

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan produk makanan olahan yang diminati dan tidak bisa dipisahkan keberadaannya dari kehidupan sehari-hari masyarakat di Indonesia. Selain sebagai *snack*/camilan, kesibukan masyarakat di daerah perkotaan menjadikan roti sebagai pilihan yang praktis untuk sarapan, makan siang, ataupun makan malam. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan yang dikeluarkan oleh BPS (2021), konsumsi roti tawar dan roti manis pada tahun 2020 mencapai 3,01 kg/kapita/tahun.

Menurut Standar Industri Indonesia (2009) No 0031-74, definisi dari roti adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti kemudian dipanggang dan di dalam adonannya dapat ditambah dengan garam, gula, susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, kismis, sukade, dan sebagainya.

Sekarang ini ada banyak sekali *bakery-bakery* yang ada Indonesia sehingga produk *bakery* khususnya roti yang ada pun semakin beragam dan bervariasi, baik roti *modern* maupun roti jaman dahulu yang sering disebut dengan roti jadul. Salah satunya adalah roti bluder yaitu roti jaman dahulu yang masih diminati (Rahmawati, 2020). Roti bluder terkenal sebagai salah satu oleh-oleh khas dari Madiun, Jawa Timur. Antusias masyarakat terhadap roti bluder ini terlihat dari *bakery* roti bluder pertama dan terbesar di Madiun yaitu Bluder Cokro yang terus berkembang sampai saat ini dengan mendirikan pabrik-pabrik baru agar dapat memenuhi banyaknya permintaan pelanggan, dan juga banyak bermunculan *bakery-bakery* lainnya yang turut menjual roti bluder (Pergi Kuliner, 2023). Roti bluder memiliki potensi yang besar untuk terus berkembang di Indonesia.

Walaupun sekilas roti bluder terlihat seperti roti manis, roti bluder dan roti manis memiliki perbedaan. Dibandingkan dengan roti manis, roti bluder memiliki tekstur yang lebih lembut, empuk, halus serta berwarna kekuningan yang berasal dari penggunaan kuning telur yang lebih banyak dibandingkan dengan roti manis. Roti bluder memiliki bentuk yang unik, ada dua macam bentuk roti bluder yang dapat ditemukan di pasaran, yaitu roti bluder dengan bentuk

tabung/kerucut tidak lancip dan di sisi atasnya berbentuk bulat seperti jamur. Selain itu, ada roti bluder yang memiliki bentuk seperti piramida terbalik namun ujungnya tidak lancip (Ibrahim, 2017). Selain itu karakteristik dari roti bluder yaitu memiliki tekstur yang sangat lembut, empuk dan saat disobek serat rotinya terlihat dengan jelas, kemudian tekstur luar dan dalam umumnya terlihat selalu basah (Fitria, 2020). Penggunaan lemak yang banyak membuat roti bluder memiliki permukaan yang berminyak, serta memiliki tekstur yang lembut dan halus, dapat dikatakan roti bluder merupakan perpaduan antara roti dan *cake* karena berserat roti dan memiliki kelembutan seperti *cake* (Sedap, 2017). Oleh karena itulah roti bluder sering disebut sebagai “*Bread cake*”.

Minat masyarakat yang besar terhadap roti bluder ini disebabkan oleh teksturnya seratnya yang halus dan lembut hingga disukai oleh semua kalangan orang dewasa, anak-anak, dan juga lansia (Pergi Kuliner, 2023). Menurut pengamatan *Chef Yongki Gunawan*, masyarakat Indonesia cenderung menyukai roti yang manis, bertekstur lembut dan legit yang dapat ditemukan pada roti bluder (Bake.co.id, 2022).

