

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri roti merupakan industri makanan yang berkembang sangat pesat dan terkenal luas di masyarakat, baik roti untuk mutu kelas atas, menengah, maupun bawah. Hal tersebut antara lain dipicu oleh diterimanya berbagai produk roti sebagai cemilan yang praktis dan sehat. Roti juga pengganti nasi yang kaya karbohidrat sebagai sumber energi dan hampir menggeser kedudukan nasi sebagai makanan pokok yang cukup diminati masyarakat Indonesia. Bahan utamanya tepung terigu, yeast, air dan garam; sedangkan bahan tambahannya meliputi gula, susu, telur, margarin, dan isian (filling) yang semua bahan sifatnya dapat dipilih dan digunakan (optimal), untuk meningkatkan kualitas dan rasa roti yang dibuat (Putriyana, 2008). Roti yang baik harus mempunyai volume yang cukup, penampilan menarik baik mengenai bentuk dan warna, dan mempunyai crumb (remah) yang halus dan berongga merata, dan akhirnya lunak untuk dikunyah.

Di dalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk bakery, bersama dengan cake, donat, biskuit, roll, cracker, dan pie. Di dalam kelompok bakery, roti merupakan produk yang paling pertama dikenal dan paling populer hingga saat ini. Sama halnya seperti di belahan dunia lain, budaya makan roti juga berkembang di Indonesia. Menurut Faridah (2008), bahan utama yang digunakan dalam pembuatan roti adalah tepung terigu. Jenis terigu yang dipakai untuk pembuatan roti adalah terigu dengan kandungan gluten dan protein gandum yang tinggi. Mengingat Indonesia merupakan negara pengimpor tepung terigu terbesar. Untuk mengurangi impor tepung terigu perlu dicari bahan-bahan yang berasal dari bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk bahan dasar dan mengurangi ketergantungan bahan baku terigu adalah pemanfaatan tanaman lokal seperti buah sukun.

Salah satu pemanfaatan buah sukun adalah membuatnya menjadi tepung sukun. Tepung sukun dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena kandungan gizi yang baik yang dimiliki oleh tepung sukun. Menurut Wardhany, (2012), bahwa sukun dapat menjadi sumber tepung dengan kandungan mineral dan

vitamin yang lebih baik dari pada beras. Kandungan vitamin C, Kalsium fosfor, buah sukun yang telah diolah menjadi tepung justru lebih banyak dibandingkan pada buah sukun yang dikonsumsi tanpa pengolahan.

Hal yang perlu mendapat perhatian pada pembuatan roti adalah komposisi zat gizi yang terkandung dalam roti tersebut. Salah satu alternatif pemecahan masalah tersebut adalah penganekaragaman pangan dengan penambahan tepung yang diambil dari tanaman daun kelor. Pemilihan tanaman kelor sebagai bahan tambahan karena kurang optimalnya penggunaan daun kelor sebagai bahan pangan dimasyarakat. Berdasarkan hasil penelitian Lowell Fuglie (2001), kandungan nutrisi daun kelor dapat bermanfaat untuk perbaikan gizi. Daun kelor segar mengandung protein setara dengan 2 kali protein dalam yogurt, $\frac{3}{4}$ kali zat besi dalam bayam, 4 kali kalsium dalam susu, 3 kali kalium dalam pisang (Azizah, 2015). Tepung daun kelor merupakan suplemen makanan yang bergizi dan dapat ditambahkan sebagai campuran dalam makanan (Kustiani, 2013).

Salah satu cara pemanfaatan tepung daun kelor ini adalah mengolahnya menjadi roti manis. Tepung daun kelor dapat ditambahkan dalam pembuatan roti manis karena mengingat bahan utama yang digunakan pada pembuatan roti adalah tepung terigu, maka untuk menambah variasi dan nilai gizi roti manis serta memanfaatkan bahan pangan lokal dapat ditambah dengan bahan lainnya yaitu penambahan tepung daun kelor.

Untuk itu, dalam penelitian ini dikembangkan pemanfaatan tepung kelor dengan berbahan dasar tepung sukun sebagai bahan spesifik lokal untuk pembuatan roti manis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka masalah yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung daun kelor dengan berbahan dasar tepung sukun terhadap kualitas roti yang dihasilkan ?
2. Bagaimana kombinasi perlakuan terbaik antara penambahan daun kelor dengan berbahan dasar tepung sukun sehingga dihasilkan kualitas baik dan disukai konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas roti dengan berbahan dasar tepung sukun.
2. Untuk mengetahui kombinasi perlakuan terbaik antara penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas roti dengana berbahan dasar tepung sukun

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang dilakukan adalah:

1. Meningkatkan nilai nutrisi roti melalui penambahan daun kelor dalam pembuatan roti.
2. Meningkatkan nilai ekonomis tepung sukun dengan memanfaatkan dalam pembuatan roti.
3. Memberikan infomasi kepada masyarakat tentang pengolahan tepung sukun dan tepung daun kelor menjadi produk roti.