

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan makanan yang praktis, yang dapat di konsumsi baik sebagai makanan selingan ataupun sarapan. Roti selain praktis juga mudah didapat dan memenuhi gizi, sehingga terjadi perubahan konsumsi dari nasi ke roti. Roti memiliki banyak variasi, baik berdasarkan bahan, bentuk dan rasa, ini menyebabkan semakin meningkatnya peminat roti (Faridah & Pramudia, 2019).

Seiring berkembangnya industri roti di Indonesia dan pengembangan produk roti berbasis pangan lokal, maka saat ini roti mulai diolah dengan menggantikan sebagian tepung terigu dengan tepung bahan pangan lokal, jenis pangan lokal yang sudah digunakan antara lain tepung singkong, tepung moka, tepung talas dan jenis karbohidrat. Salah satu sumber karbohidrat pangan lokal yang digunakan adalah tepung beras pecah kulit, yaitu beras yang masih mengandung bekatul sebagai sumber serat.

Beras pecah kulit diperoleh dari penggilingan dan pemisahan antara beras dengan sekam nya, dalam tahap ini beras masih memiliki bekatul atau kulit antara beras dengan sekam, beras yang masih memiliki bekatul ini disebut dengan beras pecah kulit (*first break rice*) (Muhammad Yunus, 2017).

Beras pecah kulit mengandung 0,7-1,2gram (%dB) serat, lebih besar dibandingkan dengan beras yang disosoh dengan jumlah serat sebanyak 0,3 – 0,6 gr (%db). Proses pembuatan tepung beras dimulai dengan penepungan kering dilanjutkan dengan penepungan beras basah (beras direndam dalam air semalam, di tiriskan, dan ditepungkan, Alat penepung yang digunakan adalah secara tradisional (alu, lesung, kincir air) dan mesin penepung (*hammer mill dan disc mill*) (Koswara, 2009b).

Tepung beras banyak digunakan sebagai bahan baku industri seperti bihun dan bakmi, makaroni, aneka kue kering (*cookies*), biskuit (*crackers*), makanan bayi, makanan sapihan untuk Balita, tepung campuran (*composite flour*) dan sebagainya. Tepung beras juga banyak digunakan dalam pembuatan *pudding mixture* atau *custard* (Koswara, 2009a). Selain itu tepung beras pecah kulit dapat digunakan

menjadi substitusi dalam pembuatan roti tawar yang telah di teliti sebelumnya oleh Ki Agus Muhammad Yunus pada tahun 2017 dalam skripsi nya yang berjudul "Pengaruh Substitusi Tepung Beras Pecah Kulit (*First Break Rice Flour*) Pada Pembuatan Roti Tawar Terhadap Daya Terima Konsumen". Tepung beras pecah kulit dalam penelitian ini dijadikan tepung dan digunakan sebagai substitusi pada pembuatan roti tawar untuk memperoleh roti tawar yang memiliki serat tinggi. Namun roti tawar menggunakan tepung beras pecah kulit memiliki karakteristik seret/kering saat dimakan dan cenderung keras. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ki Agus Muhammad Yunus (2017) menunjukkan bahwa roti tawar dengan substitusi 10% tepung beras pecah kulit lebih disukai oleh konsumen dalam setiap aspek warna kulit bagian luar, aspek remah/pori-pori, aspek rasa, aspek aroma dan aspek tekstur remah.