Metode pembuatan roti bluder selama ini adalah dengan menggunakan metode biang atau metode *sponge and dough*, suatu metode pembuatan roti yang sering digunakan pada jaman dahulu. Penggunaan kuning telur yang banyak dapat membuat adonan sulit mengembang tetapi dengan adanya biang, ragi akan bekerja dengan baik dalam mengembangkan adonan (Nimpuno, 2019). Menurut Cahyana (2020), metode *sponge and dough* merupakan metode pembuatan roti dengan 2 kali fermentasi yaitu fermentasi pada *sponge*/biang dan fermentasi *dough*, memerlukan waktu peragian yang cukup lama yaitu 3 sampai 6 jam. Menurut Filmapro (2014), Kelebihan dari metode ini adalah mempunyai toleransi yang lebih baik terhadap waktu fermentasi, menghasilkan volume roti yang baik dan aroma roti yang lebih harum, namun kelemahan dari metode ini adalah proses pembuatannya memerlukan waktu yang lama serta membutuhkan peralatan dan tenaga kerja yang lebih banyak.

Dalam pengolahan roti, juga dapat digunakan metode lainnya, beberapa diantaranya adalah metode *straight dough* dan *no time dough*. Metode *straight dough* merupakan metode *single mix* / 1 kali pengadukan dalam membuat roti

dengan peragian 1-3 jam. Kelebihan dari metode ini adalah waktu produksi yang lebih pendek daripada sistem *sponge*, serta membutuhkan lebih sedikit peralatan dan tenaga kerja (Cahyana, 2020). Metode *No Time dough* merupakan metode pembuatan roti yang paling cepat dan tanpa proses fermentasi awal. Kelebihan dari metode ini adalah dapat menghasilkan roti dengan cepat, menghemat waktu fermentasi, dan hanya membutuhkan tenaga serta peralatan yang lebih sedikit

Saat ini, *bakery-bakery* pada umumnya menggunakan metode *straight dough* dan *no time dough* karena dapat menghasilkan roti dengan kuantitas yang banyak, serta lebih efisien dalam segi tenaga dan waktu. Dengan besarnya minat dan permintaan masyarakat terhadap roti bluder, penggunaan metode pembuatan roti *straight dough* dan *no time dough* dapat dipertimbangkan oleh para produsen roti dan *bakery-bakery* yang menjual roti bluder karena lebih efektif dari segi waktu, tenaga, peralatan yang digunakan, roti yang dihasilkan pun lebih banyak. Hal ini dapat memperbesar potensi roti bluder untuk lebih berkembang lagi di Indonesia.

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian tentang ketiga metode yang ada diatas dalam pembuatan roti bluder sehingga dapat diketahui pengaruh metode pembuatan yang berbeda tersebut terhadap mutu sensoris roti bluder.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut.

1. Menganalisis metode pembuatan *straight dough* untuk membuat roti bluder.
2. Menganalisis metode pembuatan *no time dough* untuk membuat roti bluder.
3. Menganalisis pengaruh pada penggunaan metode *straight dough* dan *no time dough* terhadap mutu sensoris roti dan kualitas fisik bluder.
4. Menganalisis kualitas roti bluder dengan metode pembuatan *sponge and dough*, *straight dough* dan *no time dough*.
5. Menganalisis pengaruh metode pembuatan roti yang berbeda (*sponge and dough*, *straight dough*, dan *no time dough*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik roti bluder.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dipaparkan diatas, maka penelitian ini akan dibatasi pada pengaruh metode pembuatan roti yang berbeda (*sponge and dough*, *straight dough*, dan *no time dough*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik roti bluder.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut : “Apakah ada pengaruh metode pembuatan roti yang berbeda (*sponge and dough*, *straight dough*, dan *no time dough*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik roti bluder”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh metode pembuatan roti yang berbeda (*sponge and dough*, *straight dough*, dan *no time dough*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik roti bluder.

1.6 Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini dapat:

1. Menambah wawasan bagi peneliti mengenai pengaruh metode pembuatan roti yang berbeda terhadap mutu sensoris roti bluder.
2. Memberikan kontribusi positif bagi pada mata kuliah Pengolahan Roti, Program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Menjadi sumber informasi kualitas roti bluder dengan berbagai metode pembuatan roti yang berbeda bagi masyarakat
4. Menjadi sumber informasi dan inovasi bagi pelaku industri roti dalam menentukan jenis metode yang terbaik pada pembuatan roti bluder.