

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang di fermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang (Mudjajanto & Yulianti, 2013). Roti pada awalnya dibuat dengan cara yang sederhana, gandum yang digiling hingga menjadi terigu murni dan dicampur air, yang kemudian dibakar di atas batu atau oven. Seiring bertambahnya waktu dan perkembangan teknologi, terciptalah roti dengan berbagai macam ukuran, bentuk, penampilan, tekstur, rasa dan bahan isinya.

Hal tersebut dapat terjadi dikarenakan proses pembuatan roti yang terus berkembang yang meliputi aspek bahan baku, proses pembuatan adonan dan metode pengembangan adonan. Ada perbedaan jenis, ukuran, bentuk dan susunan roti yang disebabkan oleh kebiasaan konsumsi masyarakat di masing-masing negara. Roti sangat beraneka ragam jenisnya, diantaranya ada penggolongan berdasarkan warna, rasa, nama daerah atau negara asal, nama bahan penyusun, dan cara pengembangan. Berbicara tentang nama daerah atau negara asal, di Asia terdapat negara yang memiliki jenis roti yang berbeda dari roti-roti yang berasal dari negara Eropa, negara tersebut adalah Jepang.

Roti Susu Jepang, atau *Shokupan*, mungkin adalah versi terbaik dari roti putih lembut, dikenal karena rasanya yang manis seperti susu, dan kelembutannya yang empuk (Chen, 2022). Awal mulanya bentuk roti ini seperti bentuk roti tawar pada umumnya yang biasa disebut dengan *Japanese milk bread*. Ciri khas dari *Japanese milk bread* ini tentu sesuai namanya, yaitu penggunaan susu yang lebih banyak dibandingkan dengan jenis roti lainnya, memiliki sedikit rasa manis gurih yang dihasilkan dari penggunaan susu itu sendiri. Ada perbedaan yang signifikan dari bahan dan metode yang digunakan dalam pembuatan *Japanese milk bread*. Untuk metode yang digunakan sendiri biasa disebut *Tangzhong methode* atau lebih jelasnya menggunakan *tangzhong* sebagai bahan tambahan pada adonan roti. Penggunaan *tangzhong* ini yang menjadi ciri khas dari *Japanese milk bread*, selain menambah keempukan roti *tangzhong* juga memiliki peran menambah aroma, dan rasa khas dari roti yang dihasilkan.

Menurut (Lyliana, 2021) *tangzhong* adalah teknik membuat biang dengan cara mencampur tepung terigu dan cairan seperti susu dan air. Cara pembuatannya dengan cara dimasak dengan api kecil hingga mendapatkan konsistensi yang kental seperti pasta, setelah melalui proses pemasakan *tangzhong* akan didiamkan hingga dingin sebelum dicampur pada adonan roti. Kelebihan metode ini adalah *tangzhong* membuat tekstur roti lebih lembut dan masa simpannya lebih lama, *tangzhong* sendiri sudah menjadi bagian penting dalam pembuatan roti Jepang selama ini. *Tangzhong* sendiri dibuat dengan mencampurkan satu bagian tepung dengan lima bagian cairan, kedua bahan tersebut dimasak sembari diaduk hingga menjadi kental seperti pasta. Sebelum dimasukan ke adonan, *tangzhong* sendiri harus melalui proses pendinginan terlebih dahulu.

Bahan untuk pembuatan *Japanese milk bread* sama dengan roti pada umumnya, terdapat tepung terigu protein tinggi, ragi instan, gula pasir, susu bubuk, susu *full cream*, telur, garam, dan mentega. Di beberapa resep juga ada yang menggunakan *bread improver* agar kualitas roti yang dihasilkan lebih lembut. Untuk membuat adonan *Japanese milk bread*, semua bahan kering dicampur, baru kemudian masukan bahan cair, dan *tangzhong*, *mixer* kurang lebih 5 menit baru kemudian masukan mentega, dan *mixer* lagi hingga kalis. Setelah itu adonan diistirahatkan terlebih dahulu baru kemudian dipotong timbang, dan dibentuk, terakhir dilakukan fermentasi akhir, dan pengovenan sampai adonan roti matang. Berdasarkan hasil penelitian dari (Prabowo et al., 2021) didapatkan bahwa waktu fermentasi akhir (*final proofing*) yang paling baik adalah dengan waktu 70 menit. Di negara asalnya, *Japanese milk bread* disajikan polos tanpa isian, roti ini dianggap sebagai roti tawar yang biasa dimakan langsung, meski begitu roti ini sudah memiliki rasa manis yang lebih dibandingkan dengan roti tawar di negara lain (Rahmawati, 2020).

