

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti adalah produk makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Produk ini dalam proses pengolahannya mengalami fermentasi menggunakan ragi atau bahan pengembang lain yang bertujuan untuk memperoleh tekstur yang lembut dan empuk, selanjutnya dipanggang (Mudjajanto dan Lilik, 2010). Pada awalnya roti merupakan makanan utama masyarakat di negara-negara Eropa dan Amerika yang memanfaatkan gandum sebagai bahan baku utamanya. Akan tetapi saat ini roti telah menjadi salah satu makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di dunia termasuk Indonesia. Bahkan dikalangan remaja dan anak-anak, roti sudah menjadi makanan utama seperti halnya nasi sebagai sumber karbohidrat. Secara umum roti biasanya dibedakan menjadi dua, yaitu roti tawar dan roti manis atau roti isi (Iriyanti, 2012).

Seiring dengan perkembangan jaman dan teknologi pengolahan pangan, roti yang awalnya hanya menggunakan gandum yang digiling menjadi terigu murni ditambahkan air, kemudian dibakar diatas batu panas atau dioven, sekarang telah mengalami perkembangan yang pesat dari segi ukuran, penampilan, tekstur, rasa dan isinya. Bahan baku utama adalah terigu yang dapat diganti dengan tepung dari sumber karbohidrat lain, misalnya ubi (Mudjajanto dan Lilik, 2010).

Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat. Berbagai produk makanan seperti roti, mi, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan

negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya Indonesia terus menerus mengimpor terigu. Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung. Umbi-umbian seperti ubi jalar adalah sebagian dari bahan baku lokal yang dapat diproses menjadi produk yang dapat meningkatkan nilai jual umbi-umbian (Kristiyani, 2012).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) atau dikenal juga dengan istilah ketela rambat merupakan tanaman yang termasuk kedalam jenis tanaman palawija, berfungsi sebagai pengganti bahan makanan pokok (beras) karena merupakan sumber karbohidrat dan sebagai pengganti tepung terigu agar masyarakat tidak bergantung pada penggunaan tepung terigu. Contohnya pada pembuatan roti yang berbahan dasar terigu diganti dengan tepung ubi jalar. Pendapat Iriyanti (2012) roti manis berbahan dasar tepung ubi jalar merupakan produk roti manis yang diolah dengan metode *straight dough* dan diakhiri dengan pemanggangan. Dalam pembuatan roti manis, mensubstitusi sebagian bahan dasar roti manis yaitu tepung terigu dengan tepung ubi jalar.

Penggunaan rumput laut pada produk roti selain meningkatkan nilai gizi roti dapat pula bersifat sebagai bahan pengembang. Menurut Koswara (2009) pada pembuatan roti dengan menggunakan tepung yang tidak mengandung gluten seperti tepung singkong memerlukan adanya penambahan pengikat butir pati. Bahan yang dapat digunakan antara lain xanthan gum, alginat dan gliserol monostearat. Bahan-bahan tersebut akan meningkatkan daya tarik menarik antara butir-butir pati, sehingga

sebagian gas yang terdapat didalam adonan dapat dipertahankan sehingga adonan yang dihasilkan mengembang. Oleh sebab itu pembuatan roti manis dengan menggunakan bahan dasar ubi jalar perlu penambahan bubur rumput laut (*K. alvarezii*).

K. alvarezii merupakan salah satu jenis rumput laut penghasil karagenan yaitu *kappa* karagenan. *Kappa* karagenan menghasilkan gel yang kuat, sehingga karagenan dimanfaatkan sebagai bahan penstabil, pengemulsi, pembentukan gel, penetral, serta banyak digunakan pada industri pangan. Contohnya yaitu pada pemanfaatan industri makanan yang menghasilkan produk coklat, bakso, sosis, dll (Mustamin, 2012 dalam Pakaya, 2014).

Menurut Astawan (2004) secara kimia rumput laut terdiri dari abu 29,97%; protein 5,91%; lemak 0,28%; karbohidrat 63,84%; serat pangan total 78,94% dan iodium 282,93%. Rumput laut juga mengandung vitamin - vitamin, seperti vitamin A, B1, B2, B6, B12, C, D, E dan K; betakaroten; serta mineral. Kelebihan rumput laut adalah sebagai bahan makanan, tidak menyebabkan obesitas, sebagai obat-obatan, meningkatkan kekebalan tubuh, dan baik untuk kesehatan kulit.

Berdasarkan uraian tersebut serta belum adanya penelitian tentang pemanfaatan rumput laut dalam pembuatan produk roti manis, mendorong penulis untuk melakukan formulasi pembuatan roti manis berbahan dasar tepung ubi jalar dengan penambahan bubur rumput laut.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana formulasi dan karakterisasi roti manis berbahan dasar tepung ubi jalar dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan :

1. Membuat formula
2. Menentukan produk terpilih
3. Mengetahui karakteristik roti manis formula terpilih secara organoleptik (mutu hedonik) dan kimia.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan :

1. Sebagai informasi untuk penulis tentang pembuatan roti manis rumput laut yang bergizi.
2. Sebagai bahan pertimbangan bagi pembaca untuk lebih teliti dalam membeli dan mengonsumsi kue roti manis.