

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Roti tawar merupakan produk olahan pangan yang dihasilkan dari proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Pembuatan roti tawar yakni menggunakan tepung terigu, air, ragi, dan garam. Adapun bahan tambahannya yakni gula, susu *skim*, *shortening*, dan *bread improver*. Kandungan roti tawar tergantung dari bahan baku yang digunakan, umumnya mempunyai kandungan gizi seperti serat pangan, protein, vitamin, lemak dan mineral yang rendah (Kruger, *et al.*, 1996).

Roti tawar tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu makan. Roti tawar tidak lagi dinikmati di pagi hari, tetapi juga di siang hari dan malam hari, atau sebagai snack di antara dua waktu makan. Pada prinsipnya bahan baku roti tawar adalah tepung terigu, air, ragi (*yeast*) dan garam (Astawan, 2004).

Proses pembuatan roti tawar harus dipertimbangkan dalam pemilihan tepung terigu terutama adalah kadar protein dan kadar *ash* atau kadar abu. Kadar protein mempunyai kolerasi erat dengan jumlah gluten, sedangkan kadar abu erat dengan kualitas warna roti tawar yang dihasilkan (Widianingsih dan Murtini, 2006).

Tepung terigu yang digunakan untuk pembuatan roti tawar yakni yang memiliki kadar protein yang tinggi. Tepung terigu dengan kadar protein tinggi akan menghasilkan tekstur pada roti tawar sangat baik. Tepung terigu yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung terigu Onyx yang diproduksi oleh PT. Lumbung Nasional Flour Mill. Tepung terigu Onyx ini memiliki kadar protein yang tinggi yaitu 14%.

Dalam penelitian ini akan menggunakan 2 ragi yaitu ragi kering sebagai kontrol dan ragi basah dengan berbagai konsentrasi. Ragi kering sebagai kontrol dikarenakan sangat mudah dalam pengaplikasian dan lebih praktis. Ragi kering ini

memiliki kadar air yang sangat rendah yakni sebesar 10%. Kelebihan ragi kering ini adalah fermentasi yang lebih konsisten dan penyimpanan yang sangat mudah. Ragi basah adalah *yeast cream* yang dikeringkan dan dipadatkan sehingga berbentuk blok-blok persegi dan mengandung kadar air 70% oleh karena itu penyimpanan ragi basah dengan suhu temperatur 0°C. Ragi basah sangat sensitif terhadap kelembapan, suhu dan cuaca hangat seperti negara Indonesia yang tropis.

Dalam penelitian ini, konsentrasi penambahan ragi basah sangat berpengaruh dalam pembuatan roti tawar baik dari segi fisik dan sifat organoleptik. Pembuatan roti tawar menggunakan tepung terigu onyx milik PT. Lumbung Nasional Flour Mill. Untuk mengetahui konsentrasi ragi basah yang tepat dalam pembuatan roti tawar maka dilakukan pengujian dengan cara membuat roti tawar dengan berbagai konsentrasi ragi basah 1,5%, 3%, 4,5%, dan ragi kering 1,5% (sebagai kontrol) dari bahan.

Proses pengolahan roti tawar yaitu timbang tepung terigu 1000gr untuk pembuatan roti tawar dikhususkan menggunakan tepung terigu onyx produksi PT. Lumbung Nasional Flour Mill. Ragi kering sebanyak 1,5% sebagai kontrol dan ragi basah dengan berbagai konsentrasi yaitu 1,5%, 3% dan 4,5%. Masukkan tepung terigu dan bahan tambahan lainnya dalam mixer kecuali shortening. Kemudian tambahkan sedikit demi sedikit air es selama 2 menit dengan menggunakan kecepatan 58/189rpm. Setelah 2 menit masukan shortening. Hidupkan kembali mixer dengan kecepatan 167/450rpm selama 5 menit, aduk hingga kalis dan waktu tidak menentu. Setelah adonan kalis, adonan diangkat dan diistirahatkan selama 5 menit. Setelah 5 menit, adonan dipotong-potong dengan berat 515gr. Kemudian istirahatkan kembali 10 menit. Setelah 10 menit, adonan di roll dan masukan dalam loyang yang telah diolesi dengan carlo. Masukkan adonan roti tawar dalam proofing atau inkubasi hingga mencapai template yang telah ditetapkan ukurannya oleh PT. Lumbung Nasional Flour Mill. Setelah adonan roti tawar mencapai template, masukan adonan dalam oven pada suhu atas 180°C dan suhu bawah 255°C selama 35 menit. Setelah roti tawar sudah siap kemudian roti tawar di uji fisik serta uji organoleptik. Maksud penelitian ini adalah untuk

mempelajari penambahan ragi basah terhadap sifat tekstur atau sifat fisik roti tawar dari tepung terigu “onyx”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bedasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Apakah pengaruh jenis ragi basah terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik pada roti tawar yang menggunakan tepung terigu onyx?
2. Berapa konsentrasi ragi basah yang tepat untuk membuat roti tawar menggunakan tepung terigu onyx?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan penelitian perbedaan penambahan konsentrasi ragi basah dan ragi kering terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik roti tawar dari tepung terigu onyx adalah:

1. Untuk mengetahui penggunaan konsentrasi ragi basah yang terbaik dalam pembuatan roti tawar menggunakan tepung terigu onyx.
2. Untuk mengetahui perbedaan penambahan penggunaan konsentrasi ragi basah dan ragi kering terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik roti tawar yang menggunakan tepung terigu onyx.

### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan pada tujuan penelitian yang telah ditetapkan, maka hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat luas yaitu tentang perbedaan penambahan konsentrasi ragi basah yang tepat saat pembuatan roti tawar yang menggunakan tepung terigu onyx.

