

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri pangan di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang sejalan dengan perubahan kebutuhan dan pola konsumsi masyarakat. Industri makanan dan minuman merupakan salah satu subsektor penting dalam industri pengolahan Indonesia. Badan Pusat Statistik mencatat bahwa industri makanan dan minuman menjadi kontributor terbesar terhadap nilai tambah industri pengolahan, dengan kontribusi sebesar 35,09% pada tahun 2023 (Badan Pusat Statistik, 2024). Perkembangan teknologi serta perubahan gaya hidup masyarakat turut mendorong kebutuhan pasar terhadap produk makanan dan minuman yang semakin beragam, sehingga pelaku industri dituntut untuk terus melakukan inovasi dalam menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2024). Salah satu bidang yang berkembang dalam industri pangan adalah industri *bakery*. Produk *bakery*, khususnya roti, memiliki karakteristik praktis dan mudah dikonsumsi sehingga dapat menjadi salah satu pilihan pangan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat yang memiliki aktivitas semakin dinamis.

Meningkatnya penggunaan produk roti juga berkaitan dengan tingginya kebutuhan terhadap tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan berbagai produk *bakery*. Tepung terigu banyak digunakan dalam pembuatan roti karena mengandung protein pembentuk gluten yang berperan penting dalam membentuk struktur dan kerangka adonan. Gluten memiliki sifat elastis sehingga mampu mempertahankan gas hasil fermentasi dan mendukung pembentukan struktur serta pengembangan roti (Setiawan, 2014). Namun, ketergantungan terhadap bahan baku berbasis gandum dapat menjadi pertimbangan dalam pengembangan pangan berbasis bahan baku lokal. Oleh karena itu, pemanfaatan tepung non-terigu sebagai bahan substitusi dapat dikembangkan sebagai salah satu upaya mendukung diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal (Gafar, 2009; Yulifianti dkk., 2012).

Menurut Gafar (2009), diversifikasi pangan berbasis tepung perlu diarahkan pada pemanfaatan bahan baku tepung nonberas dan nonterigu yang berasal dari sumber daya dalam negeri sebagai upaya mengurangi ketergantungan terhadap gandum impor. Sejalan dengan itu, Suismono dan Hidayah (2011) menyatakan bahwa pengembangan diversifikasi pangan dilakukan melalui pemanfaatan sumber karbohidrat lokal beserta teknologi pengolahannya sehingga dapat diterima masyarakat sebagai alternatif pangan. Oleh karena itu, tepung singkong memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan substitusi tepung terigu pada produk *bakery*, termasuk *Pita bread*.

Tepung singkong merupakan salah satu bentuk pemanfaatan komoditas lokal yang memiliki potensi besar dalam mendukung program diversifikasi pangan di Indonesia. Ketersediaan bahan baku singkong yang melimpah serta kandungan karbohidrat yang tinggi menjadikan tepung singkong layak dikembangkan sebagai alternatif tepung berbasis sumber daya lokal. Islamey dan Chayati (2021) menyatakan bahwa tepung singkong merupakan hasil pemanfaatan umbi-umbian lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan serta dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif. Selain itu, Fadiati (2022) menjelaskan bahwa tepung singkong merupakan bahan pangan alternatif yang mampu mendukung diversifikasi dan ketahanan pangan karena tersedia dalam jumlah yang memadai, aman dikonsumsi, dan mudah diakses oleh masyarakat. Dengan demikian, pemanfaatan tepung singkong sebagai substitusi tepung terigu pada produk *bakery* tidak hanya bertujuan menghasilkan inovasi produk, tetapi juga menjadi salah satu upaya meningkatkan pemanfaatan komoditas pangan lokal sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu berbahan baku gandum impor. Penelitian terbaru oleh Widanti dkk. (2025) juga menunjukkan bahwa melalui pengembangan karakteristik tepung singkong, tepung lokal memiliki peluang yang semakin besar untuk diaplikasikan sebagai bahan substitusi tepung terigu pada produk *bakery*.

