

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk salah satu negara iklim tropis di Asia Tenggara. Negara dengan dataran tropis akan memiliki daerah pertanian dan perkebunan yang melimpah. Hasil pertanian seperti padi, dan jagung adalah beberapa komoditas pokok yang dihasilkan oleh negara Indonesia. Hasil perkebunan di Indonesia juga memiliki potensi besar dalam menghasilkan komoditas berkualitas. Beberapa komoditas diantaranya seperti kelapa sawit, kopi, kakao tebu dan cengkeh merupakan hasil perkebunan di Indonesia.

Ampas kelapa merupakan sumber serat yang tinggi bagi manusia yang diperoleh dari hasil daging kelapa parut yang kebanyakan hanya dimanfaatkan sari hasil daging kelapa yaitu santan. Ampas kelapa juga merupakan sumber gizi yang cukup tinggi bagi manusia. Kandungan berguna bagi tubuh seperti serat, karbohidrat, dan protein. Perlunya pemahaman dalam pengetahuan pangan menjadi landasan penting untuk mengetahui cara pemanfaatan bahan pangan yang berguna dan efisien.

Salah satunya adalah pemanfaatan ampas kelapa menjadi tepung ampas kelapa. Sudah diketahui bahwa ampas kelapa masih menjadi salah satu sumber pangan yang kaya akan nutrisi yang berguna bagi tubuh. Tepung ampas kelapa sendiri juga memiliki nutrisi yang baik bagi tubuh manusia. Teknologi pemanfaatan ampas kelapa menjadi salah satu alternatif penghasil bagi pelaku usaha menengah sampai kecil. Keuntungan lain dari penerapan teknologi pembuatan tepung kelapa pada industri pengolahan kelapa selain memberikan pendapatan tambahan bagi pengusaha pengolah, juga menurunkan biaya produksi produk roti, kue dan makanan ringan lainnya (Yulvianti et, al, 2015)

Roti manis merupakan suatu olahan bahan pangan yang memanfaatkan fermentasi oleh ragi. Bahan utama dalam pembuatan roti adalah tepung terigu. Tepung terigu terbuat dari bahan golongan nabati yaitu gandum. Gandum termasuk dalam jenis sereal yang paig banyak jumlahnya dibandingkan dengan biji – bijian hasil olahan pangan lainnya (Dina, 2012, dalam D. Z Arif, et. al, 2018).

Ketergantungan Indonesia terhadap gandum semakin meningkat karena semakin banyak olahan produk olahan tepung terigu yang menjadi makanan pokok. Bahkan pada tahun 2017, impor gandum mencapai angka 8,97 ton. Hal tersebut akan megancam stabilitas ekonomi ekonomi negara. Sehingga perlu untuk mencari dan mengusahakan alternatif bahan lain untuk menekan intensitas impor tersebut. Melalui pengetahuan pangan yang baik dan metode yang tepat seperti pemanfaatan ampas kelapa menjadi tepung ampas kelapa sebagai substitusi tepung terigu dalam olahan pangan.

Roti dengan substitusi tepung ampas kelapa akan menghasilkan karakteristik khas. Karakterisasi dari penambahan tepung ampas kelapa adalah rasa dan aroma kelapa. Tepung ampas kelapa yang digunakan akan memengaruhi dalam volume pengembangan/rasio pengembangan dan terhadap volume spesifik roti. Semakin tinggi *intencity* substitusi tepung ampas kelapa terhadap terigu akan menurunkan kualitas pengembangan dan spesifik roti. Pengaruh organoleptik juga mengalami penurunan dan kenaikan kualitas dari parameter yang diujikan. Pembuatan roti manis dengan penambahan tepung ampas kelapa harus dengan formulasi yang sesuai agar mendapatkan hasil yang optimal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas, maka susunan rumusan masalah dalam rancangan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung ampas kelapa sebagai substitusi tepung terigu terhadap roti manis dengan karakteristik fisik meliputi volume spesifik?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi tepung ampas kelapa sebagai substitusi tepung terigu terhadap roti manis. Terhadap

karakteristik sensoris roti manis. meliputi aroma, warna, tekstur, rasa, dan *aftertaste*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian dari rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi tepung ampas kelapa sebagai substitusi tepung terigu terhadap roti manis dengan karakter fisik meliputi volume spesifik.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi tepung ampas kelapa sebagai substitusi tepung terigu terhadap roti manis. Terhadap karakter sensoris roti manis. meliputi aroma, warna, tekstur, rasa, dan *aftertaste*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mengetahui mengenai variasi konsentrasi substitusi tepung ampas kelapa terhadap karakteristik fisik roti manis.
2. Mengetahui pengaruh variasi substitusi tepung ampas kelapa terhadap karakteristik organoleptik dalam pembuatan roti manis.