

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti bluder merupakan roti khas yang terkenal sebagai jajanan atau oleh-oleh dari Madiun, Jawa Timur. Roti ini sudah ada sejak jaman penjajahan Belanda sehingga dapat dikategorikan sebagai roti jaman dahulu atau dapat disebut jadul (Aisyah, 2021). Roti bluder adalah jenis roti yang memiliki tekstur seperti piramid, namun tidak lancip dan sangat empuk serta sedikit berminyak di dalamnya, roti bluder merupakan perpaduan antara adonan roti dan cake mempunyai tekstur yang lembut dan halus, warna roti bluder kuning agak coklat dan diperoleh dari pemakaian kuning telur yang lebih banyak dari pada membuat roti jenis lainnya Menurut (Adiansah, 2021).

Roti pada umumnya dibuat dari bahan baku terigu yang dicampur dengan air, garam, gula, lemak dan ragi (Johan. 2016). Tepung terigu memiliki kandungan protein gluten yang bisa menghasilkan tekstur lembut serta remahan yang halus pada roti. Gluten yang terdapat pada tepung terigu jika dikonsumsi dapat menyebabkan masalah pencernaan bagi orang yang intoleran terhadap gluten (Ratri, 2019). Untuk itu perlu dilakukan pengurangan sebagian tepung terigu dengan menggantikan bahan pangan alternatif seperti tepung kacang merah.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang sering digunakan sebagai campuran sayuran pada salad atau aneka kue. Kacang merah hanya dimakan sebagai biji yang sudah tua, baik segar maupun dikeringkan. Kacang merah merupakan sumber protein nabati yang potensial dan juga memiliki kandungan energi yang cukup tinggi. Umur simpan kacang merah tergolong pendek, sedangkan pemanfaatan kacang merah belum banyak dilakukan. Mengingat terbatasnya penggunaan dan pendeknya penyimpanan kacang merah dalam bentuk mentah, maka perlu pengolahan tepung untuk memudahkan penggunaannya sebagai bahan makanan (Astawan, 2009 dalam Sinaga, 2019).

Tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) merupakan tepung yang dihasilkan dari penggilingan kacang merah kering yang telah melalui proses

perendaman, penjemuran dan pengayakan. Tepung kacang merah memiliki kandungan protein dan energi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung lainnya (Kurnianingtyas et al, 2014). Tepung kacang merah mengandung protein lebih banyak dari tepung terigu. Kacang merah diolah menjadi tepung dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan kacang merah. Penggunaan tepung kacang merah sendiri tergolong masih terbatas. Dalam kandungan gizi tepung kacang merah meliputi energi 369,35 kkal, protein 22,85 g, lemak 2,56 g, karbohidrat 64,15 g, kalsium 502 mg, fosfor 429 mg, zat besi 10,3 g, dan serat 4 g (Prasetya dan Purwidiani, 2014). Tepung kacang merah juga memiliki kandungan serat kasar yang lebih tinggi dibanding terigu, tepung beras, tepung jagung, dan tepung sorgum (Nurlita et al, 2017). Potensi dan nilai gizi dari kacang merah tersebut nantinya dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai sensoriknya.

Tepung kacang merah dinilai memiliki kandungan protein yang bebas protein gluten (Annisa dan Afifah, 2015). Gluten merupakan protein yang terdapat di beberapa jenis produk sereal, namun tidak semua orang dapat mengkonsumsinya seperti orang yang alergi akan gluten, penyandang *celiac disease*, penyandang *autism spectrum disorder* (ASD), jika di konsumsi akan berdampak buruk pada tubuh (Risti dan Rahayuni, 2013). Pemilihan roti bluder dengan penambahan tepung kacang merah dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi, memperkaya cita rasa, mengembangkan inovasi produk, meningkatkan daya guna serta nilai ekonomis yang merupakan diversifikasi produk pangan.

Berdasarkan latar belakang diatas, diperlukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah guna memperoleh perlakuan terbaik terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dalam pembuatan roti bluder. Analisa yang dilakukan meliputi uji daya kembang, volume spesifik, warna, kadar air, kadar serat kasar dan organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik

fisik, kimia dan organoleptik roti bluder ?

2. Berapakah presentase terbaik terhadap penambahan tepung kacang merah roti bluder?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik pada roti bluder.
2. Mengetahui presentase terbaik terhadap penambahan tepung kacang merah roti bluder.

1.4 Manfaat penelitian

1. Manfaat bagi penelitian

Manfaat penelitian bagi peneliti dapat meningkatkan pengalaman, pengetahuan, dan wawasan dalam melaksanakan penelitian tentang kajian pengaruh penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik.

2. Manfaat bagi masyarakat

Mendapatkan informasi tambahan mengenai kandungan yang terdapat pada tepung kacang merah, serta sebagai sarana informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan dan pengolahan produk pangan lokal.

3. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

Manfaat penelitian ini bagi lembaga adalah sebagai sumber referensi tentang pengaruh penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dan sebagai acuan atau referensi penelitian selanjutnya.