

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Roti canai atau yang dikenal dengan cane adalah roti khas dari India yang berbentuk lempengan bulat pipih yang pengolahannya dipanggang dalam *pan* dadar hingga matang dan biasa di sajikan bersama kuah kari atau *dhal*. *Dhal* dimaksudkan kacang lentil yang mengandung protein nabati berbentuk bulat pipih mirip seperti biji jagung yang dihaluskan setelah melalui teknik perebusan hingga kacang pecah kulitnya (Rhamdani, 2013). Sedangkan menurut Beljekar (2006), *paratha* yaitu makanan khas India yang terdiri dari bahan tepung terigu protein sedang, air, mentega, gula pasir dan garam yang memiliki tekstur lebih keras dari pada roti canai dimana teknik pemanggangannya dilakukan diatas bara api. Namun roti canai tidak hanya disukai oleh masyarakat India saja akan tetapi sudah tersebar ke wilayah Melayu khususnya Nanggroe Aceh Darussalam, Indonesia.

Di Aceh, umumnya masyarakat Aceh lebih suka menikmati roti cane bersama kari kambing atau kari daging sapi. Untuk wilayah melayu yaitu Malaysia, biasanya roti canai dimakan dengan kari ayam. Sedangkan roti maryam mendapatkan pengaruh dari budaya Arab timur tengah. Dimana yang membedakan adalah hidangan pelengkapya, misalnya: roti canai ditaburi gula atau dilumuri madu untuk sarapan dan dimakan dengan gulai kacang hijau atau gulai merah sebagai menu utama.

Hingga saat ini, roti canai tidak hanya dikenal di pulau Sumatra utara yaitu propinsi Aceh akan tetapi berbagai macam wilayah Indonesia lainnya juga khususnya Jakarta. Hal ini dapat ditemukan pedagang canai yang berjualan di pinggir jalan. Mulai dari pedagang gerobak canai yang berada di pinggiran jalan, kemudian berkembang ke rumah makan hingga restoran canai. Kesukaan masyarakat terhadap roti canai semakin beragam dan disukai dari berbagai kalangan lapisan masyarakat. Mulai dari kalangan masyarakat menengah kebawah hingga kalangan masyarakat menengah keatas. Seiring perkembangan kuliner yang kian inovatif, roti canai juga dapat dipadu padankan bersama susu kental manis, meises, keju, *strawberry* dan berbagai jenis *topping* lainnya yang memenuhi keinginan konsumen. Saat ini sudah tersedia roti canai instan (roti canai *frozen*). Dimana cara membuatnya cukup mudah yaitu dengan memanaskan roti canai *frozen* kedalam wajan agar siap untuk dikonsumsi.

Seiring dengan meningkatnya pertumbuhan ekonomi penduduk, penemuan akan kebutuhan pokok meningkat. Di zaman yang sedang berkembang seperti sekarang ini, masyarakat dituntut untuk melakukan segalanya dengan cepat. Termasuk juga dalam mengolah makanan. Roti canai dapat dijadikan sebagai makanan alternatif untuk sarapan di pagi hari, makanan pilihan pengganti jika tidak ingin makan nasi, makanan yang praktis dan mudah dibawa kemana saja saat berpergian keluar kota, kemah, saat sedang menghindari macet serta memajukan masakan khas nusantara yang berasal dari Aceh. Upaya penganekaragaman pangan pokok tanaman penghasil karbohidrat, diantaranya:

padi, jagung, ubi kayu (singkong), khususnya ubi jalar putih yang seharusnya menjadi pilihan yang ditempuh untuk memenuhi ketersediaan pangan pokok.

Ubi jalar putih (*Ipomea Batatas L*) atau yang dikenal dengan *sweet potato* adalah tanaman pangan dan golongan umbi-umbian yang berasal dari benua Amerika. Ubi jalar putih umumnya disukai oleh masyarakat khususnya Indonesia (Gardjito, 2013). Selain itu ubi jalar putih belum banyak divariasikan sebagai bahan utama roti canai.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) hasil pertanian ubi jalar putih pada tahun 2007 sampai 2010 menunjukkan jumlah hasil pertanian ubi jalar putih mengalami kenaikan, pada tahun 2011 hasil pertanian ubi jalar menaik sekitar sekitar 7,07% dan pada tahun 2012 mencapai 2,5 juta ton dengan jumlah hasil pertanian ubi jalar putih yang meningkat sehingga harga jual dari ubi jalar relatif terjangkau.

Penelitian ini didasari oleh peneliti pizza dengan substitusi ubi jalar putih yang dilakukan Sherly Gita Novauri. Hasil penelitian menyatakan bahwa sebanyak 50% substitusi ubi jalar putih pada pembuatan roti pizza lebih diterima konsumen dari pada 40% dan 60%. Tercatat jika dilihat dari aspek aroma sebesar 40% panelis menyatakan suka, untuk aspek warna sebanyak 50% disukai oleh panelis, untuk aspek rasa 50% disukai oleh panelis dan aspek tekstur sebanyak 60% panelis disukai oleh panelis. Oleh karena data tersebut sehingga penulis tertarik untuk membuat roti canai dengan substitusi ubi jalar putih.

Alasan pemilihan menggunakan roti canai sebagai bahan substitusi ubi jalar putih yaitu dikarenakan potensi ubi jalar putih untuk diolah menjadi roti canai

dinilai cukup besar karena ubi jalar mempunyai total padatan ubi yang cukup tinggi serta cita rasa dan aroma yang khas serta variasi keunggulan manfaat yang didapat bagi tubuh. Disamping itu, ubi jalar putih juga merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang persediaan bahannya sangat banyak di Indonesia, namun pemanfaatannya masih terbatas.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah ubi jalar putih dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan Roti Canai?
2. Berapakah persentase substitusi ubi jalar putih yang tepat untuk pembuatan Roti Canai?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih terhadap kualitas Roti Canai?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih pada pembuatan Roti Canai terhadap daya terima konsumen?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penulis akan membatasi masalah penelitian ini yaitu hanya pada : Pengaruh substitusi ubi jalar putih pada pembuatan roti canai terhadap daya terima konsumen.

#### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah tersebut diatas, maka perumusan masalah yang akan diteliti yaitu apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih pada pembuatan roti canai terhadap daya terima konsumen.

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar putih pada pembuatan roti canai terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

#### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Menambah wawasan dan ilmu baru kepada mahasiswa program studi Tata Boga dalam mengenal pemanfaatan ubi jalar putih menjadi suatu produk makanan khas nusantara yang lebih bervariasi.
2. Memanfaatkan ubi jalar putih untuk bahan tambahan produk *pastry* berupa roti canai.
3. Memanfaatkan ubi jalar putih sebagai produk makanan yang dapat di inovasikan menjadi makanan modern khas nusantara yang berkualitas baik.
4. Sebagai informasi dan peluang baru di industri makanan roti canai khas nusantara yang bersumber dari ubi jalar putih.

5. Sebagai bahan referensi yang dapat memotivasi mahasiswa khususnya Program Studi Tata Boga untuk mengadakan penelitian lanjutan tentang roti canai.