

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Japanese steam bun* atau roti kukus Jepang merupakan salah satu jenis roti yang menggunakan bahan yudane (Kuswardani et al., 2021). Roti ini termasuk ke dalam produk *bakery* yang memiliki tekstur sangat lembut dengan cita rasa yang manis, sehingga dapat diterima oleh berbagai kalangan. *Japanese steam bun* memiliki karakteristik fisik warna kulit putih cenderung kuning yang merata berbentuk seperti roti sobek, tekstur lembut, dan elastis dengan pori-pori yang halus serta seragam. Untuk aroma, steam bun memiliki aroma khas fermentasi yang ringan dan tidak menyengat.

Dalam beberapa tahun terakhir, *Japanese steam bun* mengalami peningkatan sebagai bagian dari kuliner Asia, khususnya produk *bakery* berbasis roti kukus yang dinilai lebih sehat dibandingkan roti panggang. Tren ini didorong oleh meningkatnya minat konsumen terhadap makanan sehat. Selain itu, inovasi pada *Japanese steam bun* juga berkembang pesat melalui variasi isian, bentuk, dan warna. Konsumen modern cenderung menyukai produk yang tidak hanya enak, tetapi juga memiliki nilai gizi. Konsumen modern cenderung menginginkan produk yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga memberikan nilai tambah dari segi kandungan gizi. Oleh karena itu, pengembangan *Japanese steam bun* dengan penambahan bahan pangan yang kaya serat dan gizi menjadi salah satu peluang inovasi yang menarik dalam industri *bakery* (Putri et al., 2023).

Dalam industri *bakery* dan kuliner, inovasi produk menjadi aspek yang sangat penting untuk mempertahankan daya saing. inovasi produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah produk, memperluas segmentasi pasar, serta meningkatkan minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, pengembangan *Japanese steam bun* dengan penambahan bahan pangan yang memiliki nilai serat dan gizi tinggi dapat menjadi salah satu bentuk inovasi produk yang potensial (Wahyuni et al., 2022).

*Japanese steam bun*, bisa ditingkatkan secara kualitas dengan menambahkan bahan pangan untuk memberikan warna dan asupan gizi lainnya. Salah satunya dengan menambahkan *Puree* wortel. Wortel merupakan salah satu

bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar sebagai bahan inovatif dalam pengembangan pangan fungsional. Sayuran berwarna jingga ini diketahui kaya akan provitamin A dan beta-karoten, yaitu pigmen yang berperan sebagai prekursor vitamin A yang penting bagi kesehatan mata, sistem imun, serta menjaga kesehatan kulit (Immanuel et al., 2024).

Selain manfaat nutrisinya, wortel juga memberikan karakter warna alami yang menarik yang berasal dari kandungan beta-karoten sehingga dapat memberikan nilai estetika pada produk *bakery*. Warna jingga alami dari wortel dapat menjadi daya tarik visual yang signifikan bagi konsumen, terutama di era di mana tampilan makanan memiliki peran penting dalam keputusan pembelian (Rahmayanti et al., 2023).

*Puree* wortel merupakan bentuk olahan wortel yang mudah diaplikasikan dalam adonan *bakery* karena teksturnya yang halus dan mudah tercampur secara homogen. *Puree* mampu meningkatkan kelembapan adonan sekaligus menyebarkan warna dan nutrisi wortel secara merata. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penambahan *Puree* wortel pada produk *bakery* dapat meningkatkan kandungan beta-karoten, aktivitas antioksidan, serta memberikan warna oranye alami tanpa mempengaruhi penerimaan sensoris konsumen secara signifikan (Rahmayanti et al., 2023). Selain itu, penambahan bahan berbasis wortel pada produk roti juga terbukti dapat meningkatkan aktivitas antioksidan serta kualitas organoleptik produk (Begum et al., 2023).

Dalam pengembangan produk *Japanese steam bun*, teknik pengolahan adonan juga menjadi faktor penting yang memengaruhi kualitas akhir produk. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah teknik yudane, yaitu metode pembuatan adonan dengan menambahkan tepung sebanyak 5% dari total tepung yang digunakan dan memasaknya dengan menambahkan cairan 500%. Teknik ini diketahui mampu meningkatkan kemampuan hidrasi pati dan pembentukan struktur gluten sehingga menghasilkan tekstur roti yang lebih lembut, elastis, dan mampu mempertahankan kelembapan lebih lama (Al Ayyubi et al., 2023). Penggunaan teknik yudane menjadi relevan dalam penelitian ini karena adanya penambahan *Puree* wortel yang memiliki kadar air cukup tinggi. Kombinasi antara yudane dan *Puree* wortel diharapkan dapat menciptakan keseimbangan kadar air dalam adonan,

sehingga tidak menyebabkan tekstur roti menjadi terlalu lembek atau padat, melainkan tetap lembut, stabil, dan memiliki struktur crumb yang baik.

