

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pada zaman mutakhir seperti sekarang ini dengan kemajuan teknologi yang sangat pesat membuat masyarakat khususnya di perkotaan disibukan dengan berbagai aktifitas yang akhirnya mempengaruhi masyarakat untuk memilih jenis makanan yang cepat dan mudah didapatkan untuk dikonsumsi. Kebanyakan dari masyarakat perkotaan memilih roti karena memiliki banyak varian yang menarik dan tentunya mudah untuk didapatkan di berbagai tempat baik itu mini market, toko roti dan kue, ataupun lewat aplikasi pesan antar online.

Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam. Sedangkan bahan penambah rasa dan pelembut yaitu gula, susu, lemak, dan telur (Faridah dkk., 2013). Roti *hot dog* adalah salah satu makanan yang populer dan banyak ditemukan di seluruh dunia. Roti ini memiliki bentuk oval dengan panjang 15 cm dengan permukaan yang berbeda-beda, ada yang ditaburi dengan wijen maupun tidak. Biasanya roti *hot dog* mempunyai karakteristik rasa yang tidak terlalu manis.

Sejak pertama kali muncul, roti *hot dog* telah menjadi makanan yang populer dan sering ditemukan di acara-acara olahraga, festival, dan acara-acara lainnya, serta dijual di gerai makan jalanan dan gerai makan cepat saji. Menurut (Mudjiyanto dkk., 2012.) terkait tingkat kebiasaan makan golongan remaja di enam kota besar di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, Semarang, Yogyakarta, Surabaya, dan Denpasar menyatakan bahwa, pada remaja di Jakarta untuk konsumsi makan siang 15-20% remaja mengkonsumsi *fried chickens* dan *burger*. Sedangkan sebanyak 1-6% mengkonsumsi *hot dog*, *pizza*, dan *spagheti* sebagai makan siang mereka.

Seiring dengan berkembangnya zaman, roti *hot dog* juga memiliki banyak variasi dan perkembangannya baik dalam hal rasa, ukuran, dan bahan-bahan yang digunakan. Ada berbagai variasi bentuk dan jenis *hot dog* ada berbagai macam antara lain seperti *hot dog bologna*, *korean hot dog*, *teriyaki hot dog*, dll. Secara umum roti *bun* merupakan roti yang dipilih dan biasa digunakan dalam penyajian

hot dog. Pada saat ini dalam pembuatan roti *hot dog* pada umumnya hanya menggunakan satu jenis tepung yaitu tepung terigu sehingga membuat tingkat permintaan terhadap kebutuhan tepung terigu sebagai salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan roti menjadi meningkat. Di Indonesia masyarakat pada umumnya masih berketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu dibandingkan dengan jenis-jenis tepung yang lainnya.

Hal ini menyebabkan tingkat permintaan akan bahan baku tepung terigu juga meningkat. Menurut data dari Asosiasi Produsen Terigu Indonesia/APTINDO konsumsi tepung terigu nasional pada tahun 2021 meningkat sebanyak 6,9 juta ton dibandingkan pada tahun 2020 dengan tingkat konsumsi tepung terigu sebanyak 6,7 juta ton.

Semakin meningkatnya permintaan tepung terigu sebagai salah satu bahan utama yang dibutuhkan dalam membuat roti, tentunya diperlukan juga upaya alternatif untuk menurunkan angka tingkat kebutuhan akan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan berbagai jenis tepung yang dapat diolah sebagai pengganti bahan baku utama tepung terigu dalam pembuatan roti. Salah satu jenis tepung yang dapat digunakan adalah tepung beras merah.

Beras merah merupakan salah satu dari jenis beras yang terdapat di Indonesia yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Beras merah biasa dimanfaatkan masyarakat Indonesia menjadi makanan pokok sehari-hari yaitu nasi dan dibuat sebagai produk setengah jadi berupa tepung.

Beras merah adalah beras yang ditumbuk dan dipisahkan dari bulir-bulirnya. Pada tahapan ini akan mengakibatkan penurunan nilai gizi yang tidak terlalu besar pada beras. Jika dibandingkan dengan beras putih umumnya beras melalui proses penggilingan untuk membersihkan dari kulit ari (Andriani dkk., 2018). Warna merah yang terdapat pada beras merah dihasilkan oleh zat yang bernama antosianin yang berfungsi sebagai anti kanker, anti glikemik tinggi dan juga sebagai antioksidan. Beras merah mempunyai rasa menyerupai seperti kacang dengan tekstur yang lebih kenyal. Menurut (Santika, 2010) dalam proses penggilingan kulit ari yang masih melekat pada beras dapat memberikan manfaat kaya akan minyak alami, lemak *essential* dan juga serat. Komposisi gizi per 100 g beras merah terdiri

atas protein 7,5 g, lemak 0,9 g, karbohidrat 77,6 g, kalsium 16 mg, fosfor 163 mg, zat besi 0,3 g, dan vitamin B1 0,21 mg

