

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu makanan pokok di Eropa, Amerika, sebagian Asia, dan sebagian besar penduduk dunia. Sudah sejak dahulu orang terus berusaha untuk membuat roti yang berkualitas (Suhardjito, 2005). Kini masyarakat di Indonesia mulai mengkonsumsi roti tidak hanya untuk makanan pendamping kopi, tetapi untuk dijadikan makanan pokok.

Roti memiliki karakteristik sebagai makanan pokok. Pertama, mengandung karbohidrat yang tinggi. Oleh karena itu kita akan memperoleh kalori, sebagai sumber energi yang cukup dengan mengkonsumsi roti. Kedua, roti bergizi tinggi. Kandungan gizi dalam roti melengkapi kebutuhan nutrisi orang yang mengonsumsinya. Berikutnya, roti dapat disajikan dengan beragam rasa dan penyajian, hal ini karena teknologi pembuatan roti pada saat ini memungkinkan penambahan rasa dan penyajian yang beragam sehingga roti dapat dinikmati oleh masyarakat yang memiliki beragam selera pula. Selain memiliki karakteristik sebagai makanan pokok, roti juga bersifat lebih praktis untuk dikonsumsi dibandingkan makanan lain. Dengan sifatnya yang praktis ini, roti memenuhi kebutuhan gaya hidup masyarakat yang modern (Siregar, 2011).

Berdasarkan formulasi adonan roti dapat dibagi menjadi tiga jenisnya yaitu adonan roti manis, roti tawar dan adonan *soft roll*. Adonan roti manis adalah adonan yang dibuat dari formulasi yang banyak menggunakan gula, lemak dan telur dibandingkan jenis adonan roti lainnya. Roti manis biasanya dibuat

menggunakan isian seperti cokelat, keju, selai buah, sosis dan lain-lain. Roti manis juga merupakan salah satu jenis roti yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia.

Formula roti manis standar yang biasanya digunakan adalah sebagai berikut; tepung terigu protein tinggi 100%, ragi 2-3%, gula 16-22%, susu bubuk 4-6%, *bread improver* 0,3-0,5%, telur 10-16%, air es 40-45%, garam 1-2%, dan lemak 14-16% (Muhariati, 2014).

Berdasarkan teori, pembuatan roti manis dengan rentang yang berbeda dapat menghasilkan roti manis dengan kualitas sensoris yang sama. Ketepatan tersebut harus didukung dengan penelitian yang dapat membuktikan pengaruh rentang formula standar terhadap kualitas sensoris roti manis seperti bentuk, warna kulit atas, karakteristik kulit atas, pori, warna remah, tekstur, rasa dan aroma roti manis. Sehingga dapat diketahui perbedaan kualitas sensoris roti manis yang menggunakan rentang yang berbeda.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Apakah terdapat pengaruh rentang formula standar terhadap bentuk roti manis?
2. Apakah terdapat pengaruh rentang formula standar terhadap karakteristik *crust* roti manis?
3. Apakah terdapat pengaruh rentang formula standar terhadap karakteristik internal roti manis?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka penelitian ini hanya membatasi pada pengaruh rentang formula standar roti manis terhadap kualitas sensoris roti manis.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan apa yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah ini adalah apakah terdapat pengaruh rentang formula standar roti manis terhadap kualitas sensoris roti manis.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka didapatkan tujuan penulisan yaitu mengetahui dan menganalisis pengaruh rentang formula standar roti manis terhadap kualitas sensoris roti manis

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang dicapai dari penulisan skripsi ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Bagi Program Studi Tata Boga Jurusan IKK, dapat dijadikan kontribusi positif pada mata kuliah yang berkaitan dengan bidang Tata Boga seperti Dasar Roti dan Kue.
2. Bagi masyarakat, dapat memberikan informasi mengenai pengaruh formula standar roti manis terhadap kualitas sensoris roti manis.

3. Bagi dunia industri roti, sebagai masukan dan informasi mengenai pengaruh formula standar roti manis terhadap kualitas sensoris roti manis.