

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti tawar merupakan produk roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan peragian atau adonan menggunakan telur dan tanpa telur dengan penambahan gula sedikit atau tidak sama sekali. Penambahan gula dalam pembuatan roti tawar hanya ditujukan untuk membantu mempercepat proses fermentasi (Yulianti, 2004:28). Gas yang dihasilkan selanjutnya terperangkap oleh jaringan gluten, sehingga pada saat pemanggangan adonan mengalami pengembangan dan membentuk pori-pori pada struktur roti (Ulfa Rosiana dan Lailianisa WP, 2019). Roti tawar merupakan salah satu produk olahan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, dengan harga yang relatif murah, praktis masyarakat dapat dengan mudah mendapatkan roti tawar (Rustanto *et al.*, 2018).

Berdasarkan data Pusat Statistik (2021), konsumsi roti tawar penduduk Indonesia tahun 2020 mencapai 3,01 kg/kapita/tahun. Konsumsi roti tawar cenderung mengalami peningkatan tiap tahunnya. Peningkatan konsumsi roti tawar mengakibatkan penggunaan tepung terigu semakin meningkat yang dimana tepung terigu merupakan bahan dasar dari gandum. Namun, gandum sebagai bahan dasar tepung terigu belum diproduksi secara optimal sehingga membutuhkan impor dari negara lain. Menurut data Pusat Statistik Indonesia pada 2023 impor tepung terigu sejumlah 10.59 juta ton, pada tahun 2024 meningkat sebesar 11.71 juta ton. Lestari dan Maharani (2017) menyatakan bahwa konsumsi tepung terigu di Indonesia terus meningkat dan sebagian besar masih diperoleh melalui impor. Apabila kondisi tersebut berkelanjutan dapat menyebabkan Indonesia ketergantungan terhadap gandum impor yang dapat menghambat upaya ketahanan pangan.

Meningkatnya penggunaan tepung terigu mendorong perlunya pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti sebagian tepung terigu dalam pembuatan roti tawar. Salah satu alternatif yang dapat digunakan adalah bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi dan mudah diperoleh yaitu ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L.*). Data kementerian Pertanian menunjukkan bahwa produksi

ubi jalar di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 1,43 juta ton, dengan ubi jalar kuning sebagai salah satu varietas yang banyak dibudidayakan (Kementerian Pertanian, 2021). Ubi jalar kuning memiliki kandungan serat pangan yang cukup tinggi sehingga berpotensi meningkatkan nilai gizi roti tawar, terutama dalam memenuhi kebutuhan serat yang masih rendah pada produk roti berbasis tepung terigu. Serat pangan berperan dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan. Ubi jalar yang digunakan dalam pembuatan roti tawar dapat berupa tepung dan *puree* ubi jalar kuning. Pembuatan tepung membutuhkan tahapan yang panjang dan membutuhkan pengeringan dalam waktu yang lama, sehingga kandungan gizi pada ubi jalar mudah teroksidasi. Pada ubi jalar terdapat kandungan yang sangat mudah teroksidasi ketika terkena panas dalam waktu yang lama (Erawati, 2015). Pengolahan dalam bentuk *puree* memiliki keunggulan yaitu proses pengolahannya yang mudah, dapat meningkatkan daya guna dan nilai ekonomis ubi jalar, serta dapat mempertahankan nilai gizi kandungan ubi jalar.

Pemanfaatan *puree* ubi jalar telah digunakan dalam berbagai penelitian mengenai produk pangan seperti penelitian dari Dewi *et al.*, (2024) tentang pembuatan nugget, penelitian dari Hartati (2024) pembuatan panna cota, dan penelitian dari Zein (2025) pembuatan mochi. Saat ini, penelitian mengenai substitusi *puree* ubi jalar kuning dalam proses pembuatan roti tawar masih sangat terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan *puree* ubi jalar kuning sebagai bahan pangan lokal yang digunakan sebagai substitusi sebagian tepung terigu dalam formulasi roti tawar. Pemanfaatan bahan tersebut berpotensi meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu impor, serta menghasilkan produk roti tawar bernilai tambah yang dapat diterima oleh masyarakat. Parameter yang diamati meliputi sifat fisik (warna), sifat kimia (kadar protein dan kadar serat), serta sifat organoleptik yang mencakup warna, tekstur, aroma, dan rasa.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diambil rumusan masalah yang dapat dikembangkan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan substitusi *puree* ubi jalar kuning yang berbeda terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik roti tawar?
2. Berapa tingkat substitusi *puree* ubi jalar kuning yang menghasilkan roti tawar dengan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik roti tawar.
2. Untuk mengetahui persentase substitusi *puree* ubi jalar kuning yang optimal dalam menghasilkan roti tawar dengan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik yang terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan berbagai manfaat diantaranya:

1. Memberikan informasi tambahan terkait pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik roti tawar.
2. Memberikan informasi tambahan hasil tingkat substitusi *puree* ubi jalar kuning yang optimal dalam menghasilkan roti tawar dengan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik yang terbaik.