

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Roti tawar merupakan roti yang berbentuk *sponge* berbahan dasar tepung terigu, memiliki tekstur seperti kapas, ringan dan rasanya tawar dengan sebagian besar volumenya tersusun dari gelembung-gelembung gas akibat adanya karbondioksida yang dihasilkan fermentasi oleh *yeast*. Pada umumnya roti tawar dibedakan menjadi dua yaitu roti tawar putih dan roti tawar gandum (Koswara, 2009). Menurut Mudjajanto (2004), bahwa roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi kemudian dipanggang. Roti merupakan makanan yang terbuat dari adonan roti tanpa penambahan telur dan sedikit gula. Pemakaian gula pada pembuatan roti tawar hanya digunakan untuk mempercepat proses fermentasi.

Roti tawar memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan banyak orang menyukainya, maka dari itu perlu adanya pengembangan dari produk roti tawar. Roti tawar juga sebagai makanan yang praktis, mudah didapat dan dapat sebagai pengganti nasi. Salah satu cara pengembangan inovasi roti tawar yaitu dengan penambahan bahan baku pada proses pembuatan roti tawar seperti roti tawar substitusi kentang.

Kentang (*Solanum tuberosum L.*) ialah salah satu komoditas hortikultura dari kelompok tanaman sayuran umbi yang sangat potensial sebagai sumber karbohidrat. Kentang ialah salah satu bahan makanan yang mengandung jenis karbohidrat kompleks (Jufri, 2011). Berdasarkan kandungan karbohidrat kentang maka kentang dapat digunakan sebagai bahan tambah pembuatan roti tawar. Dengan penambahan kentang dalam proses pembuatan roti tawar ini dapat menghemat pemakaian tepung terigu yang terbuat dari bahan baku gandum karena kentang memiliki kandungan gizi karbohidrat kompleks yang hampir sama dengan gandum. Kandungan karbohidrat pada kentang mencapai sekitar 18%, protein 2.4% dan lemak 0.1%. Total energi yang diperoleh dari 100 gram kentang adalah sekitar 80 kkal (Astawan, 2004).

Menurut Badan Statistik (2018), Provinsi Jawa Timur merupakan Provinsi di Indonesia yang memiliki kecenderungan peningkatan produksi kentang dibanding provinsi lainnya. Salah satu kabupaten di Jawa Timur yang memiliki potensi alam usahatani kentang yaitu kabupaten Bondowoso tepatnya di kaki gunung Ijen yang memiliki tanah subur, suhu dan kondisi fisik alamnya sangat ideal untuk pertumbuhan tanaman kentang. Menurut Badan Pusat Statistik (2015) produksi kentang di Kecamatan Ijen mencapai 2.797 ton, sehingga bahan kentang di Kabupaten Bondowoso cukup banyak, maka dari itu perlu adanya inovasi produk olahan dari bahan kentang yaitu roti tawar substitusi kentang.

Roti tawar substitusi kentang merupakan produk roti tawar hasil pencampuran antara tepung terigu dengan bahan baku kentang yang berasal dari tanaman sayuran umbi-umbian dan bahan tambah lainnya. Roti tawar substitusi kentang adalah roti tawar yang dibuat dengan pencampuran kentang yang telah dihaluskan dengan tepung terigu dan bahan tambah lainnya kemudian dibuat roti tawar (Felina, 1999). Dengan inovasi roti tawar substitusi kentang ini dapat meningkatkan nilai ekonomis produk hasil pertanian khususnya tanaman kentang agar lebih memiliki harga yang dapat bersaing dengan bahan baku lainnya. Adapun manfaat menambahkan bahan pangan tersebut dapat mengurangi bahan baku pembuatan roti tawar yaitu tepung terigu.

Tepung terigu berasal dari biji gandum yang memiliki kandungan gluten yang tinggi. Gluten berpengaruh dalam proses fermentasi atau mengembangkan adonan roti pada proses pembuatan roti. Menurut Astawan (2005), Semakin kuat gluten menahan gas CO<sub>2</sub> semakin membesar volume adonan roti, mengembangnya volume adonan menyebabkan roti yang sudah dioven akan menjadi mengembang dan menjadi roti. Bahan baku yang memiliki kandungan gluten adalah biji gandum sedangkan tanaman gandum tidak bisa tumbuh dengan baik di daerah Indonesia sehingga perlu adanya inovasi pangan roti tawar untuk mengurangi pemakaian tepung terigu dengan inovasi roti tawar substitusi kentang. Roti tawar di pasaran sudah banyak dan bervariasi seperti roti tawar original, roti tawar daun pandan, roti tawar labu kuning, roti tawar dengan puree jagung dan lainnya sehingga perlu

adanya strategi pemasaran agar roti tawar substitusi kentang ini dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Roti tawar substitusi kentang ialah makanan yang memiliki kandungan gizi meliputi karbohidrat, protein, lemak, kalsium, dan lainnya dan kandungan karbohidrat roti tawar substitusi kentang ini memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga orang yang mengkonsumsi roti tawar ini akan lebih cepat kenyang dan dapat penunda lapar yang lebih lama. Roti tawar substitusi kentang ini merupakan produk inovasi dari roti tawar yang masih belum banyak orang mengetahuinya. Roti tawar substitusi kentang ini terbuat dari bahan utama tepung terigu dan kentang segar yang memiliki kandungan gizi yang masih utuh sehingga baik untuk kesehatan. Roti tawar substitusi kentang juga dapat di konsumsi oleh kalangan anak-anak sampai orang dewasa karena roti tawar ini terbuat dari bahan – bahan yang memiliki kualitas yang baik tanpa bahan pengawet sehingga aman untuk di konsumsi oleh siapa saja. Roti tawar substitusi kentang ini memiliki warna kuning kecoklatan yang dapat menarik pelanggan karena rata – rata roti tawar dipasaran memiliki berwarna putih. Roti tawar substitusi kentang ini di jual dengan harga yang lebih murah dibandingkan produk roti tawar yang lainnya.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan salah satu kegiatan mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah untuk kegiatan kemandirian dengan segala kemampuan yang dimiliki. Proyek Usaha Mandiri ini bertujuan untuk mengembangkan produk roti tawar substitusi kentang yang memiliki nilai gizi dan kualitas yang baik bagi konsumen. Inovasi ini dapat mengembangkan roti tawar substitusi kentang yang lebih memiliki kualitas yang baik dibandingkan roti tawar yang berada dipasaran.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Roti Tawar Substitusi Kentang yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha Roti Tawar Substitusi Kentang sehingga layak untuk dipasarkan ?

3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan Roti Tawar Substitusi Kentang ?

### **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan Roti Tawar Substitusi Kentang yang baik sehingga disukai oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha Roti Tawar Substitusi Kentang.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan Roti Tawar Substitusi Kentang.

### **1.4 Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha Roti Tawar Substitusi Kentang.
2. Menghasilkan roti tawar substitusi kentang yang memiliki kualitas yang baik dan layak jual dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam usaha Roti Tawar Substitusi Kentang.