I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti manis adalah roti yang mempunyai rasa manis yang menonjol, bertekstur empuk dan umumnya dapat ditambahkan bermacam isi (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Keunggulan roti manis adalah berasa manis apabila dibandingkan dengan roti tawar serta lebih praktis karena penyajiannya mudah, bentuknya kecil sehingga dapat dengan mudah dibawa kemana-mana.

Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap roti manis diiringi pula dengan semakin banyaknya perusahaan roti manis yang bermunculan. Perusahaan roti manis harus dapat menampilkan produk roti manis yang berkualitas untuk dapat bertahan atau survive. Salah satu cara untuk mencapai tujuan tersebut adalah perusahaan harus memiliki suatu sistem pengendalian mutu. Konsumen selalu menginginkan produk memiliki mutu yang baik sesuai yang diharapkan dan selalu konsisten. Mutu yang baik dapat diperoleh dengan adanya pengendalian mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir yang dihasilkan. Pengawasan mutu dilakukan dengan uji/analisa fisik, kimia, mikrobiologi maupun sensoris.

Permintaan produk roti manis yang semakin meningkat menjadi salah satu peluang usaha di dunia bisnis. Banyak perusahaan roti yang 2 saling bersaing satu sama lain untuk menguasai dan memenuhi permintaan konsumen sehingga produk yang dihasilkan harus sesuai dengan selera pasar. Persaingan antar perusahaan roti menyebabkan perusahaan terus mengembangkan produk-produk, terutama pada produk roti manis. Perusahaan mengembangkan produk roti manis dengan berusaha memperluas lini produk, yaitu menambah variasi bentuk roti manis, bahan dan pengisi roti manis.

Meski belum menjadi makanan pokok, namun konsumsi roti masyarakat Indonesia cenderung tinggi. Konsumsi gandum per kapita untuk roti di Indonesia mencapai 4,7kg per tahun. Diprkirakan angka tersebut akan terus meningkat menjadi 6,6kg per tahun pada tahun 2030 mendatang. Bahkan penjualan roti di Indonesia pada tahun 2021 juga menjadi yang tertinggi di Kawasan Asia Tenggara, mencapai USD 18,7 miliar atau setara Rp 2,6 triliun (Miranda, 2021)

Tepung terigu protein sedang menjadi subtitusi pembuatan roti manis dikarenakan harga pasaran tepung terigu protein sedang lebih terjangkau dari pada tepung terigu protein ringgi. Harga pasaran tepung terigu protein sedang Rp10.000, sedangkan harga pasaran tepung terigu protein tinggi kisaran Rp14.000. untuk pembuatan roti manis biasanya menggunakan tepung terigu protein tinggi, dengan mensubtitusi tepung terigu protein sedang akan menurunkan harga pembelian bahan baku, dengan turunnya harga bahan baku akan membuat harga penjualan juga menurun, dengan begitu lebih meringankan masyarakat untuk membeli roti manis yang dipasarkan.

Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dari hasil dari biji gandum yang dihaluskan melalui proses penggilingan. Tepung terigu sendiri yang kita tahu biasanya digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat kue, roti, mie, dan pasta. Selain itu, tepung terigu juga bisa digunakan untuk keperluan rumah tangga, bahan baku industri, dan keperluan penelitian lainya.

Tepung terigu banyak mengandung zat pati, yaitu karbohidrat kompleks dan tidak akan larut dalam air. Kandungan protein yang ada pada tepung terigu juga membentuk gluten, yang mempunyai peranan dalam menentukan kekenyalan suatu makanan yang akan dibuat dari bahan terigu. Gluten merupakan protein alami yang terkandung dalam semua jenis serealia atau biji-bijian yang tidak akan larut dalam air dan mempunyai sifat lentur (elastis) sehingga dapat membentuk adonan yang kokoh dan mebuat makanan menjadi kenyal saat dimakan. Urutan yang ada pada tepung terigu ini mempunyai komponen protein yaitu peptide.

Kandungan gluten yang paling banyak dinamakan trepung terigu protein tinggi. Kandungan protein yang dimilikinya sekitar 12% sampai 14%. Selanjutnya untuk tepung terigu protein sedang memiliki protein sekitar 10% sampai 12%. Sedangkan untuk kandungan gluten yang paling rendah dinamakan tepung protein rendah karena kandungan proteinnya sekitar 5% sampai 8% (Damat, 2018).

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukannya penelitian membuat roti manis dengan menggunakan dua jenis tepung terigu yang memiliki karakter yang berbeda. Dengan begitu masyarakat dapat mengetahui persentase komposisi tepung terigu mana yang terbaik untuk dijadikan adonan roti manis.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang dilakukan pada penelitian ini yaitu :

1. Berapa proporsi tepung terigu preotein sedang dan tinggi yang paling disukai panelis?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung terigu protein sedang dan tinggi terhadap karakteristik roti manis?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui proporsi tepung terigu protein sedang dan tinggi yang paling disukai panelis.
2. Untuk mengetahui perbandingan tepung terigu protein sedang dan tinggi terhadap karakteristik roti manis.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu menambah wawasan peneliti dalam mengetahui karakteristik roti manis dengan perbedaan perbandingan persentase dalam pembuatan roti manis. Dan untuk mengetahui perbandingan terbaik tepung terigu protein sedang dan tinggi dalam pembuatan roti manis