

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pandemi Covid-19 bukan halangan untuk membuka usaha, khususnya usaha makanan dan minuman. Justru saat pandemi banyak orang yang membuka usaha kuliner untuk menambah penghasilan, seperti kopi baik dalam kemasan gelas ataupun kemasan literan, aneka dessert box, aneka makanan ringan dan makanan beku (*frozen food*).

Seolah mendukung gaya hidup yang serba ringkas di era modern, bisnis frozen food melaju dengan pesat. Mereka yang berbisnis *frozen food* pada masa pandemi mengaku mengalami peningkatan penjualan. Peminat *frozen food* produksinya menyebar di seluruh Indonesia. Sistem yang digunakan ada pengusaha ke pengusaha (*reseller*) atau menjual langsung ke konsumen. Selain dimsum, berbagai jajanan pun peminatnya banyak. Seperti batagor, basreng, cuanki instan, dan pempek (Wijaya, Y.G. 2021)

Berdasarkan hal tersebut peneliti mendapatkan ide untuk melakukan penelitian terkait frozen food untuk produk roti. Produk roti yang dipilih adalah roti manis, hal ini dengan pertimbangan kandungan gula yang terdapat dalam manis yang cukup tinggi, yaitu minimal 16% dari total tepung yang digunakan salah satu fungsi gula dalam pembuatan roti selain pemberi citarasa manis juga berfungsi sebagai pengawet alami (Cahyana & Artanti, 2012).

Teknologi pembekuan makanan (*Frozen Food Technology*) dapat menjadi solusi dalam memperpanjang umur simpan dan daya tahan suatu produk. *Frozen Food Technology* merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga dibawah titik beku air (Evans. 2008). Menurunnya temperature dan menghilangnya ketersediaan air akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktifitas enzim di dalam produk makanan, menyebabkan makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah membusuk (Kalichevsky *et al.*, 1995). Keunggulan dari teknik pembekuan makanan adalah kualitas makanan seperti nilai nutrisi dan sifat terjaga. Pengemasan makanan beku harus mampu mempertahankan integritas bahkan setelah melalui serangkaian

proses seperti pengisian, penmyegelan, pembekuan Kembali, penyimpanan, transportasi, pencarian, dan pemasakan (Coles *et al.*, 2003).

Menurut Menityadi (2006) penyimpanan beku secara internasional pada makanan frozen umumnya dilakukan pada suhu -2°C sampai -18°C dengan 95% air menjadi beku dan produk memiliki daya awet hingga beberapa bulan. Hal ini bertujuan agar makanan tersebut dihentikan dari segala aktifitas mirkroba yang ada didalamnya untuk memperlambat pembusukan (Rahardjo, 2016).

Pada penelitian ini akan menggunakan loyang butter crust kecil dan produk diberikan waktu pendinginan setelah dilakukan setelah dilakukan pembakaran. Selama proses pendinginan setiap menit peneliti akan melakukan pengamatan dengan melakukan proses pendinginan pada roti manis yang sudah dipanggang, kemudian diamati perubahan yang terjadi pada produk roti manis tersebut, baik aspek eksternal (warna kulit, volume, dan bentuk) dan aspek internal (aroma, pori-pori, rasa, tekstur dan kualitas pengunyahan). Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh lama waktu penyimpanan beku roti manis terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat diatas ditemukan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah penyimpanan beku (*frozen*) dapat digunakan untuk mengawetkan adonan roti manis?
2. Berapa lama masa waktu penyimpanan adonan roti manis pada saat penyimpanan setelah mengalami proses pembekuan?
3. Berapa lama masa simpan roti manis bertahan dalam kualitas fisik yang masih baik?
4. Apakah pengaruh lama waktu penyimpanan beku terhadap kualitas fisik adonan roti manis?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penelitian membatasi masalah yang akan diteliti pada pengaruh lama waktu penyimpanan beku (*frozen*) terhadap kualitas roti manis

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka masalah penelitian ini dirumuskan: Apakah terdapat pengaruh lama waktu penyimpanan beku (*frozen*) terhadap kualitas roti manis?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mempelajari dan menganalisis pengaruh lama waktu pendinginan roti manis terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

1. Menambah pengetahuan kepada peneliti tentang kualitas adonan roti manis berdasarkan lama penyimpanan beku
2. Memberikan pengayaan pada mata kuliah dasar roti dan kue program Pendidikan tata boga.
3. Memberikan peluang usaha dan informasi tentang roti manis bisnis kuliner.