

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini banyak mengonsumsi makanan yang berbahan dasar terigu sehingga kebutuhan terigu semakin meningkat. Untuk memenuhi kebutuhan gandum di Indonesia dengan mengimpor dari negara lain. Terigu di Indonesia di peroleh dari impor dan memiliki harga relatif mahal. Terigu merupakan produk impor karena gandum sulit tumbuh di Indonesia (Nurbaya dan Estiasih,2013).

Ketergantungan terhadap tepung terigu mengakibatkan pemborosan devisa dan berpengaruh pada kesehatan. Protein gluten yang ditemukan dalam gandum dapat mengakibatkan munculnya gejala yang tidak baik. Gluten pada tepung terigu dapat memicu beberapa penyakit diantaranya obesitas, penuaan dini, gangguan pencernaan, masalah kulit, seperti jerawat atau gatal-gatal. Kandungan gluten juga dapat berpengaruh terhadap perilaku individu dan autisme. Tubuh anak yang menderita autisme, metabolisme glutennya berbeda dengan orang biasa. Tubuh mereka tidak biasa mencerna gluten dengan sempurna dan menghasilkan enzim protein yang mirip morfin. Hal ini membuat perilaku mereka menjadi hiperaktif atau terlalu senang (Wijayanti,2015).

Perisa (*flavour*) merupakan kualitas dari suatu bahan tambahan pangan yang mempengaruhi rasa dan aroma, biasanya ditambahkan pada makanan dan minuman sehingga meningkatkan kualitas rasa dan aroma pada makanan.

Tanaman durian (*Durio zibethinus murray*) dikenal sebagai buah tropis basah asli Indonesia. Tanaman durian merupakan buah asli Indonesia yang menempati posisi ke-4 buah nasional dengan produksi yang tidak merata sepanjang tahun, lebih kurang 700 ribu ton per tahun. Bagian buah yang dapat dimakan (persentase bobot daging buah) tergolong rendah yaitu hanya 20,52%. Hal ini berarti ada sekitar 79,48% yang merupakan bagian yang tidak dimanfaatkan untuk dikonsumsi seperti kulit dan biji durian. Sehingga, dapat diperkirakan limbah yang dihasilkan sekitar 556.360 ton per tahun (Chaerul Novita, 2013).

Nangka merupakan tanaman hutan yang pohonnya dapat mencapai tinggi 25 meter. Seluruh bagian tanaman bergetah, yang biasa disebut pulut. Daunnya bulat, lonjong, dan lebar. Kayunya keras, apabila telah tua berwarna kuning sampai kemerahan. Bunganya ada dua macam, yakni bunga jantan dan bunga betina (Sunaryono, 2005). Kulit nangka mengandung karbohidrat yang terdiri dari glukosa, fruktosa, sukrosa, pati, serat dan pectin dengan jumlah mencapai 15,87% dan protein 1,30% (Safitrie et al., 2015).

Tanaman nanas adalah salah satu tanaman buah yang bersemak, nanas tumbuh di wilayah dengan iklim yang berbeda – beda dari dataran tinggi hingga rendah. Bagian dari tanaman nanas adalah batang, daun, mahkota tunas, batang, akar, bunga, buah. (Muntari, dkk., 2012).

Roti manis merupakan roti yang memiliki rasa manis yang lebih terasa dibandingkan dengan roti tawar, bertekstur empuk dan dapat ditambahkan dengan berbagai macam isian (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Pembuatan roti pada umumnya menggunakan bahan utama berupa tepung terigu dan ragi. Bahan pendukung lainnya juga ditambahkan untuk menghasilkan roti yang memiliki kualitas lebih baik seperti penambahan margarin, gula bubuk, susu, air, garam, vanili dan *baking powder* (Fauzan dan Rustanti, 2013). Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) 2008 menunjukkan bahwa tingkat konsumsi roti manis meningkat dari tahun ke tahun. Sebanyak > 50% rumah tangga di perkotaan dan > 47% rumah tangga di pedesaan mengkonsumsi roti manis > 20 g/kapita/hari (Kurniawati dan Ayustaningwarno, 2012).

Dari permasalahan di atas perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan roti manis dengan penambahan jenis perisa nabati terhadap sifat organoleptik sehingga menghasilkan roti manis yang baik sesuai standar.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh persentase penambahan jenis perisa nabati terhadap sifat karakteristik organoleptik roti manis yang dihasilkan?
2. Jenis perisa apa dan berapa persentase penambahan yang dihasilkan roti manis dengan skor uji organoleptik tertinggi?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui nilai persentase penambahan jenis perisa nabati terhadap sifat karakteristik organoleptik roti manis yang dihasilkan.
2. Memperoleh perbandingan tepung terigu dengan jenis perisa nabati yang tepat sehingga menghasilkan roti manis yang memiliki uji organoleptik yang tertinggi.

D. Manfaat Penelitian

1. Membuat produk pangan global dengan kombinasi dari bahan berbasis lokal.
2. Diharapkan dapat mengurangi limbah pada kombinasi jenis perisa yang dipakai.