

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti *Saccharomyces cerevisiae*, air dan atau tanpa penambahan makanan lain yang diolah dengan cara dipanggang (Wahyudi, 2003). Roti merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia sebagai pengganti nasi.

Konsumsi terigu pada Januari 2013 mencapai 388.347 ton, naik 3% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun 2012 sebesar 376.565 ton (APTINDO, 2013). Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, Indonesia mengimpor tepung terigu (gandum), karena gandum sebagai bahan baku yang tidak dapat dibudidayakan di Indonesia. Upaya untuk mengurangi atau mengendalikan laju impor terigu yang semakin meningkat dapat dilakukan dengan cara memanfaatkan potensi tanaman yang ada di Indonesia. Salah satu usaha yang dapat dilakukan adalah mencari alternatif pengganti bahan baku utama pada proses pengolahan roti manis, yaitu ubi jalar.

Tanaman ubi jalar ini mengandung karbohidrat dan sebagian besar karbohidrat tersebut terdapat dalam bentuk pati (Smith *dalam* Honestin, 2007). Pati ubi jalar mempunyai peluang untuk dimanfaatkan sebagai substitusi 40% tepung terigu pada pembuatan roti manis dengan kualitas yang relatif sama dengan 100% terigu ditinjau dari sifat fisik (volume pengembangan, kekerasan, dan warna) dan sifat sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, dan butir remah). Peran gluten pada tepung terigu dalam mengatur pengembangan roti manis dapat digantikan oleh peran amilosa dan amilopektin yang terdapat di dalam tepung ubi jalar (Wijayanti, 2007). Menurut Ali (2009), kandungan amilosa dan amilopektin yang terdapat pada tepung ubi jalar sekitar 16,86%-21,58% dan 20-28%.

*K. alvarezii* merupakan jenis rumput laut yang banyak ditemui di perairan pantai Provinsi Gorontalo. Lokasi penanamannya tersebar di tiga Kabupaten salah satunya Kabupaten Gorontalo Utara (Harun, *dkk* 2013). Potensi rumput

*K. alvarezii* yang terdapat di Kabupaten Gorontalo Utara pada tahun 2013 46,926 ton dan pada tahun 2014 mencapai 56.312 ton (KKP, 2014).

Pemanfaatan rumput laut pada produk roti selain memaksimalkan pemanfaatan potensi rumput laut *K. alvarezii* yang banyak terdapat di Provinsi Gorontalo, juga untuk memperkaya kandungan gizi yang terdapat dalam roti manis. Penambahan rumput laut pada produk roti selain untuk meningkatkan nilai gizi roti, dapat pula bersifat sebagai pengembang.

Rumput laut dapat diolah menjadi beberapa produk yaitu agar, alginat dan karaginan. Penggunaan karaginan berfungsi sebagai pengikat air untuk membentuk gel. Menurut Koswara (2009), pada pembuatan roti dengan menggunakan tepung yang tidak mengandung gluten seperti tepung singkong, tepung ubi jalar memerlukan adanya penambahan bahan pengikat butir pati. Bahan-bahan yang dapat digunakan antara lain karaginan, alginat dan gliserol monostearat. Bahan-bahan tersebut akan meningkatkan daya tarik menarik antara butir-butir pati, sehingga sebagian gas yang terdapat dalam adonan dapat dipertahankan sehingga adonan yang dihasilkan cukup mengembang dan pada akhirnya akan diperoleh roti dengan volume yang relatif besar, remah yang halus dan tekstur yang agak lembut.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka penulis perlu melakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan tepung ubi jalar dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* terhadap karakteristik mutu roti manis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari uraian diatas maka perumusan masalah yaitu bagaimana pengaruh penggunaan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* terhadap karakteristik mutu roti manis.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penulis dalam penelitian ini yaitu dapat mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* terhadap karakteristik mutu roti manis

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini dapat memberikan informasi tentang diversifikasi tepung ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu pada pengolahan roti.