Untuk meningkatkan kualitas produk *Japanese steam bun*, salah satu upaya yang dilakukan adalah menambahkan *Puree* wortel. Dengan penambahan *Puree* wortel diharapkan produk *Japanese steam bun* memiliki nilai serat tinggi serta variasi rasa dan warna yang menarik. Steam bun biasa umumnya menggunakan adonan berbasis tepung terigu dengan tambahan bahan yang terbatas, sehingga kandungan gizinya didominasi oleh karbohidrat dan relatif rendah serat. Beberapa studi dalam bidang teknologi pangan menunjukkan bahwa produk *bakery* konvensional umumnya memiliki keterbatasan kandungan vitamin, sehingga diperlukan penambahan pangan fungsional untuk meningkatkan kualitas gizinya (Andriani et al., 2023). Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara produk yang beredar di pasaran dengan kebutuhan konsumen modern yang semakin sadar akan pentingnya asupan gizi seimbang serta variasi produk yang menarik.

Pengembangan produk steam bun dengan menambahkan *Puree* wortel memiliki peluang yang cukup besar sebagai bentuk inovasi dalam menciptakan produk *bakery* yang lebih menarik dari segi organoleptik. Selain meningkatkan daya tarik rasa, warna, dan tekstur, penggunaan bahan tersebut juga berpotensi meningkatkan kandungan gizi produk jika dibandingkan dengan steam bun konvensional.

Untuk mengetahui pengaruh penambahan *Puree* wortel terhadap kualitas *Japanese steam bun*, diperlukan pengujian kualitas produk yang meliputi penilaian karakteristik organoleptik berupa warna, aroma, rasa, dan tekstur produk. Penilaian tersebut dilakukan melalui uji validasi oleh panelis ahli guna memperoleh masukan terkait karakteristik produk yang dihasilkan dan menentukan formulasi yang sesuai dengan kriteria *Japanese Steam Bun*. Hasil penilaian panelis ahli selanjutnya digunakan sebagai dasar dalam mengevaluasi kualitas produk inovasi yang dikembangkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai inovasi pembuatan *Japanese steam bun* dengan penambahan *Puree* wortel untuk menghasilkan produk yang memiliki kualitas sensoris yang baik serta nilai gizi yang lebih tinggi



## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, perlu diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian yang berkaitan dengan topik penelitian yang akan dilakukan, diantaranya sebagai berikut:

1. *Japanese steam bun* yang ada di pasaran belum memiliki kandungan serat yang terbatas.
2. *Japanese steam bun* saat ini belum menggunakan pewarna baik sintetis atau alami.
3. Belum ada penelitian terkait inovasi pembuatan *japanese steam bun* dengan penambahan *puree* wortel (*Daucus Corota.L.*).

## 1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada inovasi pembuatan *Japanese steam bun* dengan penambahan *Puree* wortel (*Daucus carota L.*) yang diukur berdasarkan organoleptik yang meliputi aspek warna, pori-pori, aroma, rasa, dan tekstur.

## 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang diajukan maka dirumuskan masalah sebagai berikut: Bagaimanakah inovasi pembuatan *Japanese steam bun* dengan penambahan *Puree* wortel (*Daucus carota L.*)?

## 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis inovasi pembuatan *japanese steam bun* dengan penambahan *Puree* wortel (*Daucus carota*) yang dinilai dengan aspek organoleptik warna, pori-pori, aroma, rasa, dan tekstur.

## 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang akan didapatkan dari penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi mahasiswa program studi seni kuliner dan pengolahan jasa makanan, industri terkait dan masyarakat umum, diantaranya adalah:

1. Menjadi sarana bagi peneliti untuk menambah dan meningkatkan wawasan dalam mengembangkan inovasi pembuatan *Japanese steam bun* dengan penambahan *pure* wortel.

2. Dapat digunakan sebagai pedoman pada mata kuliah yang berkaitan dengan program studi seni kuliner dan pengolahan jasa makanan seperti mata kuliah dasar gizi, pengolahan roti 1 dan pengolahan roti 2.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai produk *Japanese steam bun* yang telah dikembangkan dengan memanfaatkan *Puree* wortel.
4. Memberikan referensi bagi pelaku usaha *bakery* atau industri makanan untuk menciptakan varian produk baru yang lebih sehat dan memiliki nilai jual unik.

