun Masyarakat. Manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman dalam pembuatan roti manis dengan penggunaan tepung ketan putih dan berbagai metode pengolahan yang dilakukan.
2. Menghasilkan produk roti manis yang dapat dikonsumsi dengan penambahan tepung ketan putih.
3. Dapat meningkatkan pemanfaatan tepung ketan putih sebagai bahan pangan.