

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut FAO *Street food* secara luas dapat diartikan sebagai makanan dan minuman siap santap yang dijual dan terkadang dibuat di tempat umum, terutama di jalanan. Seperti makanan siap saji, pengolahan akhir dilakukan ketika konsumen memesan makanan tersebut yang bisa dikonsumsi ditempat ataupun dibawa pulang. Harga jajanan maupun cepat saji lebih murah dibandingkan dengan makanan restoran. *Street Food* biasanya menggambarkan makanan tradisional dan memiliki variasi yang tak berujung. Kios penjual jajanan biasanya berada di outdoor atau dibawah tenda yang dapat diakses dari jalanan. Jajanan *Street Food* memiliki banyak jenis mulai dari camilan sampai makanan cepat saji, salah satu jajanan yang digemari adalah Roti karena selain rasanya yang digemari dari semua kalangan, roti juga dapat menjadi santapan pengganjal perut.

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasi dengan ragi atau bahan pengembang lainnya yang kemudian dipanggang (Mudjajanto, yulianti, 2013). Roti biasanya dikonsumsi sebagai sumber karbohidrat pengganti mie atau nasi, ada 2 jenis roti yang dikenal yaitu roti tawar dan roti manis. Roti tawar merupakan roti yang dibuat dengan sedikit gula atau bahkan tidak sama sekali, sedangkan roti manis memiliki kandungan gula diatas 10%. Untuk penelitian ini peneliti berfokus pada roti manis.

Roti Manis umumnya disantap sebagai camilan ataupun makanan penutup. Di Indonesia sendiri roti manis memiliki beragam bentuk dari yang biasa hingga khusus untuk acara tradisional seperti Roti Buaya, Banyak juga roti di Indonesia yang bentuknya terinspirasi dari bentuk barang yang dipakai sehari – hari, misalnya Roti Tikar. Roti Tikar merupakan salah satu jenis Roti manis yang memiliki bentuk anyaman tikar. Isiannya pun beragam mulai dari isian tradisional seperti unti gula aren hingga isian modern seperti cokelat atau keju. Bahan utama yang digunakan merupakan tepung terigu, namun telah

banyak modifikasi yang dilakukan dengan tujuan memanfaatkan bahan-bahan lain sebagai bahan penambah atau pengganti yang memiliki kandungan setara, tepung beras merah guna meminimalis penggunaan tepung terigu. Kandungan amilosa dan amilopektin yang dimiliki tepung beras merah relatif sama dengan tepung terigu, serta antosianin dan serat yang tinggi (Aulia P, dkk, 2021)

Beras Merah (*Oryza Nivara*) merupakan jenis beras yang memiliki nilai kesehatan tinggi. Beras merah mengandung karbohidrat, lemak, protein, serat, mineral, dan antosiani yaitu pigmen merah yang terdapat pada lapisan kulit beras dan pada bagian gabah. Kandungan antosianin pada beras merah bermanfaat sebagai antioksidan (Yunianto, dkk, 2021). Beras merah memiliki kandungan karbohidrat yang lebih rendah dibandingkan dengan beras putih sehingga baik untuk keperluan diet.

Beras merah memiliki tekstur kasar, pera, dan tidak pulen. Hal ini menyebabkan beras merah kurang diminati sehingga masyarakat tidak mengenal beras ini secara memadai. Terlebih lagi masih banyak masyarakat yang menganggap beras merah merupakan makanan untuk bayi. Dilihat dari sentra produksinya, padi beras merah banyak ditanam terutama di daerah Asia Selatan, Italia, dan Yunani, salah satu daerah penghasil beras merah di Indonesia adalah provinsi Jawa Barat (Khalil N, 2016).

Di era modern sekarang, banyak orang yang melahirkan banyak ide dan inovasi bagi berbagai hal salah satunya beras merah yang dapat dibuat menjadi tepung beras merah. Tepung beras merah merupakan suatu produk alternatif yang dapat dikembangkan dalam pengolahan makanan. Olahan tepung beras merah dapat digunakan untuk pengganti tepung terigu seperti pada pembuatan roti, bolu, dan lain-lain. Tepung beras merah juga dapat dijadikan sebagai makanan bayi, yaitu sebagai bubur bayi dan juga sebagai penambah gizi dalam pengolahan makanan. Tepung beras merah dapat digunakan untuk substitusi pembuatan bakpao dengan hasil penelitian pengembangan bakpao yang menurun diakibatkan kadar protein yang dimiliki tepung beras merah tidak sebanyak kandungan protein tepung terigu (Forsalina, 2017).

Modifikasi yang dilakukan yaitu substitusi roti tika dengan tepung beras merah dengan isian apel gula aren. Formula awal yang digunakan yaitu roti tika gula aren. Alasan memilih roti tika sebagai penulisan tugas akhir yaitu bentuknya yang unik dan menarik. Namun untuk isian roti itu sendiri sangat jarang yang menggunakan buah asli karena lebih banyak yang menggunakan pasta atau selai sehingga dipakai isian apel untuk menambah tekstur roti itu sendiri dan sebagai penambah gizi. Penggunaan tepung beras merah juga karena kandungan karbohidratnya lebih rendah sehingga dapat dikonsumsi untuk mengurangi konsumsi karbohidrat dan gula. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil akhir produk roti tika substitusi tepung beras merah dari aspek rasa, aroma, warna kulit, warna remah, tekstur, volume, dan pori.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang tertulis di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung beras merah dapat digunakan sebagai substitusi pada pembuatan roti tika?
2. Bagaimana formulasi substitusi tepung beras merah pada pembuatan roti tika?
3. Berapa banyak substitusi tepung beras merah yang diperlukan untuk pembuatan roti tika yang baik?
4. Bagaimana penilaian roti tika berdasarkan aspek organoleptik?
5. Bagaimana jenis apel yang dipilih untuk isian roti tika?
6. Berapa harga jual dari roti tika substitusi tepung beras merah dengan isian setup apel gula aren?
7. Bagaimana daya terima konsumen terhadap roti tika yang disubstitusi dengan tepung beras merah dengan isian setup apel gula aren?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka penulis membatasi masalah pada pembuatan substitusi tepung beras merah pada roti tika yang dinilai berdasarkan aspek aroma, rasa, warna kulit, warna remah, tekstur, volume, dan rongga/pori, dan penentuan harga jual roti tika substitusi beras merah dengan isian setup apel gula aren.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui dan mendapatkan formula resep terbaik roti tika substitusi tepung beras merah dengan isian setup gula aren dilakukan melalui beberapa proses antara lain triangulasi resep, uji coba formula, dan analisis biaya harga jual.

1.5 Kegunaan Penulisan

Menurut hasil dari uji coba yang telah dilakukan terhadap substitusi pada pembuatan roti tika, maka kegunaan Tugas Akhir Roti Tika Substitusi Tepung Beras Merah dengan isian Setup Apel Gula Aren:

1. Menciptakan resep standar pada roti tika substitusi tepung beras merah
2. Menambahkan varian jajanan berupa roti tika dari pemakaian substitusi tepung beras merah
3. Mengetahui manfaat, serta gizi yang terkandung dalam tepung beras merah