Rasa manis yang dihasilkan berasal dari *tangzhong* itu sendiri, rasa roti yang dihasilkan dari penggunaan *tangzhong methode* hanya sedikit menghasilkan rasa manis. Bahan untuk menghasilkan rasa manis yang paling sering digunakan adalah gula pasir, namun ada beberapa bahan tambahan yang dapat digunakan, diantaranya ada berbagai jenis gula, pemanis buatan, sari buah bahkan jenis umbi-umbian yang memiliki rasa manis yang salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan salah

satu sumber karbohidrat utama di Indonesia yang menempati urutan keempat setelah padi, jagung, dan ubi kayu (Widowati, 2011). Konsumsi ubi jalar cenderung makin turun dari tahun ke tahun, dikarenakan ada anggapan bahwa masyarakat yang pangan pokoknya non beras mempunyai status ekonomi dan sosial yang lebih rendah dibandingkan masyarakat yang mengkonsumsi beras. Banyak juga olahan makanan yang menggunakan substitusi dari ubi jalar, diantaranya ada produk *bakery*.

Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk *bakery* adalah sebagai alternatif penggunaan pangan murah tapi dibalut dengan hidangan yang memiliki status sosial yang lebih tinggi. Di Indonesia olahan berbahan dasar ubi jalar umumnya berupa makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, getuk, timus, dan keripik, yang citranya atau kepopuleran hidangan tersebut sering dianggap rendah oleh sebagian orang. Ubi jalar merupakan jenis umbi yang memiliki bahan pangan sumber karbohidrat yang kaya akan serat pangan.

Berdasarkan mutu gizi dan sifat fungsional serta peluang pemanfaatannya, ubi jalar mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan dalam upaya penganekaragaman konsumsi pangan (Widowati, 2011). Ubi memiliki kadar air yang cukup tinggi, menurut (Sejati, 2017) kandungan air pada ubi jalar putih 68,50%, ubi jalar kuning 79,28%, dan ubi merah/ungu 68,50%. Dikarenakan kandungan air yang cukup tinggi maka masa simpan ubi tidak bisa terlalu lama. Metode yang dapat digunakan untuk mengurangi jumlah air dalam ubi jalar bisa dengan cara dibuat tepung. Tepung merupakan partikel padat berbentuk butiran halus yang dapat digunakan untuk berbagai keperluan, baik untuk penelitian, rumah tangga, maupun bahan baku industri (Agung, 2018). Tepung ubi jalar sudah dijual di pasaran, baik secara langsung maupun *online*. Pada produk panggang serta roti tawar, penggunaan tepung ubi jalar hanya dapat mengganti sebagian dari terigu, karena pada pembuatan roti tawar diperlukan adanya komponen gluten yang hanya terdapat pada tepung terigu, tidak ada pada tepung lain (Aini, 2004).

*Tangzhong* dikenal juga dengan istilah gelatinisasi pati (*gelatinisation starch*), bahan pangan yang mengandung pati dapat digunakan sebagai *tangzhong*. Salah satunya sumber pangan lokal kelompok umbi-umbian, seperti ubi jalar. Ubi

jalar memiliki banyak jenis, sehingga dalam penelitian ini dipakai 3 jenis tepung ubi jalar, yaitu ubi jalar putih, ubi jalar merah, dan ubi jalar madu untuk mengetahui pengaruh penggunaan jenis tepung ubi jalar pada pembuatan *tangzhong* terhadap kualitas *Japanese milk bread*. Untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah, dan Ubi Jalar Madu pada Pembuatan *Tangzhong* terhadap Kualitas *Japanese Milk Bread*”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan *Japanese milk bread*?
2. Bagaimana proses pembuatan *tangzhong*?
3. Bagaimana proses pembuatan *tangzhong* ubi jalar putih?
4. Bagaimana proses pembuatan *tangzhong* ubi jalar merah?
5. Bagaimana proses pembuatan *tangzhong* ubi jalar madu?
6. Apakah *tangzhong* ubi jalar putih berpengaruh terhadap kualitas *Japanese milk bread*?
7. Apakah *tangzhong* ubi jalar merah berpengaruh terhadap kualitas *Japanese milk bread*?
8. Apakah *tangzhong* ubi jalar madu berpengaruh terhadap kualitas *Japanese milk bread*?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh penggunaan tepung ubi jalar putih, ubi jalar merah, dan ubi jalar madu pada pembuatan *tangzhong* terhadap kualitas *Japanese milk bread*.

## 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan dengan pembatasan masalah, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung ubi jalar putih, ubi jalar merah, dan ubi jalar madu pada pembuatan *tangzhong* terhadap kualitas *Japanese milk bread*?”.

### 1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung ubi jalar putih, ubi jalar merah, dan ubi jalar madu pada pembuatan *tangzhong* terhadap kualitas *Japanese milk bread*.

### 1.6 Kegunaan Penelitian

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

1. Dapat menambah pengetahuan peneliti tentang *Japanese milk bread*
2. Dapat dijadikan kontribusi positif pada mata kuliah Pengolahan Roti dan Pengolahan Roti Lanjutan
3. Dapat menjadi informasi bagi masyarakat tentang pembuatan *Japanese milk bread*
4. Dapat menjadi informasi tentang penggunaan tepung ubi jalar pada produk *bakery*
5. Dapat menjadi informasi tentang pengaruh penggunaan jenis tepung ubi jalar pada pembuatan *tangzhong* terhadap kualitas *Japanese milk bread*

