

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan produk olahan dari bahan baku tepung terigu dengan bantuan ragi roti dan tambahan bahan pengembangan lainnya, serta diolah dengan cara dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti yang paling sederhana terbuat dari butiran gandum dan jagung yang kemudian ditambahkan susu, air, gula, garam, telur untuk meningkatkan selera roti (Nancy, 2004). Roti juga termasuk dalam salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang melibatkan peran mikroorganisme (Mudjajanto dan Yulianti, 2009).

Menurut Utami (1992) umumnya roti terbuat dari tepung terigu yang mengandung protein sekitar 11-13%. Protein dalam tepung terigu sangat bermanfaat dalam pembuatan roti karena dapat memberikan sifat mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Tepung terigu diperoleh dari biji gandum yang telah digiling dan memiliki sifat mudah tercurah, kering, tidak menggumpal, dan berwarna putih.

Ternyata sumber bahan baku pembuatan roti terus mengalami peningkatan harga akibat terjadinya beberapa kondisi seperti konflik antara Rusia dan Ukraina (dua negara produsen gandum). Hal ini berdampak pada berkurangnya pasokan produk olahan gandum dari kedua negara ke pasar Internasional dan turut dialami oleh Indonesia. Oleh karena itu, perlu dicarikan bahan baku alternatif dari terigu, sekurang-kurangnya sebagai pengganti dari sebagian tepung terigu

Tepung mocaf yang bersumber dari ketela (Arlene dkk., 2009; Salim, 2009; Subagyo, 2006) dan tepung sukun (Widayanti dan Widya Damayanti 2000) telah dilaporkan menjadi sumber bahan baku alternatif pengganti tepung terigu pada pembuatan roti.

Menurut Wahyuningsih (2009) untuk pembuatan roti dan sejenisnya mocaf hanya bisa menggantikan tepung terigu maksimal 30%, sedangkan menurut Kementrian Pertanian Badan Litbang Pertanian pembuatan roti dengan tepung sukun hanya diperlukan 25-75%. Menurut Chabibah (2013) pengembangan dengan produk pangan lokal tidak hanya ditujukan untuk menemukan olahan produk baru, akan tetapi juga memanfaatkan ketersediaan bahan pangan yang jumlahnya melimpah. Variasi bahan roti tawar lainnya sudah dilakukan substitusi terigu contohnya adalah roti tawar bekatul (Chabibah, 2013), roti tawar dengan puree jagung (Ribka, 2011), roti tawar labu kuning (Erika, 2010), dan pembuatan roti tawar dari tepung singkong dan tepung kacang kedelai (Arlene dkk., 2009). Jenis tepung-tepungan lainnya yang dapat digunakan dalam pembuatan roti tawar adalah mocaf. Mocaf adalah singkatan dari *Modified Cassava Flour* yang berarti singkong yang dimodifikasi.

Laporan-laporan yang lebih lengkap terkait perbandingan mocaf terhadap sukun dan terigu belum banyak dijumpai. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mempelajari “Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Sukun Terhadap Kualitas Roti Tawar”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah Berapa rasio mocaf, sukun dan terigu yang di anggap terbaik untuk pembuatan roti tawar dengan karakter organoleptik yang baik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan pada penelitian yaitu :

1. Mengetahui pengaruh pencampuran tepung mocaf dan tepung sukun serta tepung terigu pada pembuatan roti tawar.
2. Mendapatkan rasio mocaf, sukun, dan terigu yang paling baik untuk pembuatan roti dengan produk roti yang paling disukai.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat pada penelitian ini yaitu :

1. Penggunaan tepung mocaf dan tepung sukun sebagai bahan alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan roti tawar.
2. Memberikan nilai tambah dan diversifikasi produk pada tepung mocaf dan tepung sukun.