

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perubahan pola hidup menjadi faktor terjadinya perubahan pola makan, masyarakat semakin bertambah sibuk sehingga mendorong pemilihan makanan dengan penyajian lebih praktis, tetapi beragam. Makanan tersebut harus segar sepanjang hari, penampilan menarik, aman bagi kesehatan, kemasan menarik, serta beraroma. Selain itu, bagi masyarakat yang penting harganya murah agar bisa dikonsumsi banyak orang (Mudjajanto & Yulianti, 2006). Salah satunya adalah roti, roti merupakan produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat dan telah menjadi makanan pokok kedua setelah nasi (Devangga, 2018).

Roti adalah produk pangan yang cukup populer di Indonesia. Produk pangan olahan ini mengalami proses pemanggangan adonan yang sudah di fermentasi (Andragogi, dkk. 2018). Jika di lihat dari bahan yang digunakan dan persentase bahan dalam resep, roti dapat didefinisikan sebagai makanan yang terbuat dari bahan utama, yaitu tepung terigu, ragi atau *yeast*, garam dan air. Sedangkan bahan tambahannya, yaitu gula, margarin, telur, susu, dan lainnya (Syarbini, 2013).

Roti manis dibuat dengan 100% tepung terigu. Tepung terigu adalah tepung atau bubuk yang dihasilkan dari proses penggilingan biji gandum, dan digunakan sebagai dasar pembuatan kue, mie, dan roti serta bahan-bahan makanan lainnya. Sampai saat ini belum ada bahan dasar lain sebagai pengganti gandum untuk membuat tepung terigu, karena gandum adalah salah satu biji-bijian yang

mengandung gluten, yaitu protein yang ada di dalam tepung terigu yang tidak larut dalam air dan mempunyai sifat elastis seperti karet.

Menurut Data Statistik Konsumsi Pangan tahun 2015, menunjukkan rata-rata konsumsi per kapita tepung terigu di Indonesia pada tahun 2011-2015 sebesar 13,13% kapita per tahun. Namun, bahan baku pembuatan tepung terigu yaitu gandum tidak berasal dari Indonesia, melainkan harus mengendalikan hasil impor dari negara lain dengan rata-rata jumlah impor pada tahun 2011-2015 sebesar 11,56% kapita per tahun (Astuti dalam Kementerian Pangan, 2018). Hal tersebut disebabkan karena Indonesia bukanlah negara penghasil gandum.

Solusi untuk mengatasi permasalahan ketergantungan tepung terigu di Indonesia adalah mengupayakan pengolahan produk pangan dengan menggunakan tepung dari bahan pangan lokal yang tersedia di Indonesia sebagai alternative pengganti tepung terigu (Devangga, 2018). Salah satunya adalah olahan dari pisang nangka menjadi tepung. Pisang nangka adalah salah satu buah yang kaya akan kandungan vitamin C, B kompleks, kalsium, B6 dan serotonin, zat berfungsi sebagai neurotransmitter yang mempelancar fungsi otak. Pisang memiliki banyak kandungan nutrisi dibandingkan dengan beberapa buah-buahan lain dan pisang memiliki cadangan energi yang cepat jadi dibutuhkan. Pisang berdasarkan cara mengkonsumsi dibagi ke dalam 2 golongan yaitu *banana* dan *plantain*. *Banana* adalah pisang yang lebih sering dikonsumsi dalam bentuk segar setelah buah matang, contohnya pisang ambon, pisang raja, pisang lampung, pisang susu. Sedangkan *plantain* adalah pisang yang dikonsumsi dengan cara diolah terlebih dahulu, contohnya pisang kapok, pisang uli, pisang kapak, dan pisang nangka (Sari, 2016).

Pisang nangka memiliki potensi untuk dibuat tepung. Tepung pisang nangka pada umumnya dibuat dari pisang yang sudah tua tetapi belum matang dengan kadar tepung yang tinggi dan kadar gula yang rendah sehingga akan menghasilkan tepung yang baik. Pembuatan tepung pisang dilakukan dengan berbagai cara untuk menghasilkan tepung yang putih dan lembut. Pembuatan tepung pisang yang tidak tepat akan menghasilkan tepung pisang yang berwarna kecokelatan. Oleh karena itu, perlu diketahui jenis pisang dan metode pembuatan yang tepat untuk menghasilkan tepung pisang yang berkualitas (Widowati, dkk. 2017).

