

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam sedangkan bahan penambah rasa dan pelembut gula, susu, lemak, dan telur (Faridah & Pramudia, 2019). Salah satu jenis roti yang saat ini sedang populer dikalangan masyarakat adalah *Hokkaido Milk Bread*.

Hokkaido Milk Bread merupakan roti yang berasal dari negara Jepang yang memiliki rasa dan aroma susu yang kuat. Karakteristik dari *Hokkaido Milk Bread* ialah memiliki pori yang kecil, memiliki remah roti yang cerah serta memiliki tekstur yang lembut. Menurut Prabowo (2020) hal yang menarik dari produk roti jenis ini adalah memiliki rasa susu dengan aroma yang lebih kuat serta tekstur roti yang lebih unggul dari produk roti lainnya. Hal tersebut dikarenakan penggunaan cairan berupa susu yang menggantikan cairan roti pada umumnya yaitu air. Kandungan mineral pada susu dapat memperkuat gluten pada roti sehingga tekstur roti yang dihasilkan menjadi lebih halus. Pembuatan pada *Hokkaido Milk Bread* menggunakan metode *Japanese Dough*. Pada metode *Japanese Dough* adonan roti diberikan penambahan *tang zhong* atau *water roux* pada saat proses pengadukan.

Tang zhong dibuat dengan cara memanaskan susu dan air yang kemudian dicampurkan dengan tepung dan dimasak hingga mendidih. Menurut Cahyana (2019) roti yang dibuat menggunakan metode *Japanese Dough* akan menghasilkan produk roti yang lebih lembut dan halus serta tahan lama diakibatkan oleh pati yang dipanaskan dalam tepung menjaga kelembaban di dalam roti. Hal tersebut juga sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Hiroaki et al., (2014) tentang tekstur dan masa simpan roti yang dibuat dengan penambahan *tang zhong* memiliki tekstur yang lebih lembut dan daya simpan yang lebih lama dibandingkan roti yang dibuat tanpa menggunakan *tang zhong*. Pada penelitian Kim et al., (2017) menunjukkan bahwa sebanyak 52,3% konsumen lebih memilih roti yang dibuat dengan menggunakan *tang zhong* sedangkan 47,7% memilih roti yang tidak menggunakan *tang zhong* pada metode pembuatannya. Hal tersebut menunjukkan

penggunaan *tang zhong* pada pembuatan roti memberikan sisi positif dari penerimaan konsumen. Menurut Hidayati et al., (2020) kekurangan dari metode *Japanese* adalah adalah waktu proses dalam pengadukan cukup lama, pendinginan *pre dough* cukup lama dan memakai alat dan tenaga yang cukup banyak.

Metode pembuatan roti lainnya yang populer adalah *Taiwanese Dough* dan metode *Sponge & Dough*. Metode *Taiwanese Dough* merupakan metode pembuatan roti dengan menambahkan *pre gelatinization starch* pada saat awal pengadukan (Cahyana, 2019). Sedangkan metode *Sponge & Dough* menurut Koswara (2009) merupakan metode pembuatan roti yang mana proses pembuatannya menggunakan adonan *biang* atau *sponge* yang sebelumnya difermentasikan selama 3-6 jam. Persamaan dari kedua metode tersebut dengan metode *Japanese Dough* adalah ketiganya sama-sama menggunakan *pre gelatinization starch* pada pembuatannya. Pada *Japanese Dough pre gelatinization starch* yang digunakan ialah *tang zhong*, pada metode *Sponge & Dough* menggunakan *sponge* atau adonan *biang* dan pada *Taiwanese Dough* menggunakan keduanya dalam pembuatan adonan rotinya. Masing-masing metode tersebut digunakan karena menghasilkan produk roti dengan kualitas yang baik.

Berdasarkan penelitian Ramadhan (2016) menjelaskan bahwa roti *Baguette* yang dibuat dengan metode *Sponge & Dough* menghasilkan rasa yang lebih baik dibandingkan produk pembanding. Roti *Baguette* yang dibuat juga memiliki remah roti yang lebih baik. Hal tersebut ditunjukkan dengan bagian remah roti yang lebih transparan dan rongga acak yang ada pada remah roti tersebar secara merata. Sehingga rasa yang kaya akan hasil fermentasi yang lebih lama dan lebih *creamy*, kemudian terciptalah rasa dari *baguette* yang *deep* tidak seperti roti biasa pada umumnya.

Penelitian lainnya juga dilakukan oleh Maulana (2019) tentang pengaruh lama waktu fermentasi adonan *biang* (*sponge Dough*) pada metode *Taiwanese bread* terhadap kualitas donat. Penelitian tersebut membahas tentang lama waktu adonan *biang* yang digunakan pada metode *Taiwanese*. Menurutnya metode *Taiwanese Dough* memiliki kelebihan dalam pembuatannya yaitu volume produk yang dihasilkan cukup besar, tekstur cukup lembut, serta memiliki masa simpan yang lebih lama.

Berdasarkan uraian di atas maka diperlukan penelitian tentang Pembuatan *Hokkaido Milk Bread* dengan menggunakan metode *Japanese Dough*, *Taiwanese Dough* dan *Sponge & Dough* untuk mengetahui kualitas terbaik *Hokkaido Milk Bread* yang akan dianalisis melalui uji organoleptik.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah metode *Taiwanese Dough* dapat digunakan dalam pembuatan *Hokkaido Milk Bread*?
2. Apakah metode *Sponge & Dough* dapat digunakan dalam pembuatan *Hokkaido Milk Bread*?
3. Bagaimana kualitas *Hokkaido Milk Bread* yang dibuat dengan metode *Taiwanese Dough*?
4. Bagaimana kualitas *Hokkaido Milk Bread* yang dibuat dengan metode *Sponge & Dough*?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan metode *Japanese Dough*, *Taiwanese Dough*, dan *Sponge & Dough* terhadap kualitas *Hokkaido Milk Bread*?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah, maka batasan masalah penelitian ini adalah pengaruh metode pembuatan roti dengan *japanese dough*, *taiwanese dough* dan *sponge & dough* terhadap kualitas *hokkaido milk bread*.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah Apakah terdapat pengaruh metode pembuatan roti dengan *japanese dough*, *taiwanese dough* dan *sponge & dough* terhadap kualitas *hokkaido milk bread*.

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh metode pembuatan roti dengan *japanese dough*, *taiwanese dough* dan *sponge & dough* terhadap kualitas *hokkaido milk bread*.

1.6. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah :

1. Memberikan wawasan peneliti dalam mengembangkan *Hokkaido Milk Bread* dengan berbagai metode pembuatan.
2. Sebagai kontribusi positif bagi Mata Kuliah Pengolahan Roti Lanjutan pada program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Menjadi sumber informasi bagi masyarakat mengenai Pengaruh Perbedaan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas *Hokkaido Milk Bread* .
4. Menjadi sumber informasi bagi industri produk roti mengenai Pengaruh Perbedaan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas *Hokkaido Milk Bread*