Salah satu produk *bakery* yang dapat dikembangkan menggunakan substitusi tepung singkong adalah *pita bread*. *pita bread* merupakan jenis *flat bread* khas Timur Tengah yang berbentuk pipih dan memiliki rongga di bagian tengah setelah dipanggang. Produk ini mulai dikenal dan diminati masyarakat

karena dapat dikonsumsi dengan berbagai jenis isian serta memiliki tekstur yang lembut dan fleksibel. *pita bread* juga memiliki proses pembuatan yang relatif sederhana sehingga berpotensi untuk dikembangkan menggunakan bahan pangan lokal sebagai inovasi produk *bakery*. Fleksibilitas yang tinggi dalam memadukan isian bahan *pita bread* juga menjadi salah satu kunci yang dapat dimanfaatkan sebagai keunggulan *Pita bread* itu tersendiri.

Substitusi tepung singkong pada *Pita bread* dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Tidak adanya kandungan gluten dalam tepung singkong dapat memengaruhi kemampuan adonan dalam mengembang dan membentuk struktur roti. Hal tersebut dapat menyebabkan perubahan pada warna, aroma, rasa, dan tekstur *pita bread*. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan tepung singkong pada *pita bread* agar diperoleh formulasi yang tepat dan menghasilkan kualitas produk yang baik (Hamidah, N., Riyanto, & Uji, E. T. 2019).

Kualitas sensori menjadi salah satu faktor penting dalam menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan. Penilaian sensori dilakukan melalui pengamatan terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur produk. Dalam pengembangan produk *bakery* berbasis substitusi tepung singkong, analisis kualitas sensori diperlukan untuk mengetahui sejauh mana produk dapat diterima oleh panelis atau konsumen. Penelitian mengenai substitusi tepung singkong sebelumnya telah banyak dilakukan pada produk roti dan kue, namun penelitian mengenai *pita bread* substitusi tepung singkong masih terbatas sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut (Rahmansyah dkk., 2020).

Berdasarkan uraian tersebut, dapat diketahui bahwa masih terdapat kesenjangan penelitian terkait pemanfaatan tepung singkong pada produk *pita bread*, khususnya dalam mempelajari kualitas sensori *pita bread*. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih banyak membahas produk *bakery* lain seperti roti tawar, *pancake*, atau kue tradisional. Berdasarkan berbagai penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengaruh substitusi tepung singkong sangat bergantung pada karakteristik produk yang dihasilkan. Pada produk yang bergantung pada pembentukan jaringan gluten, seperti roti tawar, peningkatan proporsi tepung singkong cenderung menurunkan volume pengembangan, menghasilkan tekstur

yang lebih padat, dan mengurangi elastisitas produk. Sebaliknya, pada produk yang tidak memerlukan pembentukan gluten secara intensif, seperti pancake maupun kue tradisional, misalnya dadar gulung, tepung singkong dapat digunakan dalam proporsi yang lebih tinggi tanpa menyebabkan penurunan mutu sensoris yang berarti.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas sensori *pita bread* substitusi tepung singkong berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan pembentukan rongga (*pocketing*) sehingga dapat menghasilkan inovasi produk *bakery* berbasis pangan lokal yang memiliki kualitas baik dan dapat diterima konsumen.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas maka fokus yang akan diteliti dalam penelitian ini akan difokuskan pada kualitas sensori *pita bread* substitusi tepung singkong berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur keseluruhan, dan pembentukan rongga (*pocketing*).

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka masalah penelitian yaitu bagaimana kualitas sensori *pita bread* substitusi tepung singkong?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mempelajari kualitas sensori *pita bread* dengan substitusi tepung singkong yang dapat ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur serta pembentukan kantong (*pocketing*).

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan berguna untuk :

1. Mengembangkan pengetahuan dalam bidang studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan terutama pada pengolahan roti.
2. Meningkatkan kemampuan dalam menciptakan inovasi mengembangkan makanan bagi mahasiswa.

3. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang pembuatan *pita bread* substitusi tepung singkong bagi masyarakat.
4. Meningkatkan kemampuan peneliti dalam menciptakan inovasi produk.