Menurut Susmawida, dkk (2015) produksi pisang cukup besar sehingga harus ada cara untuk menanggulangi produksi buah pisang yang tidak dipasarkan dan belum sepenuhnya dimanfaatkan, sementara pisang termasuk buah-buahan yang mudah mengalami pembusukan, maka perlu adanya usaha untuk pengembangan potensi dan pendayagunaan agar dapat meningkatkan nilai ekonominya. Tepung pisang nangka dapat dimanfaatkan produksi pisang yang melimpah dan menambah nilai jual dari olahan pisang itu sendiri. Pembuatan tepung pisang bertujuan untuk memperpanjang daya awet tanpa mengurangi nilai gizi pisang.

Tepung pisang nangka, salah satunya berfungsi membantu mencukupi kebutuhan gizi melalui perkembangan formulasi makanan tambahan fungsional yang standar gizi dan mampu meningkatkan imunitas atau kekebalan tubuh dengan mempertimbangkan keunggulan sumber daya pangan lokal. Dalam tepung pisang dikenal dengan buah yang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, kalsium, dan zat besi. Mineral yang terkandung dalam pisang sangat

dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dapat terserap oleh tubuh hingga 100% dibandingkan dengan pangan nabati lainnya. Selain itu, pisang nangka mudah diperoleh dengan harga yang terjangkau (Sari, dkk. 2018).

Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan penggunaan tepung pisang nangka sebagai bahan baku dalam pembuatan roti manis. Roti manis merupakan roti yang terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan cara pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Oleh karena itu, produk ini dinamakan *Sweet Banana Bread* karena terbuat dari tepung pisang yaitu pisang nangka. Dengan adanya penggunaan tepung pisang dalam pembuatan produk roti manis, maka penggunaan tepung terigu sebagai bahan roti manis ini dapat dikurangi bukan diganti sepenuhnya dengan tepung pisang nangka yang berasal dari bahan pangan asli Indonesia.

Selain itu, penggunaan tepung pisang nangka juga dapat mengurangi kadar gluten dari tepung terigu dalam pembuatan produk roti manis sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan termasuk pada orang berkebutuhan khusus dan mengandung karbohidrat sama seperti tepung terigu. Pengoptimalkan penggunaan tepung pisang nangka diharapkan dapat meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal yang mengandung karbohidrat lainnya, meningkatkan nilai gizi, penggunaan tepung pisang nangka dapat memberikan inovasi baru dalam produk roti manis, meningkatkan diversifikasi produk pangan berupa roti manis dan memberikan informasi serta hasil pengaruh substitusi tepung pisang nangka terhadap kualitas roti manis. Untuk itu, penelitian ini bisa menjadi penting untuk diteliti.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang telah diuraikan, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Apakah tepung pisang nangka dapat digunakan sebagai bahan substitusi terhadap kualitas roti manis?
2. Apakah substitusi tepung pisang nangka akan menghasilkan roti manis yang berkualitas?
3. Berapa persentase substitusi tepung pisang nangka yang digunakan untuk menghasilkan roti manis yang berkualitas?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung pisang nangka terhadap kualitas roti manis?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi tepung pisang nangka terhadap kualitas roti manis.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah dan Pembatasan masalah, maka perumusan masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

“Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung pisang nangka terhadap kualitas roti manis?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang nangka terhadap kualitas roti manis.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian diharapkan berguna untuk :

1. Mengoptimalkan bahan pangan lokal dengan memanfaatkan pisang nangka dalam bentuk tepung untuk meningkatkan diversifikasi produk pangan berupa roti manis,
2. Mengenalkan kepada masyarakat tentang produk roti manis dengan substitusi tepung pisang nangka.
3. Memberikan informasi mengenai inovasi produk olahan tepung pisang nangka kepada pembaca khususnya Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Negeri Jakarta.
4. Memotivasi minat mahasiswa guna meningkatkan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan tepung pisang nangka yang masih jarang digunakan dalam pengolahan makanan.