

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada era globalisasi dengan tingkat kesibukan masyarakat yang padat dan mobilitas yang tinggi membuat masyarakat perkotaan membutuhkan suatu makanan yang cepat dan mudah didapatkan untuk dikonsumsi. Salah satu makanan yang mudah didapatkan adalah roti. Roti dapat dikatakan sudah menjadi gaya hidup masyarakat perkotaan. Hal ini disebabkan produk roti jenis makanan yang mudah didapatkan dan sering kali dikonsumsi sebagai menu alternatif sumber kalori pengganti nasi.

Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang di fermentasi dengan ragi atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2010). Salah satu jenis roti yang banyak dikonsumsi adalah roti tawar.

Oatmeal adalah bahan makanan yang mengandung serat, yakni salah satu jenis tanaman yang sebenarnya masih satu keluarga dengan gandum. Perbedaan *oatmeal* dengan gandum adalah *oatmeal* dapat dikonsumsi secara langsung. *Oat* (*Avena sativa*) di Indonesia juga dikenal dengan nama *havermut* yang merupakan bahan pangan yang masih sedikit asing di Indonesia.

Meskipun masih satu keluarga dengan gandum, namun kandungan gizi *oatmeal* jauh lebih tinggi dari gandum. Dalam 100 gram *oatmeal*, terdapat setidaknya 16 gram protein dan 5,1 gram serat larut. Sedangkan kandungan serat larut dan protein dalam 100 gram gandum hanya 2,2 gram serat larut dan 13,7 gram protein. Jika *oatmeal* mengandung serat larut sebanyak 5,1 gram dan protein sebanyak 16 gram per seratus gramnya, sedangkan beras hanya mengandung 0,1 gram serat larut dan 6,6 protein saja. Untuk harga *oatmeal* menurut *Iprice* (2022) berkisar antara Rp47.000,00 sampai Rp52.000,00 per 800 gram.

Roti tawar merupakan jenis roti yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Menurut Data Statistik Konsumsi Pangan (2018), konsumsi roti tawar pada tahun 2018 sebesar 19.085, sedangkan pada tahun 2014 sebesar 3.244. Berdasarkan data tersebut, kebutuhan roti tawar mengalami peningkatan yang menyebabkan jenis roti tawar bervariasi dari segi rasa maupun bahan yang digunakan sehingga menghasilkan nilai gizi yang berbeda. Umumnya, roti tawar mengandung karbohidrat sebesar 50g, protein 8g, lemak 1,2g, serat 9,1g, energi 248kal, dan air 40g (Data Komposisi Pangan Indonesia, 2018).

Hingga saat ini, di Indonesia terdapat 6 jenis roti tawar, yaitu roti tawar *open top*, roti tawar *casino*, *butter crust*, roti tawar kismis (*raisin bread*), roti tawar gandum penuh (*whole wheat bread*), dan roti tawar gandum penuh kismis (*whole wheat raisin bread*) (Cahyana dan Artanti, 2010). Adanya variasi jenis roti tawar, disebabkan pula karena meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi makanan sehat, menjadikan roti tawar berserat tinggi mulai diminati oleh masyarakat. Hal ini tentunya merupakan potensi untuk mengembangkan produk roti tawar berserat tinggi dengan memanfaatkan sumber karbohidrat yang ada di Indonesia. Sumber karbohidrat berserat tinggi yang mulai diminati oleh masyarakat adalah *oatmeal*.

Berdasarkan uraian, penulis tertarik untuk melakukan pembuatan skripsi produk roti tawar dengan substitusi tepung *oatmeal* sehingga menghasilkan produk roti tawar substitusi tepung *oatmeal* kualitas baik dengan aspek penilaian meliputi faktor eksternal (volume, warna kulit bagian luar, kerak roti dan karakter kulit) dan faktor internal (remah atau pori-pori, warna bagian dalam, aroma, rasa, dan tekstur remah) serta dapat diterima oleh masyarakat perlu dilakukan penelitian. Dengan mengangkat judul “Pengaruh Substitusi Tepung *Oatmeal* Pada Pembuatan Roti Tawar *Open Top* Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi dalam beberapa hal berikut :

1. Apakah tepung *oatmeal* dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan roti tawar?
2. Apakah roti tawar dengan substitusi tepung *oatmeal* dapat menghasilkan roti

tawar berkualitas baik?

3. Bagaimana formulasi yang tepat untuk pembuatan roti tawar dengan substitusi tepung *oatmeal*?
4. Berapa persentase substitusi tepung *oatmeal* dalam pembuatan roti tawar yang tepat sehingga menghasilkan roti tawar dengan kualitas yang baik?
5. Apakah terdapat pengaruh terhadap daya terima konsumen pada aspek volume, warna kulit bagian luar, kerak roti, karakter kulit, remah/po-pori, aroma, warna bagian dalam, rasa, serta tekstur remah dalam pembuatan roti tawar dengan substitusi tepung *oatmeal*?

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh substitusi tepung *oatmeal* dalam pembuatan roti tawar *open top* terhadap daya terima konsumen pada aspek eksternal (volume, warna kulit bagian luar, kerak roti dan karakter kulit) dan faktor internal (remah atau pori-pori, warna bagian dalam, aroma, rasa, dan tekstur remah).

1.4 Perumasan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka permasalahan yang akan diteliti dirumuskan dalam “Apakah terdapat pengaruh substitusi *oatmeal* pada pembuatan roti tawar *open top* terhadap daya terima konsumen”.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui serta menganalisis pengaruh substitusi tepung *oatmeal* pada pembuatan roti tawar *open top* terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat, sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan baru bagi pembaca maupun penulis.
2. Memberikan inovasi baru penggunaan tepung variasi tepung *oatmeal* dalam roti tawar.
3. Mengembangkan usaha produk cemilan sehat.
4. Menambah variasi penyajian produk olahan tepung *oatmeal* dalam olahan pangan roti
5. Sebagai bahan refensi bagi Program Studi Tata Boga pada penelitian selanjutnya.