BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu negara dengan jumlah penduduk terbesar di dunia. Besarnya jumlah penduduk Indonesia berdampak pada meningkatnya kebutuhan pangan di Indonesia. Salah satu pangan yang mengalami peningkatan adalah pangan berbasis tepung terigu. Pada tahun 2017 kebutuhan konsumsi penduduk Indonesia terhadap komoditas pangan tepung terigu adalah sebesar 38,2 gram per kapita per harinya, sedangkan di tahun 2018 kebutuhan tepung terigu meningkat sebanyak 30% menjadi 49,7 gram per kapita per hari atau secara nasional setara 4.810.430,5 ton dalam setahun (Badan Ketahanan Pangan, 2019).

Konsumsi tepung terigu di Indonesia terus mengalami peningkatan seiring dengan meningkatnya kebutuhan konsumsi komoditas pangan tepung terigu, seperti: biskuit, mie instan, pasta, produk *bakery*, dan lainnya (APTINDO, 2016). Pada produk *bakery* seperti roti, penggunaan tepung terigu merupakan salah satu kunci yang paling penting dalam pembuatannya. Tepung terigu mengandung protein dalam bentuk gluten yang dapat membuat roti mengembang, hal ini disebabkan karena kandungan gluten mampu menahan gas hasil fermentasi.

Namun bahan baku pembuatan roti ini diperoleh dengan cara impor untuk memenuhi kebutuhan konsumsi di Indonesia. Ketergantungan pada produk pangan yang di impor, yang semakin meningkat volume maupun nilainya, dapat mengancam ketahanan pangan dalam negeri (Supadi, 2009). Salah satu upaya untuk menghindari ancaman terhadap ketahanan pangan dalam negeri, yaitu melalui diversifikasi pangan (Sumaryanto, 2009). Diversifikasi pangan merupakan upaya meningkatkan ketersediaan pangan yang beragam dan berbasis potensi sumber daya lokal, yang tidak bergantung kepada satu jenis bahan saja (Litbang, 2013). Sebagai langkah mengurangi pemakaian jumlah tepung terigu maka perlu dilakukan suatu penggalian potensi bahan pangan lokal melalui diversifikasi pangan, sehingga dapat mendukung ketahanan pangan nasional dan bisa mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Salah satu sumber daya lokal yang potensial dan memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan adalah hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi L.*).

Hanjeli merupakan tumbuhan biji-bijian tropis yang berasal dari Asia Timur dan Malaya. Beberapa potensi pemanfaatan biji hanjeli (Litbang, 2014) adalah sebagai campuran beras, ataupun digunakan sendiri sebagai nasi hanjeli, sebagai campuran makanan sereal lainnya seperti campuran *havermut* (*oatmeal*), dapat dijadikan bubur hanjeli dengan rasa manis seperti bubur kacang hijau), dan sebagai campuran pada kolak. Selain itu, hanjeli dapat difermentasikan seperti tapai ketan.

Hanjeli memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga cocok diolah menjadi tepung. Kekuatan tepung untuk mengembang (*sweilling* power) pada tepung hanjeli sebesar 11 (g/g) mendekati tepung terigu yang sebesar 13 (g/g) (Kutschera dan Krasaekoopt, 2012), semakin besar angka *swelling power* semakin baik tingkat pengembangannya (Kusumayanti, dkk, 2014). Selain itu, kandungan pada tepung hanjeli secara umum sudah memenuhi persyaratan mutu dari tepung terigu. Kandungan lemak dan kalsium pada tepung hanjeli cukup tinggi, yakni 4,6 gram lemak dan 54 mg kalsium per 100 gram tepung hanjeli (Kurniasih, 2016). Lemak dalam pembuatan roti mampu membuat tekstur roti menjadi lembut dan kalsium membuat gluten menjadi lebih kuat, sehingga hasil pengembangan pada roti lebih optimal.

Salah satu jenis roti yang memerlukan hasil pengembangan volume yang baik dan memiliki tekstur yang lembut adalah roti *soft roll,* roti lembut yang tidak boleh memiliki kerak pada permukaan bawahnya. Roti *soft roll* varian *single dinner roll* dipilih dalam penelitian ini dengan substitusi tepung hanjeli dapat memiliki bentuk yang sederhana dan mudah dibuat sehingga dapat meminimalisirkan kemungkinan *over-proof* pada proses pembentukan roti *soft roll*.

Melihat semakin meningkatnya angka kebutuhan konsumsi penduduk Indonesia terhadap komoditas pangan tepung terigu yang merupakan produk pangan impor, yang dapat mengancam ketahanan pangan dalam negeri sehingga perlu dilakukannya pemanfaatan sumber daya lokal. Oleh karena itu, upaya untuk memanfaatkan potensi hanjeli yang merupakan sumber daya lokal dalam bentuk tepung sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan roti *soft roll* perlu dilakukan. Penelitian ini tentang pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, peneliti mengidentifikasi beberapa masalah, yaitu:

1. Apakah tepung hanjeli dapat disubstitusikan dalam pembuatan roti *soft roll*?
2. Apakah roti *soft roll* dengan substitusi tepung hanjeli berpengaruh terhadap kualitas roti *soft roll*?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap waktu fermentasi?
4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap tekstur adonan roti?
5. Bagaimana pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya serap air adonan roti?
6. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap masa simpan roti?
7. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian faktor eksternal dan faktor internal?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah, peneliti membatasi masalah yang akan diteliti, yaitu pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian faktor eksternal dan faktor internal.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka yang menjadi pokok masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian faktor eksternal dan faktor internal?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis bagaimana pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian faktor eksternal dan faktor internal.

1.6 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini, antara lain:

1. Memberikan informasi bagi mahasiswa untuk memanfaatkan hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll*.
2. Memberi informasi hasil analisis pengaruh substitusi hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen.
3. Memberikan informasi dan mengenalkan kepada masyarakat penggunaan hanjeli dalam pembuatan roti *soft roll* sebagai langkah menjaga ketahanan pangan.