

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan jenis makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di dunia (Ugwuona dan Suwaba 2013). Salah satu jenis roti adalah roti tawar. Roti tawar merupakan adonan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan peragian atau adonan tanpa menggunakan telur dengan sedikit gula atau tidak sama sekali, penggunaan gula pada pembuatan roti tawar hanya digunakan dalam percepatan proses fermentasi (Yulianti, 2004:28).

Roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari tepung terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Harga yang relatif murah, menyebabkan roti tawar mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari lapisan bawah dengan harga yang relative murah, menengah, hingga atas. Tingginya konsumsi roti tawar baik sebagai sarapan pagi, maupun sebagai *snack* atau camilan, menyebabkan kebutuhan tepung terigu sebagai bahan utama pembuat roti ikut meningkat (Bramtarades 2013).

Kebiasaan masyarakat untuk mengkonsumsi produk olahan roti dan kue yang tambah meningkat tentunya meningkatkan kebutuhan akan tepung terigu, karena terigulah yang sangat berperan dalam pembuatan produk cookies. Sebagaimana kita ketahui bahwa terigu adalah hasil olahan dari gandum, dan gandum adalah bahan import dari luar bukan pangan lokal dari Negara kita sendiri. Bahan import tentunya dikenakan biaya pajak yang tidak murah. Kita dapat membantu pemerintah dalam mengurangi pajak import cara memanfaatkan produk pangan lokal.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan akan terigu adalah dengan melakukan pemanfaatan umbi-umbian yang akan menghasilkan tepung dan sebagai pengganti tepung terigu ke dalam produk-produk berbahan baku tepung terigu. Disini penulis mencoba untuk mengurangi pemakaian import terigu yaitu dengan pemanfaatan tepung umbi talas.

Talas adalah tanaman yang banyak ditanam di daerah tropis yang digolongkan sebagai umbi umbian dan tergolong dalam monokotil famili *Araceae*. Komponen yang paling banyak terdapat dalam talas adalah pati yaitu

sekitar 73 – 80%, meskipun terdapat juga kandungan serat, mineral dan getah (Jane *et al.*, 1992). Umbi talas merupakan makanan yang mudah dicerna, sehingga umbi talas memiliki banyak potensi untuk digunakan dalam produk makanan sehat, karena memiliki kandungan karbohidrat yang cukup banyak sehingga dapat menambah keragaman sumber karbohidrat (NIP, *et al.*, 1994).

Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan dan bahan baku industri. Oleh karena itu, tanaman talas menjadi sangat penting dalam penyediaan bahan pangan non beras.

Pengolahan umbi talas yang selama ini, umbi talas hanya direbus dan dimasak, khususnya di daerah Nusa Tenggara Timur. Semakin berkembangnya teknologi umbi talas bisa kita olah menjadi tepung dan dibuat berbagai macam cake, keripik, dan stik, yang dijadikan sebagai makanan cemilan atau snack. Tetapi jika hanya itu saja yang diolah akan menimbulkan kebosanan bagi seseorang yang mengkonsumsinya, untuk mengatasi permasalahan tersebut maka perlu dilakukan cara pengolahan umbi talas sehingga menjadi nilai jual bagi masyarakat. Salah satu bentuk olahan tersebut adalah roti tawar. Pengolahan umbi talas menjadi tepung yang dijadikan roti tawar disamping salah satu bahan makanan juga menambah nilai simpan untuk umbi talas karena umbi talas yang sudah dipanen mudah rusak, tidak dapat bertahan lama tanpa diolah.

Tepung talas cocok untuk membuat cookies karena berdasarkan hasil peneliti sebelumnya tepung talas dapat menggantikan fungsi tepung 100 %, yang berarti dapat menggantikan tepung terigu secara keseluruhan. Cookies memiliki tekstur yang rapuh dan ringan, dan mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk cookies (Hamidah, 2009: 116). Produk patiseri merupakan produk yang populer, juga merupakan jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Produk patiseri dalam masyarakat dikenal seperti roti manis, roti tawar, cookies, cake. Oleh sebab itu, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Keladi (*Colocasia Esculenta*) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar”**

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Pengaruh Substitusi Tepung Keladi (*colocasia Esculenta*) terhadap karakteristik dari roti tawar.
2. Adakah perlakuan yang tepat dalam menghasilkan roti tawar yang dapat diterima oleh panelis.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui Pengaruh Substitusi Tepung Keladi (*colocasia Esculenta*) Terhadap karakteristik roti tawar.
2. Untuk mengetahui salah satu perlakuan yang tepat dalam menghasilkan roti tawar yang dapat diterima oleh panelis.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Sebagai media informasi bagi perkembangan ilmu teknologi pertanian khususnya studi teknologi hasil pertanian.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kepada masyarakat tentang Substitus Tepung Keladi (*colocasia Esculenta*). Dalam Pembuatan Roti Tawar.