

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk olahan pangan yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat. Karena harganya yang relatif murah dan mudah dijangkau semua kalangan. Selain itu juga praktis untuk sarapan. Salah satu roti yang digemari oleh masyarakat yaitu roti tawar. Roti tawar merupakan produk olahan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasi dengan ragi, air dan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan dipanggang. Roti tawar merupakan produk karbohidrat yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat selain nasi. Tekstur dari roti tawar yang lembut dapat dikonsumsi dari anak-anak hingga orang dewasa (Handayani, et al., 2022).

Pembuatan roti biasanya tidak hanya menggunakan tepung terigu, juga dapat menggunakan tepung selain terigu. Meskipun penggunaan tepung selain terigu tidak memiliki gluten yang cukup untuk mengembangkan roti namun dapat meningkatkan nilai tambah pada roti. Penganekaragaman pangan dapat memanfaatkan sumber daya lokal yang berpotensi dan memperoleh keragaman nilai gizi sekaligus mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan roti. Roti tawar dapat dikembangkan lebih luas, seperti halnya aplikasi pengkayaan fortifikasi (Rahmah, et al., 2017).

Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada periode tahun 2015 sampai 2023 jumlah produksi roti di Indonesia setiap tahunnya selalu meningkat. Pada tahun 2015 jumlah produksi roti di Indonesia yaitu 22.749 ton. Sedangkan pada 5 tahun terakhir produksi roti mengalami peningkatan menjadi 29.656 ton. Peningkatan produksi roti setiap tahunnya meningkat hingga tahun 2023 yaitu sebesar 35.586 ton. Dapat diprediksi, dengan seiring perkembangan dan perubahan gaya hidup modern dimasa mendatang, konsumsi roti akan terus meningkat (Mulyadi, 2011). Dalam hal ini tentunya akan meningkatkan permintaan tepung terigu untuk mengkonsumsi roti di setiap tahunnya.

Substitusi tepung sago dalam pembuatan roti tawar diharapkan dapat meningkatkan kualitas dari roti tawar. Tepung sago adalah pati yang diperoleh

dari pengolahan empelur pohon sagu (*Metroxylon sp.*). Tepung sagu merupakan salah satu sumber karbohidrat dan mengandung beberapa komponen lain, seperti mineral dan fosfor. Tepung sagu mengandung energi sebesar 209 kilokalori, protein 0,3 gram, karbohidrat 51, 6 gram, lemak 0,2 gram, kalsium 27 gram, fosfor 13 miligram, dan zat besi 0,6 miligram, selain itu juga tepung sagu mengandung vitamin A, dan vitamin B1 0,01 miligram (Makmur, 2018). Selain itu penggunaan substitusi tepung sagu pada pembuatan roti tawar yaitu untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yang tingginya nilai impor dari berbagai negara. Pembuatan roti tawar dengan tepung terigu jenis medium dengan kandungan protein 9 – 10% dapat disubstitusi dengan tapioka sebanyak 15% atau campuran tapioka 10% dan maizena 5%. Clarke dkk (1980) dalam Pangloli & Royaningsih, (1986) menyatakan bahwa dalam pembuatan roti tawar, terigu dapat dibustitusikan dengan tepung sagu sampai 10%. Jenis tepung terigu yang digunakan yaitu jenis medium dengan kandungan protein 10%.

Penggunaan tepung sagu dalam pembuatan roti diharapkan mampu mengembangkan produk hasil olahan dari tepung sagu, serta memanfaatkan bahan untuk dikembangkan menjadi produk yang banyak diminati banyak orang, mudah didapat tanpa harus impor bahan pangan dari luar negeri dan bahan pangan dalam negeri lebih bermanfaat (Makmur, 2018). Atau untuk mendorong peningkatan penggunaan sagu dalam industri makanan sebagai bahan baku, baik sebagai bahan baku pokok, substitusi dan komplemen serta melihat kecenderungan masyarakat Indonesia yang mengkonsumsi roti setiap tahun meningkat, maka perlu memanfaatkan bahan lokal untuk menggantikan sebagian bahan baku tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka diperoleh rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Apakah substitusi tepung sagu memberikan pengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan sensori pada roti tawar ?

2. Berapakah konsentrasi substitusi tepung sagu yang optimal untuk menghasilkan roti tawar dengan kualitas terbaik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka diperoleh tujuan yaitu :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung sagu terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris pada roti tawar.
2. Mengetahui konsentrasi substitusi tepung sagu yang optimal untuk menghasilkan roti tawar dengan kualitas terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Kegiatan ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi pelaksana maupun masyarakat. Manfaat yang diharapkan yaitu :

1. Bagi peneliti, kegiatan ini dapat menambah wawasan, pengetahuan serta pengalaman dalam pembuatan roti tawar.
2. Bagi masyarakat, kegiatan ini dapat memberikan informasi dalam pembuatan roti tawar dengan penambahan tepung sagu sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu.