

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia pembuatan roti pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Roti bukan makanan pokok masyarakat Indonesia, akan tetapi sering dikonsumsi sebagai snack atau makanan selingan. Seiring dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang gizi makanan, roti pun mulai digunakan sebagai pengganti nasi. Tidak hanya itu, teknologi pembuatan roti sudah mulai menggunakan bahan-bahan yang mengandung serat pangan (*dietary fiber*) yang tinggi seperti biji gandum utuh, beras pecah kulit, umbi-umbian dan oatmeal untuk meningkatkan nilai gizinya

Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu. Tepung terigu juga berasal dari biji gandum, bedanya terigu berasal dari biji gandum yang dihaluskan, sedangkan tepung gandum utuh (*whole wheat flour*) berasal dari gandum beserta kulit arinya yang ditumbuk.

Selain terigu roti juga dapat dibuat dari bahan dasar tepung yang terbuat dari umbi-umbian. Tepung umbi-umbian memiliki nilai gizi dan

tekstur yang hampir sama. Salah satu umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung yang terbuat dari ganyong.

Tepung ganyong memiliki keunggulan kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu maka tepung ganyong dapat menggantikan tepung terigu sebagai solusi pangan dan untuk menangani permasalahan gizi lebih di Indonesia. Selain itu tepung ganyong tinggi akan kalsium dan fosfor.

Masa simpan roti biasanya hanya bertahan sekitar 2-3 hari (Juniar, 2013). Pada umumnya, para pedagang pembuat roti menggunakan beberapa bahan pengawet seperti asam benzoate, asam propinat, asam sorbet yang berfungsi untuk mencegah makanan tidak cepat rusak, bahan pengawet lain seperti kalium propionate, natrium nitrit, natrium propionate, natrium sulfit berfungsi untuk menurunkan kadar air sehingga makanan tidak berair dan menghambat tumbuhnya bakteri pembusuk. Bahan lain pembuat roti adalah ragi, gula dan garam.

Penggunaan bahan pengawet roti adalah dengan cara mencampur bahan tersebut dengan bahan roti sebelum diolah. Hal ini dapat menghalangi kontaminasi mikroba secara langsung dari udara dan dapat mempertahankan supaya roti tetap dalam keadaan basah. Meskipun cara ini telah terbukti dapat mempertahankan kesegaran fisik, penyimpanan Roti selama 2-3 hari, kemungkinan adanya bakteri penyebab penyakit masih cukup besar karena cara ini tergantung kepada mutu mikrobiologi air yang digunakan (Juniar, 2013). Karena permasalahan tersebut, maka

perlu upaya untuk mempertahankan kesegaran atau kualitas Roti dengan cara lain yaitu dengan menggunakan bahan pengawet yang aman, mudah penerapannya dan ekonomis, agar tetap mudah dalam menjalani system produksi. Bahan pengawet tersebut adalah bahan pengawet alami yang bersifat antimikrobra. Salah satunya adalah rempah-rempah. Rempah-rempah seperti kunyit, kayu manis, cengkeh dan lain sebagainya, selain digunakan sebagai penyedap masakan, mereka dapat juga digunakan sebagai pengawet alami, karena memiliki zat adiktif yang berfungsi sebagai antimikrobra. Jenis rempah-rempah yang biasa digunakan pada roti adalah kayu manis.

Dari inovasi lain yang peneliti lakukan adalah dengan melakukan diversifikasi pangan yang bermaksud meningkatkan nilai gizi dan penganekaragaman pangan dengan mengganti dan menambahkan tepung yang terbuat dari umbi-umbian sebagai bahan dasar roti dengan tambahan kayu manis sebagai bahan pengawet.

1.2 Identifikasi Masalah

Roti dengan substitusi tepung ganyong dalam penelitian ini merupakan inovasi terbaru dan memiliki potensi yang lebih baik daripada roti-roti berbahan dasar tepung terigu pada umumnya. Seperti roti pada umumnya, roti ini juga mudah mengalami kerusakan, maka perlu dilakukan cara untuk menjaga kesegaran dan kualitasnya. Pada penelitian ini, produk baru dengan mengganti tepung ganyong sebagai bahan dasar roti dan penambahan bubuk kayu manis sebagai bahan pengawet alami.

Hal ini diharapkan dapat memperpanjang masa simpan roti dan memperoleh kualitas roti yang lebih baik.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah dijelaskan pada latar belakang, maka yang dilakukan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima roti berbahan dasar tepung ganyong dan masa simpan roti yang telah ditambahkan bubuk kayu manis pada suhu ruang.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Roti berbahan dasar tepung ganyong dapat diterima masyarakat
2. Roti ganyong dengan penambahan bubuk kayu manis memiliki masa simpan yang lebih dari 3 hari.

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

- a. Mengetahui daya terima dan masa simpan roti substitusi tepung ganyong dengan penambahan bubuk kayu manis sebagai bahan pengawet

1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi pengaruh substitusi tepung ganyong dengan penambahan kayu manis terhadap daya terima, warna, aroma, rasa dan tekstur roti.

- b. Mengidentifikasi pengaruh substitusi tepung ganyong dengan penambahan kayu manis terhadap masa simpan.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Bagi Peneliti

Dapat Menambah pengetahuan dan wawasan penulis tentang metode pembuatan Roti dan pengawetan bahan makanan khususnya pada Roti secara alami dan mempraktekan hasil pembelajaran selama menempuh pendidikan di bidang ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul.

1.6.2 Manfaat Bagi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul

Hasil karya yang diciptakan bias menjadi dasar pengembangan pada disiplin ilmu Gizi untuk masa-masa yang akan datang.

1.6.3 Manfaat Bagi Industri

Dapat menjadi inspirasi dalam membuat produk inovasi terbaru yang inovatif serta terjangkau dengan memanfaatkan sumber hayati yang ada.

1.6.4 Manfaat Bagi Masyarakat

Menjadikan masyarakat mengetahui bagaimana metode pembuatan Roti dan pengawetan alami pada Roti dengan menggunakan rempah-rempah khususnya kayu manis.