Pada penelitian ini beras merah dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu karena pada umumnya beras merah memiliki kandungan serat yang tinggi. Menurut (Kusharto, 2007). Serat yang terdapat pada makanan biasanya disebut *dietary fiber* yang berguna untuk membedakan serat makanan dengan serat kasar atau bisa dikatakan yang tidak terhidrolisa terhadap enzim yang terdapat pada tubuh manusia. Sebagai upaya meningkatkan pengaplikasian beras merah salah satunya dapat dibuat sebagai tepung yang nantinya bisa di olah untuk menjadi bahan baku dalam produk pangan dan pembuatan aneka hidangan. Selain tinggi akan serat tepung beras merah juga memiliki karakteristik lainnya seperti kaya akan vitamin B, mineral dan anti oksidan yang berperan penting dalam tubuh, serta memiliki rasa yang tidak terlalu manis sehingga cocok untuk diaplikasikan ke dalam pembuatan roti *hot dog*

Tepung beras merah adalah produk olahan dari beras yang dibuat setengah jadi dengan tujuan agar bisa disimpan dalam waktu yang lama, terdapat berbagai macam kandungan zat gizi dan bisa digunakan untuk membuat berbagai macam olahan pangan menjadi lebih praktis (Damarjati dalam Antonia, 2018). Tepung beras merah dengan berat 100 gr mengandung energi sebesar 369,3 Kkal, protein 9,83 %, lemak 7,8 %, serat 20,4 %, karbohidrat 65 %, kadar air dan abu masing-masing 6,2 % dan 11,2 % (Forsalina dkk., 2021). Selain itu tepung beras merah juga memiliki beberapa karakteristik seperti berwarna

Pembuatan tepung beras merah pada proses pengeringan dengan suhu yang berbeda bisa mempengaruhi dan mengubah karakteristik dari tepung tersebut. Menurut (Syafutri dkk., 2020) tepung beras merah yang dihasilkan dengan pengeringan di dalam oven memiliki nilai daya kembang pati (*swelling power*) 6% hingga 9%, kelarutan 20% hingga 26%, dan kadar amilosa 11% hingga 20%.

Penggunaan tepung beras merah pada pembuatan roti *hot dog* diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dengan harapan dapat meningkatkan rasa, aroma, tekstur serta kandungan serat dari roti *hot dog*. Berdasarkan pertimbangan tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Roti *Hot Dog* Terhadap

Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen“ untuk menghasilkan roti *hot dog* yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.2. Identifikasi Masalah

Pada latar belakang masalah yang sudah dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa hal berikut :

1. Tepung beras merah dapat digunakan sebagai bahan pensubstitusi tepung dalam pembuatan roti *hot dog*
2. Substitusi tepung beras merah dapat menghasilkan roti *hot dog* yang berkualitas
3. Formulasi yang tepat untuk pembuatan roti *hot dog* dengan substitusi tepung beras merah
4. Pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap kualitas roti *hot dog*
5. Pengaruh substitusi tepung beras merah pada pembuatan roti *hot dog* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen

1.3. Pembatasan Masalah

Penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh substitusi tepung beras merah dalam pembuatan roti *hot dog* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Pada uji sifat fisik dibatasi dalam volume dan tinggi roti Sedangkan daya terima konsumen tersebut dibatasi dalam aspek eksternal (volume, warna kulit, karakteristik kulit), dan aspek internal (warna remah, pori-pori, tekstur remah, aroma, rasa, kualitas pengunyahan).

1.4. Perumusan Masalah

Permasalahan yang akan diteliti pada penelitian ini, dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah pada pembuatan roti *hot dog* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari serta menganalisis pengaruh substitusi tepung beras merah pada pembuatan roti *hot dog* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat, sebagai berikut :

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta dapat dijadikan sebagai sumber *referensi* pembelajaran pada mata kuliah Pengolahan Roti
2. Bagi penulis, dapat menambah pengetahuan, pengalaman dan pemahaman mengenai substitusi tepung beras merah pada roti *hot dog*
3. Bagi masyarakat, dapat mengetahui dan menambah wawasan terkait variasi penyajian produk olahan tepung beras merah dalam olahan pangan.
4. Bagi pembaca, dapat memberikan pengetahuan baru tentang variasi roti *hot dog*.

