

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Roti tawar merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, dengan harga yang relatif murah seluruh masyarakat dapat dengan mudah mendapatkan roti tawar (Rustanto *et al*, 2018). Roti tawar pada umumnya terbuat dari tepung terigu yang rendah serat. Memiliki tekstur yang berserat, bervolume, dan memiliki rasa netral yang cenderung gurih dan manis. Roti tawar dapat dikonsumsi oleh semua kalangan sebagai sarapan pagi ataupun kudapan, karena lebih praktis dalam penyajiannya (Anwar dan Triastuti, 2021).

Kebutuhan pembuatan roti tawar masih bergantung pada gandum sebagai bahan baku utama tepung terigu. Impor gandum di Indonesia terus mengalami peningkatan dan diperkirakan mencapai 21 juta ton pada tahun 2030 apabila Indonesia masih belum mampu membudidayakan varietas gandum secara mandiri (Rizqi dkk., 2024). Data Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa jumlah impor gandum Indonesia pada periode 2017-2024 berkisar antara 9,35 juta ton hingga 11,715 juta ton dengan fluktuasi pertumbuhan impor yang meningkat. Nilai impor pada tahun 2024 mencapai 3,5 miliar dolar Amerika Serikat (BPS, 2024). Oleh karena itu, diperlukan upaya substitusi gandum melalui pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang dapat menggantikan sebagian penggunaan tepung terigu.

Salah satu komoditas pangan lokal yang berpotensi dikembangkan adalah ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki kandungan karbohidrat, serat pangan, serta senyawa bioaktif seperti antioksanin yang berfungsi sebagai antioksidan. Selain itu, ubi jalar ungu juga mengandung energi sebesar 123 kalori, protein 1,8 g, karbohidrat 27,9 g, kalsium 5 mg, serta vitamin A (770 SI), B1 (0,09 mg), dan C (22 mg) (Pasaribu *et al*, 2018). Menurut BPS (2017) menyatakan bahwa produksi ubi jalar ungu yang melimpah di Jawa Timur mencapai 257.414 ton belum sejalan dengan pengembangan produk olahan bernilai jual tinggi sehingga pemanfaatannya belum maksimal.

Bentuk dari diversifikasi olahan dari ubi ungu yaitu *puree*. *Puree* memiliki keunggulan karena proses pengolahannya lebih sederhana tidak memerlukan tahap pengeringan yang dapat menyebabkan penurunan kandungan senyawa bioaktif akibat paparan suhu tinggi (Salim *et al*, 2017). Kandungan air yang terdapat pada *puree* dapat membantu meningkatkan kelembapan adonan sehingga menghasilkan tekstur roti yang lembut dan empuk. Penggunaan *puree* juga menjadi solusi dalam pemanfaatan ubi jalar ungu segar yang memiliki umur simpan yang relatif pendek dan rentan mengalami kerusakan pasca panen (Holinesti, 2016).

Substitusi *puree* ubi jalar ungu dalam pembuatan roti tawar diperkirakan dapat mempengaruhi karakteristik fisik, kimia dan organoleptik produk. Perubahan komposisi bahan baku dapat berdampak pada kadar protein, serta kandungan serat, yang selanjutnya berpengaruh terhadap mutu dan daya terima konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun latar belakang penelitian ini, didapatkan rumusan masalah:

1. Bagaimana pengaruh substitusi *puree* ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik dan kimia pada roti tawar?
2. Bagaimana pengaruh substitusi *puree* ubi jalar ungu terhadap karakteristik organoleptik roti tawar?
3. Perlakuan terbaik manakah dari substitusi *puree* ubi jalar ungu?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini, yaitu:

1. Mengetahui pengaruh substitusi *puree* ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik dan kimia pada roti tawar.
2. Mengetahui pengaruh substitusi *puree* ubi jalar ungu terhadap karakteristik organoleptik roti tawar.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari roti tawar dengan substitusi *puree* ubi jalar ungu.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa:

1. Memberikan informasi tahapan pembuatan roti tawar substitusi *puree* ubi jalar ungu.
2. Memberikan informasi pengaruh substitusi *puree* ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dari roti tawar.
3. Memberikan informasi mengenai perlakuan terbaik dari roti tawar substitusi *puree* ubi jalar ungu.