

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Roti adalah makanan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, yeast, garam, dan air. Serta bahan tambahan lain seperti, gula, lemak, susu dan lain sebagainya (Syarbini, 2016). Seiring dengan berkembangnya zaman olahan roti yang dulu hanya terdiri dari adonan utama saja, sekarang olahan roti sudah banyak mengalami perkembangan dari penambahan bahan sampai jenis adonan roti yang dihasilkan. Beberapa jenis roti yang dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia adalah roti tawar, roti manis, roti *soft roll*, dan roti jenis *lean dough*. (Cahyana & Artanti, 2015).

Roti *soft roll* adalah jenis roti dengan adonan yang memiliki karakteristik warna kulit roti coklat keemasan, kerak roti yang tipis, tekstur sangat lembut, memiliki cita rasa agak manis, remah roti yang halus serta pori roti kecil dan seragam. Prinsip roti dengan adonan *soft roll*, menggunakan gula, lemak dan telur dengan persentase yang sama yaitu 14% yang dihitung berdasarkan total tepung yang digunakan (Cahyana & Artanti, 2015). Roti *soft roll* memiliki beberapa jenis salah satu jenis roti *soft roll* yang digunakan dalam penelitian ini adalah *dinner roll*.

Metode *Taiwanese bread* adalah metode proses pembuatan roti dengan menambahkan *pre-gelatinization starch* atau *boiled dough* pada awal pengadukan dengan tujuan untuk mendapatkan hasil produk roti dengan warna *crumb* yang lebih lembut dan memiliki volume produk yang maksimal (Cahyana & Artanti, 2019). Metode ini menggunakan tiga jenis adonan dalam pengolahannya yaitu *pre-dough*, *sponge dough*, dan *dough*, akan tetapi metode ini jarang digunakan dalam industri *bakery* walaupun menghasilkan roti yang lebih baik dibanding metode konvensional dalam dunia *bakery*.

Bahan dasar roti adalah tepung terigu dimana kebutuhan tepung terigu negara Indonesia didapatkan dengan cara impor, dikarenakan ketidakcocokan iklim dan geografis negara kita untuk memproduksi gandum. Diperlukan sumber pangan nabati yang dapat dimanfaatkan untuk menggantikan peranan tepung terigu khususnya dalam pengolahan roti, dalam hal ini adalah roti *soft roll*. Salah satu

jenis sumber pangan nabati adalah umbi-umbian. Umbi-umbian dapat tumbuh dengan baik di negara kita khususnya singkong. Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan bahan pangan utama ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung (Raharja et al., 2019). Singkong dapat diproduksi dengan baik dikarenakan singkong tidak memerlukan perlakuan khusus saat proses penanamannya seperti bahan pokok lainnya. Menurut data di (Badan Pusat Statistik, 2013) jumlah produktivitas singkong atau ubi kayu berdasarkan berat per luas lahannya di Indonesia pada tahun 2013 produktifitas singkongnya sebanyak 224.60 kuintal/ ha yang menghasilkan singkong segar sebanyak 23 juta ton dan pada tahun 2015 sebanyak 229,51 kuintal/ ha dimana menghasilkan jumlah singkong segar sebanyak 21 juta ton sehingga sangat cocok penggunaannya untuk mengganti peranan gandum dilihat dari segi produktivitasnya di negara kita.

Mocaf atau disebut pula mocal (*Modified Cassava Flour*) adalah produk tepung dari singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi (Raharja et al., 2019) mocaf memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu baik dari segi warna, tekstur dan daya serap airnya yang hampir mirip. Sehingga tepung mocaf diproyeksikan dapat menjadi bahan substitusi dalam penggunaan tepung terigu. Tepung mocaf memiliki perbedaan kandungan nutrisi yang mendasar dari tepung terigu. Perbedaannya adalah tepung mocaf tidak mengandung zat gluten, zat yang hanya terdapat pada tepung terigu. Selain itu, tepung mocaf memiliki sedikit protein (1,2 gram) bila dibandingkan tepung terigu. Akan tetapi tepung mocaf lebih kaya karbohidrat dibandingkan dengan tepung terigu.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Zulfikar (2013). Roti manis yang menggunakan substitusi tepung mocaf menghasilkan produk yang baik dan memenuhi kriteria yang diinginkan dengan penggunaan tepung mocaf sebanyak 20% dari total tepung yang digunakan. Hal ini menandakan tepung mocaf dapat dijadikan substitusi dalam pengolahan roti.

