

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Roti merupakan salah satu bahan pangan yang dijadikan sebagai sumber karbohidrat selain nasi dan mie (Justicia *dkk.*,2012) dan merupakan salah satu makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Arlene *dkk.*,2009). Keunggulan dari roti diantaranya adalah mudah dikonsumsi kapan saja dan dimana saja, bergizi serta dapat diperkaya dengan gizi lainnya sehingga baik untuk anak – anak hingga orang dewasa dan juga tersedia dalam berbagai variasi rasa yaitu tawar maupun manis(Pato *dkk.*, 2013). Roti manis adalah roti yang mempunyai cita rasa manis, teksturnya empuk, bentuk dan isinya bervariasi. Selain rasanya yang manis, roti manis dibuat dengan berbagai bentuk yang menarik, sehingga masyarakat banyak yang menyukainya.

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan produk pangan seperti roti, cake, biskuit, dan mie(Wirastyo, 2009). Tepung terigu diperoleh dari biji gandum yang telah digiling dan memiliki sifat mudah tercurah, kering, tidak menggumpal, berwarna putih, tidak berbau asing, bebas dari kotoran dan kontaminasi lain. Kandungan pada tepung terigu yang berperan dalam pembuatan kue adalah gluten. Gluten pada terigu harus dalam jumlah cukup tinggi supaya roti yang dihasilkan empuk(Subarna, 1992). Gluten adalah protein yang secara alami terkandung disemua jenis sereal atau biji – bijian yang tidak dapat larut dalam air dan bersifat elastic (lentur) sehingga mampu membentuk kerangka yang kokoh dan makanan yang kenyal pada saat dimakan.

Menurut fakta dilapangan pada industry roti dipasaran produsen membuat roti manis dengan bahan baku utama tepung terigu, sedangkan tepung terigu masih merupakan bahan impor. Hal ini menyebabkan masyarakat menjadi ketergantungan terhadap tepung terigu. Ditambah dengan adanya program peraturan pemerintah No.68 tentang penganekaragaman dan ketahanan pangan, sehingga perlu inovasi untuk

mensubstitusikan, mengkompositkan tepung terigu dengan tepung atau pati lain pada pembuatan roti manis.

Kebutuhan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat tiap tahunnya, konsumsi tepung pada tahun 2013 meningkat 3,3 % dari tahun sebelumnya menjadi 5,3 juta ton (BPS, 2014) dan sepanjang 2021 impor tepung gandum Indonesia mencapai 31,34 ribu ton (BPS, 2021). Upaya yang dilakukan untuk memperbaiki kelemahan roti manis ditinjau dari aspek bahan baku yaitu : penganekaragaman pangan dengan membuat roti manis menggunakan penambahan bahan baku selain tepung terigu dengan memanfaatkan bahan local disekitar yang kurang optimal pemanfaatannya.

Ketergantungan masyarakat Indonesia pada produk tepung terigu sangat besar. Sebenarnya Negara Indonesia memiliki potensi yang besar dalam pengembangan diversifikasi produk pangan. Baik berupa sereal (biji - bijian), legume (polong - polongan), umbi – umbian, akan tetapi ketergantungan masyarakat Indonesia dengan gandum masih belum dapat digantikan dengan komoditas local sehingga dapat menggerakkan roda perekonomian rakyat Indonesia khususnya sector pertanian.

Diversifikasi bahan pangan sangat dibutuhkan sekarang ini untuk mengurangi konsumsi tanaman pangan seperti gandum dan beras. Di Indonesia sorgum merupakan tanaman sereal pangan ketiga setelah padi dan jagung. Untuk meningkatkan pemanfaatan sorgum, sorgum dapat diolah menjadi berbagai jenis produk pangan. Tepung sorgum adalah salah satu bahan makanan alternative pengganti tepung terigu. Tepung sorgum memiliki kandungan serat yang lebih banyak dari tepung terigu serta mudah didapat dengan harga terjangkau. Selain itu sorgum juga memiliki kandungan pati yang cukup tinggi. Menurut suarni (2004) sorgum mempunyai kandungan pati sebesar 80,42%, lemak 3,65%, protein 10,11%, abu 2,24%, serat kasar 2,74%.

Tepung sorgum diperoleh dari biji sorgum yang diolah melalui proses penepungan, tujuan dari pembuatan tepung sorgum ini adalah untuk memudahkan proses pembuatan produk makanan, dalam pembuatan

berbagai produk kue basah, roti, mie tepung sorgum mampu mensubstitusi penggunaan tepung terigu 15 – 80 % tanpa mengurangi rasa, tekstur, dan aroma produk. Penggunaan sorgum dalam bentuk tepung ini bersifat lebih fleksibel. Dalam usaha diversifikasi pangan, sorgum dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran pada tepung terigu yang dikenal dengan terigum (Mudjhisihono dan Damardjati, 1981)

Untuk mengetahui karakteristik fisik dan organoleptik terhadap produk roti sebagai bahan produk pengembangan dengan substitusi tepung sorgum perlu dilakukan uji kesukaan oleh panelis agar dapat diketahui tingkat kesukaan dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan produk pengembangan roti.

Melihat dari kandungan pada sorgum ini, maka penulis tertarik untuk meneliti tentang “ **Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Roti Manis**”

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian :

1. Bagaimana karakteristik fisik dan sifat organoleptik roti manis dari substitusi tepung sorgum dengan presentase yang berbeda?
2. Berapa persentase substitusi tepung sorgum terbaik dalam pembuatan roti manis di tinjau dari sifat fisik dan organoleptik?

1.3 Tujuan penelitian

Dalam penelitian ini mempunyai tujuan yang penting untuk memberi arah yang jelas dalam penelitian. Tujuannya adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap karakteristik fisik dan organoleptik roti manis dengan presentase yang berbeda.

2. Untuk mengetahui substitusi terbaik dalam pembuatan roti ditinjau dari warna, aroma, tekstur, dan rasa dan daya kembang.

1.4 Manfaat penelitian

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan tepung sorgum dalam pembuatan roti
2. Untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diperoleh dalam kegiatan pembelajaran.
3. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat bahwa tepung sorgum juga bisa digunakan dalam pembuatan roti.