

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara dengan pengimpor gandum terbesar di dunia, dengan rata-rata volume impor diatas 5 juta ton per tahun. Menurut informasi dari *United State Department of Agiculture* (USDA) pada tahun 2013 angka produksi import gandum sebanyak 8 juta ton. Salah satu makanan yang terbuat dari tepung terigu (gandum) adalah roti, roti merupakan produk makanan berbahan tepung terigu yang difermentasi menggunakan ragi atau bahan pengembang lainnya (Putra, *et al* 2012). Roti termasuk makanan pokok karena kandungan karbohidratnya yang tinggi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti yaitu tepung terigu, gula, susu, margarin, ragi, telur, garam, dan air. Sebagai bahan penunjang biasa ditambahkan essence yang dapat memperbaiki tekstur, aroma, dan cita rasa dari roti tersebut. (Fitria, 2013).

Roti mempunyai berbagai macam jenis, salah satunya adalah roti manis. Roti manis mempunyai cita rasa manis yang menonjol, bertekstur empuk, diberi bermacam-macam isi, dan memiliki bentuk yang bervariasi. Roti manis merupakan snack olahan terigu yang banyak dikonsumsi masyarakat, karena harganya yang terbilang ekonomis membuat roti manis mudah dijangkau oleh masyarakat baik kalangan bawah, menengah hingga kalangan atas. Snack di Indonesia khususnya roti manis yang biasanya kaya akan kandungan kalornya.

Meningkatnya konsumsi roti manis sebagai menu sarapan maupun sebagai cemilan menyebabkan kebutuhan tepung terigu semakin tinggi, akan tetapi pemenuhan kebutuhan tepung terigu di Indonesia masih kurang karena Indonesia bukan merupakan negara penghasil gandum, sehingga tepung terigu masih harus diimpor dari negara lain. Untuk mengurangi impor tepung terigu perlu adanya bahan yang berasal dari bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti manis (Halim, *et al* 2015). Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan di Indonesia yaitu dengan proses pengembangan produk yang tidak bergantung pada satu bahan pangan saja, tetapi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di sekitar. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif sebagai pengganti terigu adalah buah alkesa (Ligo, *et al* 2016).

Alkesa (*Pouteria campechiana*) biasa disebut dengan sawo mentega merupakan buah ini asli dari Meksiko, Amerika Tengah. Buah ini ditanam di tempat yang memiliki suhu

tropis. Pohon alkesa tumbuh bisa mencapai 10 meter, buah yang dihasilkan berwarna kuning terang atau kuning jingga. Daging buah ini rasanya manis, teksturnya mirip dengan umbi yang sudah masak. Buah ini awalnya keras namun ketika telah matang buah akan menjadi lembut. Buah Alkesa sering dicampurkan untuk membuat kue-kue sebagai pengganti tepung (Senaratna, 2014).

Hasil analisis kimia yang dilakukan di Kuba dan Filipina menunjukkan bahwa per 100 g buah alkesa mengandung 57.2 g-60.6 g air, 1.7 g-2.5 g protein, 0.1 g-0.6 g lemak, 36.7 g-39.1 g karbohidrat, 0.1g-7.5 g serat, 0.6 g-0.9 g abu, 26.5 mg-40.0 mg kalsium, 30.0 mg-37.3 mg fosfor, 0.9 mg-1.1 mg besi, 0.32 mg karoten, 0.02-0.17 mg tiamin, 0.01 mg-0.03 mg riboflavin, 2.5 mg-3.7 mg niasin, dan 43-58 mg vitamin C. Nilai energi 580 kJ-630 kJ (Morton, 2004). Kandungan serat pada buah alkesa memiliki manfaat melancarkan pencernaan, mengatasi sembelit atau buang air besar (BAB). Buah ini juga memiliki aktivitas antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas (Kong, *et.al* 2013). Pada penelitian pembuatan roti manis sebelumnya menghasilkan serat 2,06 g dari 100 g Gatot(ubi kayu yang dikeringkan) yang mengandung 4,2 g kandungan seratnya (Oktaviana, 2014)

