

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat konsumsi tepung terigu atau gandum yang terus meningkat. Di Indonesia sendiri gandum menjadi sumber pangan utama kedua yang dijadikan sumber karbohidrat setelah beras. Konsumsi gandum menurut Badan Pusat Statistik menyatakan bahwa angka konsumsi gandum penduduk Indonesia di Tahun 2019 sebesar 37,7 kg /kapita/ tahun dan di Tahun 2020 menjadi 38,5 kg /kapita/ tahun dan dapat terus meningkat setiap tahunnya (Adi, 2023). Untuk menurunkan ketergantungan konsumsi terigu, perlu diupayakan menekan penggunaannya. Substitusi komoditas tertentu yang memiliki kandungan, sifat dan karakteristik menyerupai gandum akan dapat menjadi solusi untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Upaya diversifikasi pangan penting dilakukan untuk menggali potensi bahan-bahan pangan lokal yang ada serta untuk meningkatkan keanekaragaman dan keseimbangan komposisi pangan yang dikonsumsi sehingga kualitas gizi juga akan meningkat. Salah satu bahan pangan lokal yang banyak dan perlu dikembangkan di Indonesia adalah umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan sebagai makanan pokok bebas gluten dan mudah didapatkan di Indonesia (Nindyawati et al., 2019). Pangan lokal berupa umbi-umbian yang biasa di budidayakan adalah ubi jalar ungu

Ubi jalar ungu termasuk salah satu jenis komoditas pangan fungsional . Sifat pangan fungsional berasal dari zat warna ungu pada ubi jalar ungu. Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu sebagai antioksidan dengan anti kanker dan anti penuaan. Ubi jalar ungu menjadi salah satu komoditas pangan umbi-umbian yang dapat menghasilkan karbohidrat non beras dan mudah ditemukan disekitar masyarakat NTT.

Ubi jalar ungu lebih unggul kandungan gizinya dalam hal fosfor, vitamin A, antosianin dibandingkan dengan ubi jalar lainnya (Anonim, 2008). Ubi jalar ungu mengandung zat-zat yang bergizi per 100g yaitu Energy ,Protein, Lemak, Pati, Gula, Serat makanan, Kalsium, Fosfor, Zat besi , vitamin A,Vitamin B,Vitamin C dan Air. Salah satu kendala penggunaan ubi jalar ungu segar yaitu memiliki umur simpan yang terbatas. Pengolahan ubi jalar ungu segar menjadi tepung dapat memperpanjang umur simpan dan memiliki nilai ekonomi yang meningkat. Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan pada produk roti yang dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu. Indonesia masih tergantung pada impor tepung terigu dan masih relatif tinggi (Mahdiyah dkk., 2022).

Keunggulan ubi jalar ungu adalah Pigmen warna ungu pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh, dan menghambat pengumpulan sel-sel darah, resiko kanker usus kolon dan kanker hati (Lim,2012). Ubi ungu juga mengandung flafonoid yang dapat memberikan warna ungu sesuai dengan pH lingkungan (Jensen et al.2011) serat pangan alami yang tinggi, prebiotik. Kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah antosianin. Warna ubi jalar semakin pekat, maka semakin pekat antosisanin yang ada didalam ubi jalar (Suwarno,2005:67).

Pasta ubi jalar ungu adalah ubi jalar ungu yang dikukus kemudian dihaluskan. Bahan pengganti pati (substitusi) dalam bentuk pasta berfungsi untuk meningkatkan warna,aroma ,rasa dan tekstur roti serta menambah nilai gizi karna kandungan pati dan antosianin. Pengaruh penambahan pasta ubi jalar ungu terhadap Karakteristik roti adalah kadar air, daya kembang /volume,tekstur,warna, rasa dan aroma pada roti menjadi berbeda. Dapat dilakukan hingga 40% (RahayuRini,dkk.,2025).

Roti merupakan salah satu produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat dan telah lama menjadi makanan pokok kedua setelah nasi. Roti memiliki kelebihan dibandingkan dengan produk pangan lainnya, selain awet, roti juga lebih mudah dalam penyajiannya, serta kandungan gizi pada roti cukup tinggi (Darmawansyah, A., et al. 2016).

Menurut Standar Nasional Indonesia, roti didefinisikan sebagai produk yang terbuat dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Biasanya, roti dibuat dari campuran tepung terigu, air, gula, garam, lemak, dan ragi. Karena kepraktisannya dan harganya yang terjangkau, roti menjadi pilihan populer untuk sarapan dan camilan. Salah satu jenis roti yang sangat digemari di Indonesia adalah roti kukus. Produk ini terbuat dari tepung terigu dan ragi, diisi dengan berbagai isian, lalu dikukus. Roti kukus biasanya memiliki tekstur yang lembut, elastis, dan ber-remah halus.

Bahan baku untuk proses pembuatan roti dapat digolongkan menjadi tiga kelompok. Kelompok pertama adalah bahan pokok atau bahan utama seperti tepung terigu, ragi dan air. Selanjutnya adalah kelompok bahan penambah rasa yaitu gula, garam, lemak dalam bentuk shortening, mentega atau margarin, susu dan telur. Kelompok ketiga adalah kelompok tambahan berupa mineral yeast food (MYF), malt, dan emulsifier, yang berfungsi untuk meningkatkan mutu adonan (*dough improver*) dan pengawet terutama terhadap jamur (Arwini, N. P. D. 2021), Berdasarkan hal ini peneliti ingin meneliti tentang substitusi pasta ubi jalar ungu pada pembuatan roti kukus

1.2 Rumusan Masalah

- Bagaimana pengaruh substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik (daya kembang), sifat kimia(kadar air) dan organoleptik(warna,rasa,aroma,tekstur) dari roti kukus rendah gluten?
- Berapa persentase substitusi pasta ubi jalar ungu yang optimal untuk menghasilkan roti dengan mutu terbaik?

1.3 Tujuan Penulisan

- Mengetahui pengaruh efek substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap kualitas roti kukus.
- Menentukan formulasi substitusi optimal yang menghasilkan roti kukus dengan daya kembang, kadar air, warna, aroma, rasa, tekstur yang disukai konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

- Manfaat teoritis pengembangan dalam THP
- Manfaat praktis untuk dunia usaha / Home industry