Kemudian penelitian berikutnya yang dilakukan oleh (Ikram, 2023) tentang pengaruh penggunaan metode *Japanese bread*, *Taiwanese bread*, dan *sponge & dough* dalam pembuatan roti *Hokkaido milk bread*. Dimana beliau membandingkan hasil roti *Hokkaido milk bread* dengan beberapa metode yang berbeda. Berdasarkan

hasil penelitiannya *Taiwanese bread* dipilih menjadi metode yang terbaik dalam eksperimennya dikarenakan unggul dari beberapa aspek dengan hasil penilaian penilaian volume besar, warna kulit coklat agak merata, karakteristik kulit agak tipis, kerak roti agak tipis, agak beraroma susu, warna remah putih tulang, pori-pori agak besar, tekstur lembut, agak terasa susu dan empuk.

Berdasarkan hal di atas roti *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* dipilih dikarenakan beberapa alasan yaitu, roti *soft roll* cukup populer dikalangan masyarakat dan memiliki karakteristik yang cukup menonjol baik dari sisi tekstur dan rasa. Ditambah roti *soft roll* dibuat menggunakan metode *Taiwanese bread* yang diharapkan dapat memaksimalkan volume dan rasa yang lebih lembut dibanding metode pembuatan roti yang lainnya meskipun ada perlakuan substitusi tepung mocaf dalam pengolahannya.

Melihat potensi dari penelitian di atas, peneliti skripsi ini fokus pada penelitian dengan penggunaan substitusi tepung mocaf dalam produk roti *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* yang dianalisis pada daya terima konsumen. Penelitian ini juga relevan dengan produktivitas dan konsumsi gandum dan singkong di Indonesia. Dalam rangka mengurangi penggunaan tepung terigu dan menaikkan penggunaan bahan pangan lokal khususnya singkong dalam bentuk tepung mocaf. Berdasarkan uraian di atas pada penelitian skripsi ini akan menganalisis daya terima konsumen substitusi tepung mocaf pada roti *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread*.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah tepung mocaf dapat menjadi bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan roti *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* ?
2. Apakah terdapat perbedaan kualitas *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* dengan substitusi tepung mocaf ?
3. Apakah substitusi tepung mocaf dapat meningkatkan nilai gizi pada *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* ?

4. Apakah substitusi tepung mocaf dapat meningkatkan nilai ekonomis pada pembuatan *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* ?
5. Apakah terdapat perbedaan substitusi tepung mocaf terhadap daya terima konsumen *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* ?

1.3. Pembatasan Masalah

Sehubungan dengan penjelasan di atas, maka pembahasan masalah hanya dibatasi pada “Substitusi tepung mocaf pada pembuatan *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek eksternal (volume, rata pemanggangan, warna kulit, karakter kulit, dan kerak roti) dan aspek internal (pori-pori, warna bagian dalam, rasa, aroma, tekstur remah dan kualitas pengunyahan)”.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut : “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf dengan persentase yang berbeda pada pembuatan roti *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* terhadap daya terima konsumen meliputi aspek eksternal (volume, rata pemanggangan, warna kulit, karakter kulit, dan kerak roti) dan aspek internal (pori-pori, warna bagian dalam, rasa, aroma, tekstur remah dan kualitas pengunyahan)”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf dengan persentase yang berbeda pada pembuatan *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* terhadap daya terima konsumen meliputi aspek eksternal (volume, rata pemanggangan, warna kulit, karakter kulit, dan kerak roti) dan aspek internal (pori-pori, warna bagian dalam, rasa, aroma, tekstur remah dan kualitas pengunyahan).

1.6. Kegunaan Penelitian

Kegunaan yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Mendapat formula terbaik pada *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* substitusi tepung mocaf.
2. Memberikan kontribusi positif pada mata kuliah yang berkaitan dengan bidang tata boga, khususnya pada mata kuliah *Pastry Bakery*.
3. Memberikan motivasi bagi mahasiswa, khususnya program studi Tata Boga untuk terus mengembangkan produk-produk makanan, khususnya *Pastry & Bakery*.
4. Mengurangi penggunaan bahan makanan impor yaitu tepung terigu dengan meningkatkan penggunaan bahan baku lokal yaitu tepung mocaf.
5. Memberikan alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal berupa inovasi menjadi makanan yang lebih variatif.