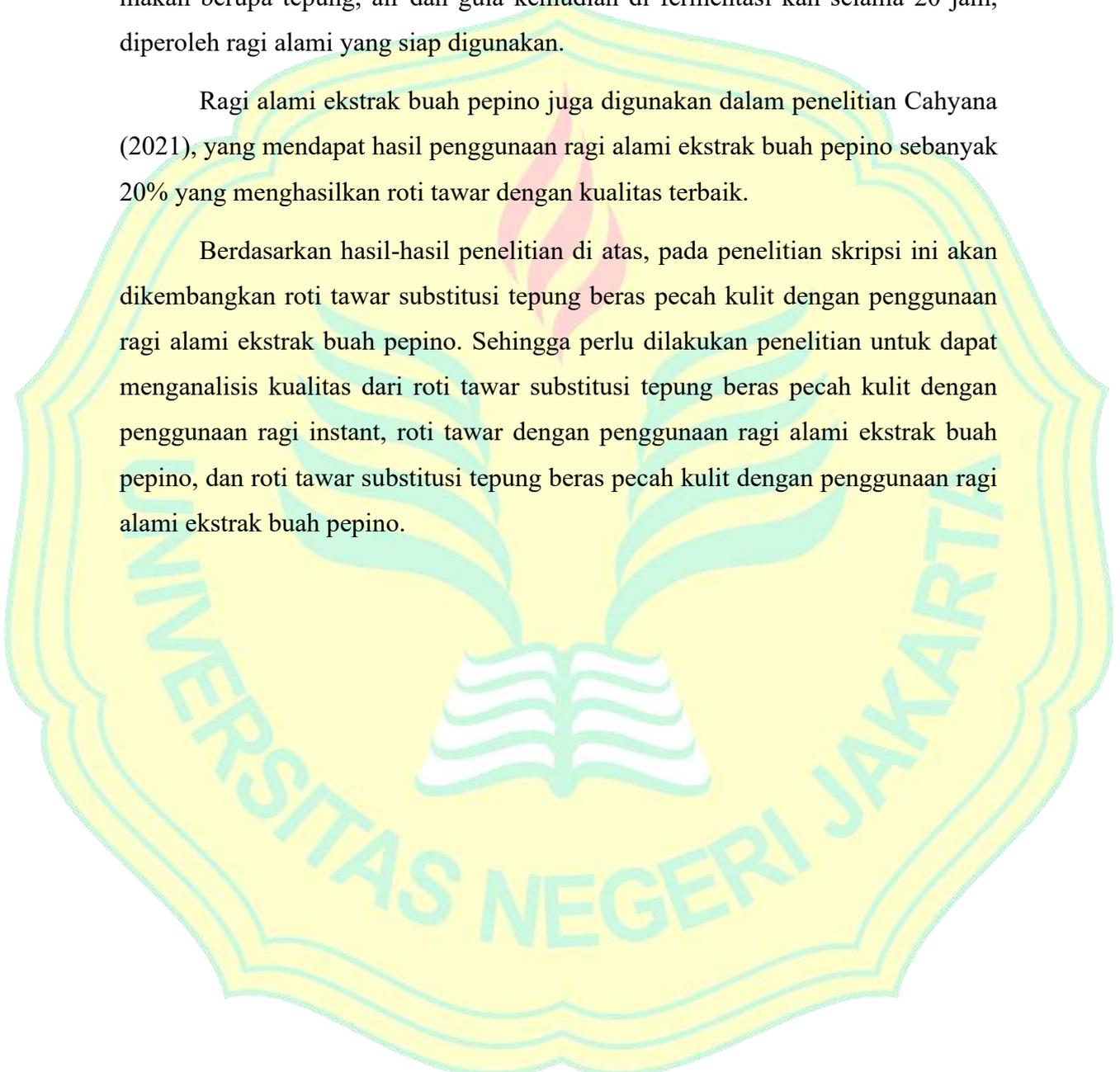
Ragi digunakan dalam pembuatan roti sebagai bahan pengembang, umumnya roti menggunakan ragi instan yang mengandung bakteri *saccharomyces cerevisiae* sebagai pengembang. Ragi juga dapat dibuat secara alami menggunakan buah-buahan, sayuran, dan bahan sereal yang secara alami terdapat bakteri dan yeast yang dapat digunakan sebagai ragi alami. Ragi alami memiliki banyak manfaat seperti membuat roti menjadi lebih mudah di cerna, menyehatkan, memperkaya rasa, menambah umur simpan, dan menambah nilai gizi pada produk roti (Ko, 2012).

Ragi alami banyak digunakan dalam penelitian seperti penelitian yang dilakukan oleh Annisa Riana yang menggunakan buah pepino sebagai bahan dasar pembuatan ragi alami. Buah pepino (*Solanum Maricatum Aiton*) di Indonesia belum banyak digunakan sebagai aneka olahan pangan, selama ini buah pepino hanya di konsumsi dalam bentuk segar, Selain itu, buah pepino merupakan komoditas pertanian yang lunak sehingga mudah rusak (*perishable*), namun jika buah pepino dapat diolah menjadi produk pangan yang mempunyai umur simpan panjang dan menjadi bentuk olahan pangan yang disukai masyarakat, maka dapat meningkatkan nilai guna dan nilai jual pepino. Buah pepino memenuhi syarat untuk dibuat menjadi ragi alami. Karena setiap 100 gram pepino mengandung vitamin C 25.1 mg, protein 0.6 gram, beta-karotin 26.6 mg dan terdapat asam sitrat (Riana et al., 2020).

Riana et al., (2020) mengolah buah pepino menjadi ragi alami dengan mengekstrak buah pepino sebagai liquid starter setelah mengalami fermentasi selama 48 jam, *liquid starter* kemudian ditambahkan tepung, air dan asam sitrat dan di fermentasi selama 24 jam, diperoleh *refreshed starter*, kemudian diberikan makan berupa tepung, air dan gula kemudian di fermentasi kan selama 20 jam, diperoleh ragi alami yang siap digunakan.

Ragi alami ekstrak buah pepino juga digunakan dalam penelitian Cahyana (2021), yang mendapat hasil penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino sebanyak 20% yang menghasilkan roti tawar dengan kualitas terbaik.

Berdasarkan hasil-hasil penelitian di atas, pada penelitian skripsi ini akan dikembangkan roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk dapat menganalisis kualitas dari roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi instant, roti tawar dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino, dan roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino.



1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian pada latar belakang dapat diidentifikasi beberapa masalah penelitian. Sebagai berikut :

1. Apakah ragi alami ekstrak buah pepino dapat digunakan dalam pembuatan roti tawar ?
2. Apakah tepung beras pecah kulit dapat disubstitusikan pada pembuatan roti tawar menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino?
3. Apakah terdapat pengaruh kualitas fisik pada pembuatan roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino ?
4. Bagaimanakah hasil penilaian organoleptik roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino ?
5. Bagaimanakah kualitas fisik dan organoleptik roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah analisis terhadap kualitas fisik dan organoleptik roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah kualitas fisik dan organoleptik roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan di atas, tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh kualitas fisik dan organoleptik roti tawar substitusi tepung beras pecah kulit dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino.

1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini berguna sebagai tugas akhir dalam menyelesaikan masa studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
2. Penelitian ini berguna untuk memperkaya ilmu dan pengetahuan pada mata kuliah Pengolahan Roti dengan topik substitusi tepung dan penggunaan ragi alami pada pembuatan produk roti.
3. Penelitian ini dapat memperkaya sumber literasi penelitian dalam Universitas Negeri Jakarta.
4. Penelitian ini berguna dalam meningkatkan variasi produk roti tawar yang sehat dan bergizi.