Rata-rata konsumsi serat penduduk Indonesia secara umum yaitu 10,5 gr/hari (Depkes,2008). Kandungan serat yang terdapat didalam 100 g buah alkesa sebesar 0,1-7,5 g, sehingga roti manis ini memiliki sasaran konsumen yaitu remaja. Menurut (Risksedas 2007) sebanyak 93,8% remaja kurang mengkonsumsi sayur dan buah (Ambarita *et.al* 2014)

Teknik pengolahan buah alkesa masih sederhana, dan pada kehidupan masyarakat sehari-hari belum memanfaatkan buah alkesa menjadi produk pengganti tepung terigu yang lebih bernilai ekonomis. Padahal penggunaan buah alkesa memungkinkan munculnya suatu produk makanan. Untuk itu diperlukan upaya pemanfaatan buah alkesa, salah satunya sebagai bahan pangan substitusi yang dapat melahirkan suatu produk makanan yang dapat diterima oleh masyarakat dan mempunyai nilai jual yang cukup baik (Paragados, 2014).

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian dengan judul “Pembuatan Roti Manis Substitusi Tepung Buah Alkesa (*Pouteria campechiana*)”. Penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan buah alkesa dalam pembuatan roti manis, dan menciptakan produk inovatif. Penelitian ini juga untuk mengetahui komposisi zat gizi dan daya terima pada uji organoleptik (uji hedonik dan mutu hedonik) pada roti manis substitusi tepung buah alkesa.

B. Identifikasi Masalah

Roti manis merupakan snack yang terbuat dari olahan tepung terigu yang kaya akan kandungan kalori. Semakin tingginya pemakaian tepung terigu di Indonesia, menyebabkan permintaan penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pangan semakin tinggi, sedangkan Indonesia bukan termasuk negara pemasok tepung terigu. Salah satu upaya meningkatkan ketahanan pangan di Indonesia yaitu dengan proses pengembangan produk lokal yang bisa dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung terigu yaitu buah alkesa. Buah alkesa mengandung serat sebanyak 0,1-7,5 gr memiliki manfaat melancarkan pencernaan, mengatasi sembelit atau buang air besar (BAB). Oleh karena itu, pada penelitian ini menggunakan tepung buah alkesa sebagai alternatif pengganti tepung terigu yang memiliki kandungan serat cukup baik.

C. Pembatasan Masalah

Peneliti hanya menganalisis kandungan zat gizi dan organoleptik (mutu dan daya terima) pada pembuatan roti manis substitusi tepung buah alkesa (*Pouteria campheciana*).

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini adalah mengenai pengaruh penambahan tepung buah alkesa terhadap kandungan zat gizi dan organoleptik (mutu dan daya terima) pada roti manis substitusi tepung buah alkesa.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung buah alkesa terhadap kandungan zat gizi dan organoleptik (mutu dan daya terima).

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui formulasi penambahan tepung buah alkesa terhadap kandungan zat gizi dan organoleptik (mutu dan daya terima) roti manis.

- b. Menganalisis nilai gizi (karbohidrat, protein, lemak, kadar abu, kadar air dan serat) terhadap roti manis penambahan tepung buah alkesa (*Pouteria campheciana*).
- c. Menganalisis uji organoleptik (mutu dan daya terima) terhadap roti manis penambahan tepung buah alkesa (*Pouteria Campheciana*).

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Membantu mewujudkan variasi hasil pangan yaitu buah alkesa (*Pouteria campheciana*) dan dapat mengimplementasikan hasil belajar di program studi ilmu gizi di Universitas Esa Unggul.

2. Bagi Masyarakat

- a. Menambah variasi makanan olahan (roti manis) baru yang berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan tepung buah alkesa sehingga dapat diterima oleh masyarakat sebagai makanan untuk sarapan atau camilan.

Memberikan alternatif diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal.