

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Roti merupakan salah satu produk makanan yang populer karena dianggap praktis, seperti untuk sarapan di masyarakat. Roti dikembangkan pertama kali di wilayah Mesir pada zaman kebudayaan Mesopotamia ribuan tahun lalu. Seiring dengan adanya perkembangan teknologi, roti juga terus mengalami perkembangan baik dari segi pengolahan, jenis hingga bentuk sehingga munculah beragam varian roti.

Roti adalah olahan berbahan dasar tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi dan diolah dengan cara dipanggang, namun terdapat juga jenis roti yang tidak menggunakan ragi. Menurut SNI (1995), roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan (Kusnedi, 2021). Selain tepung terigu, ragi dan air, adonan roti juga ditambahkan dengan garam, gula, susu dan lemak serta bahan pelezat (Koswara, 2009).

Pengklasifikasian roti dapat dikelompokkan kedalam beberapa kategori. Salah satunya dapat dilihat dari formulasi adonannya, roti dapat dibedakan menjadi tiga kategori, yaitu roti tawar, roti manis dan roti *soft rolls* (Andragogi et al., 2018). Pendapat lainnya menyebutkan, roti dapat dibagi kedalam 2 kelompok berdasarkan bahan utama penyusun adonannya yang dikenal dengan *rich dough* dan *lean dough*.

Jenis roti dengan kategori *rich dough* terbuat dari adonan yang menggunakan gula dan margarin dalam persentase tinggi dengan kisaran diatas 10% dari total tepung yang digunakan seperti roti *soft rolls* dan roti manis. Sedangkan *lean dough* terbuat dari adonan yang menggunakan gula dan margarin dengan persentase dibawah 10% seperti roti tawar.

Perbedaan antara roti *soft rolls* dengan roti manis terletak pada kadar persentase gula dan lemak yang digunakan. Menurut Fadiati (2021), roti *soft rolls* adalah jenis roti dengan rasa yang tidak terlalu manis karena kadar persentase gula, lemak dan telur yang digunakan adalah sama sebesar 14%. Sementara pada pembuatan roti manis, jumlah persentase gula yang digunakan adalah lebih dari 16% (Wicaksana,

2019). Selain perbedaan tersebut, keduanya memiliki beragam variasi *topping*, *filling* dan juga bentuk.

Roti manis dapat didefinisikan sebagai salah satu jenis roti yang mempunyai cita rasa manis yang menonjol serta bertekstur empuk dengan atau tanpa isian (Astuti, 2015). Tekstur empuk yang diharapkan dari hasil roti manis disebabkan karena penggunaan beberapa bahan dalam jumlah yang banyak, seperti gula dan lemak. Menurut U.S Wheat Associates (1983), adonan roti manis merupakan adonan yang dibuat dengan menggunakan jumlah gula, lemak dan telur yang lebih banyak.

Gula pada pembuatan roti berfungsi sebagai makanan untuk ragi yang akan menghasilkan gas karbondioksida ( $\text{CO}_2$ ), asam dan alkohol yang menjadikan adonan roti mengembang, membentuk pori, menghasilkan aroma saat dipanggang serta memberi rasa (Ridhani & Aini, 2021). Gula memiliki sifat higroskopis (menahan air), yang menjadikan gula juga berfungsi sebagai pengempuk dan pengawet alami pada roti sehingga dapat memperpanjang umur simpan roti. Jenis gula yang sering digunakan dalam pembuatan roti adalah gula sukrosa (Kusnedi, 2021). Gula sukrosa merupakan gula non-reduksi yang paling sering digunakan sehari-hari yaitu gula pasir atau gula tebu (Ridhani & Aini, 2021). Dikatakan gula pasir karena bentuknya yang hampir menyerupai pasir dan biasa digunakan sebagai pemanis pada pengolahan makanan dan minuman.

Persentase penggunaan gula pada roti akan menentukan jenis roti yang dihasilkan, penggunaan gula yang terlalu sedikit akan menyebabkan adonan roti mengembang kurang baik, sementara jika terlalu banyak akan memperlambat proses peragian. Pada formulasi pembuatan roti manis, persentase gula yang digunakan adalah sebanyak 10-30% dan optimum digunakan adalah 15-25% dari berat tepung (Faridah et al., 2008).

Pada penelitian Ridhani & Aini (2021), menyebutkan kandungan gula yang digunakan pada roti manis adalah 10% atau lebih. Menurut Cahyana (2019), persentase penggunaan gula pada pembuatan roti manis adalah sebanyak 16-22% dari total tepung yang digunakan. Sedangkan Syarbini (2016), menyebutkan roti manis sebagai kategori *rich dough* yang memiliki kadar gula lebih dari 10%.

Hasil penelitian lain yang dilakukan oleh Rofiqoh (2013), yang menganalisis sifat fisik roti tawar dengan persentase gula yang berbeda menunjukkan terdapat perbedaan pada beberapa aspek penilaian terhadap kualitas roti tawar yang dihasilkan.

Berdasarkan beberapa sumber yang telah disebutkan, belum ditemukan penelitian yang membahas mengenai karakteristik dan mutu roti manis dengan menggunakan persentase gula yang berbeda. Maka dari itu, peneliti ingin melakukan penelitian untuk mengetahui serta menganalisis karakteristik fisik dan organoleptik yang dihasilkan pada roti manis dengan menggunakan persentase gula yang berbeda.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan penelitian ini sebagai berikut :

1. Berapakah persentase gula yang terbaik untuk pembuatan roti manis?
2. Bagaimanakah kualitas roti manis dengan persentase gula yang berbeda?
3. Manakah persentase gula terbaik untuk menghasilkan roti yang berkualitas?
4. Apakah penggunaan persentase gula yang berbeda dapat mempengaruhi karakteristik fisik dan organoleptik roti manis?
5. Bagaimanakah karakteristik fisik dan organoleptik roti manis dengan persentase gula yang berbeda?

## **1.3. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah disebutkan diatas, maka penelitian ini dibatasi pada analisis karakteristik fisik dan organoleptik roti manis dengan persentase gula yang berbeda, yang dinilai dari aspek eksternal, internal dan uji karakteristik fisik. Pada aspek eksternal berupa volume, warna dan karakteristik kulit roti. Sementara aspek internal berupa warna remah, pori-pori, tekstur remah, aroma, rasa dan kualitas pengunyahan. Penilaian karakteristik fisik roti meliputi volume, tinggi dan pori-pori.

#### 1.4. Perumusan Masalah

Permasalahan yang akan diteliti pada penelitian ini, dirumuskan sebagai berikut : “Bagaimanakah karakteristik fisik dan organoleptik roti manis dengan persentase gula yang berbeda?”.

#### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari dan menganalisis karakteristik fisik dan organoleptik roti manis dengan persentase gula yang berbeda.

#### 1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya sebagai berikut :

1. Bagi Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta dapat dijadikan sebagai sumber referensi pembelajaran pada mata kuliah Pengolahan Roti.
2. Bagi masyarakat, dapat mengetahui informasi mengenai persentase gula untuk mendapatkan roti manis yang berkualitas.
3. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan, pengalaman dan pemahaman mengenai persentase gula pada roti manis.
4. Bagi pembaca, dapat menambah referensi terkait karakteristik roti manis dengan menggunakan persentase gula yang berbeda.