

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Jenis roti yang beredar saat ini sangat beragam dan secara umum roti biasanya dibedakan menjadi roti manis atau roti isi (*Asian Bread*) dan roti tawar (*Continental Bread*) Makanan berbasis tepung-tepungan seperti roti pada saat ini sangat digemari masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai makanan selingan, bahkan sudah mulai menjadi menu sarapan pagi bagi kalangan tertentu. Kegemaran masyarakat makan roti ini disebabkan oleh beberapa alasan diantaranya adalah berdasarkan dari segi kepraktisan, nilai gizi, higienis, cita rasa yang sesuai, dan harganya dapat dijangkau. Dalam proses pembuatan roti sering ditambahkan pengembang roti, yang dikenal dengan ragi dan penguat struktur atau bread improver. Fungsi bread improver bisa dikatakan sebagai bahan pengempuk atau bahan pelembut dan penghalus serat roti, disamping itu dapat juga menambah volume roti. Penambahan volume roti ini dapat berpengaruh secara ekonomis bagi pelaku industri kuliner bakeri yang menawarkan berbagai jenis roti. Persaingan bisnis dan perhitungan profit yang cukup ketat mengharuskan produsen tetap memproduksi roti dengan kualitas baik dan tampilan menarik, disamping harga yang ekonomis. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian berkaitan dengan dampak penambahan pengembang roti terhadap volume dan tekstur

dari produk roti yang ditawarkan.

Upaya lain untuk mengatasi tidak mengembangnya roti adalah dengan menerapkan metode pembuatan adonan yang memadai. Metode pembuatan adonan pada roti yang populer adalah: Metode Cepat (*No time dough*); Metode Langsung (*Straight dough*); Metode Biang (*Sponge dough*); Metode *Dough Break Roll* (DBR); dan Metode Taiwan (*Boil dough*) (Rindiani dan Khalid, 2001; Bin 2003).