

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Roti canai merupakan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung gandum, bentuk berlapis dan sedikit asin. Roti canai memiliki nama yang berbeda ketika masuk ke negeri lain, seperti Singapura mengenal roti canai dengan sebutan roti prata, Malaysia dan Aceh mengenalnya dengan sebutan roti canai/cane, Eropa dikenal juga dengan *flying bread* (Trisno, D.S & Manalu, M.B.F 2019).

Di negara Timur Tengah dan India, roti canai sering di konsumsi untuk sarapan. Sedangkan di Indonesia roti canai dikonsumsi sebagai cemilan yang dinikmati dengan teh hangat. Namun, ada juga yang menyajikan roti canai dengan gula dan madu, serta di sajikan juga dengan kuah kari kambing, ayam atau domba. Asal roti canai sendiri merupakan dari India, Kota Chennai negara bagian Tamil Nadu. Roti canai masuk ke Indonesia karena adanya migrasi muslim India pada kesultanan Aceh di Sumatra Utara pada abad ke 17 dan mulai menyebar ke berbagai wilayah nusantara (Fadhilah, Annisa 2021).

Roti canai di Indonesia sangat familiar/ terkenal, roti canai sangat mudah ditemui mulai di pedagang kaki lima hingga restoran. Roti canai umumnya disajikan dengan kari kambing atau dengan kari domba, dan ada juga disajikan dengan menggunakan madu atau susu kental manis. Sehingga diperlukan untuk melakukan modifikasi pada roti canai, yaitu dengan melakukan penambahan isian berupa ragout yang terbuat dari ikan.

Ragout merupakan sejenis adonan yang terbuat dari tepung terigu, susu dan margarin. Ragout biasanya dibuat dengan campuran sayuran, daging atau ayam cincang. Ragout biasanya suka digunakan dalam pembuatan risole, kue sus, gabin atau kroket sebagai isian yang digunakan. Proses pembuatan ragout hampir sama dengan pembuatan *roux*, yaitu mentega yang dicairkan dimasak dengan tepung terigu yang dicampur dengan susu cair.

Pada proses pembuatan ragout ini, akan menggunakan daging ikan pada roti canai ini, serta akan menggunakan tepung oats dalam proses pembuatan dasar *roux* untuk ragout ikan. Penggunaan tepung terigu akan diganti dengan menggunakan tepung oats, tepung oats memiliki keunggulan dibandingkan dengan tepung terigu,

keunggulan pada tepung oats yaitu memiliki kandungan gluten yang rendah. Biasanya, pada proses pembuatan roti jika melakukan penambahan 25% tepung oats dalam pembuatan roti menyebabkan roti tidak mudah basi karena adanya vitamin E yang berperan sebagai antioksidan, oats mengandung antioksidan sehingga tidak mudah rusak (Pangkalan Ide 2010), oat juga mengandung serat larut lebih banyak dibandingkan dengan gandum, serat larut ini dapat menurunkan kadar kolesterol (Wahyuni, Tri 2015).

Modifikasi yang akan dilakukan oleh penulis yaitu roti canai dengan ragout ikan serta penambahan lettuce dan irisan tomat, dan akan melakukan sedikit perubahan pada bentuk roti canai pada penampilan akhir. Alasan penulis memilih roti canai dengan ragout ikan sebagai penulisan tugas akhir ini karena, ingin melakukan modifikasi roti canai dengan menggunakan ragout ikan karena sampai saat ini belum ada yang menyajikan roti canai dengan ragout ikan. Sehingga penulis tertarik untuk mengambil produk roti canai sebagai penulisan tugas akhir ini, karena ragout ikan memiliki rasa yang gurih dan creamy.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan roti canai ragout ikan ?
2. Apa saja bahan yang digunakan pada proses pembuatan roti canai ragout ikan ?
3. Apa saja kelemahan saat melakukan uji coba pembuatan roti canai ragout ikan ?
4. Bagaimana hasil organoleptik rasa, bentuk, warna, tekstur dan aroma pada modifikasi roti canai ?
5. bagaimana rasa pada ragout ikan dengan penggunaan tepung oats ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa hasil identifikasi diatas, menunjukkan bahwa masalah yang dibatasi yaitu pada Modifikasi Roti Canai dengan Ragout Ikan sebagai bahan yang digunakan uji coba untuk mengetahui apakah Ragout Ikan dapat digunakan pada Roti Canai dan untuk mengetahui bagaimana rasa, aroma, tekstur, warna dan bentuk pada roti canai dengan ragout ikan.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu untuk mendapatkan formula modifikasi roti canai dengan ragout ikan dan untuk mengetahui bagaimana hasil akhir pada pembuatan modifikasi roti canai dengan ragout ikan dari segi rasa, aroma, bentuk, tekstur dan warna pada roti canai dengan ragout ikan.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan dari penulisan ini yaitu untuk :

1. Untuk memperoleh formula modifikasi roti canai dengan ragout ikan.
2. Memanfaatkan tepung oats dalam pembuatan ragout ikan.
3. Untuk mengetahui apakah ragout ikan cocok disajikan dengan roti canai.
4. Untuk menambah wawasan penulis dalam melakukan uji coba modifikasi roti canai dengan ragout ikan.