

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada dasarnya roti dibagi menjadi dua jenis, roti tawar dan juga roti manis. Roti manis adalah roti dengan cita rasa yang manis serta teksturnya yang lebih empuk. Selain dari segi rasa, roti manis juga memiliki bentuk yang menarik karena dibuat dari adonan yang dibentuk-bentuk sesuai dengan keinginan (Barlina, 2013). Roti manis terbuat dari adonan yang menggunakan banyak gula, lemak, dan telur (Andragogi dkk., 2018). Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama untuk membuat roti manis. Pembuatan roti manis dibuat dengan cara memfermentasi tepung terigu menggunakan ragi instan (*Saccharomyces cerevisiae*) (Halim dkk., 2015).

Roti merupakan salah satu makanan sumber karbohidrat yang umum dikonsumsi oleh masyarakat luas. Menurut Faridah (2008) bahan utama yang digunakan untuk membuat roti adalah tepung terigu. Jenis terigu yang dipakai untuk pembuatan roti adalah terigu dengan kandungan gluten atau protein gandum yang tinggi. Untuk mengurangi impor tepung terigu perlu dicari bahan yang berasal dari bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk substitusi tepung terigu dan mengurangi ketergantungan bahan baku terigu seperti pemanfaatan tanaman lokal seperti kentang, labu kuning dan sukun.

Penggunaan tepung kentang pada produk makanan juga sebagai upaya penganekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini masih digalakkan oleh pemerintah. Menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011), kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan karena dapat mencegah hipertensi. Pada Komposisi Pangan Indonesia (2009), kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan

natrium 7 mg per 100 g lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg. Tepung ketang memiliki karakteristik, yaitu mempunyai daya serap yang tinggi, tekstur halus, rasa sedikit manis, dan aroma harum khas tepung ketang. Penggunaan tepung ketang menjadi produk roti manis sebagai upaya penganekaragaman pangan berbasis ketang yang selama ini dianjurkan oleh pemerintah (Fajarningsih, 2013).

Program penganekaragaman pangan dari buah sukun dilakukan sebagai salah satu cara untuk memanfaatkan buah sukun yang berlimpah pada musim panen dan mengembangkan produk pangan. Salah satu pemanfaatan sukun adalah membuat tepung sukun. Tujuan pembuatan tepung sukun antara lain untuk memperpanjang masa simpan. Tepung sukun dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena kandungan gizi yang baik yang dimiliki oleh tepung sukun. Menurut Wardhani (2012) sukun dapat menjadi sumber tepung dengan kandungan mineral dan vitamin yang lebih baik dari pada beras. Kandungan vitamin C, kalsium fosfor buah sukun yang telah diolah menjadi tepung justru lebih banyak dibandingkan pada buah sukun yang dikonsumsi tanpa pengolahan. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1981) kandungan gizi tepung sukun yaitu karbohidrat 78,90 gr, lemak 0,80 gr, protein 3,60 gr, vitamin B1 0,34 mg, vitamin B2 0,17 mg, vitamin C 47,0 mg, kalsium 58,50 mg, fosfor 165,20 mg, zat besi 1,10 mg.

Labu kuning sebagai pangan lokal merupakan sumber beta karoten yang cukup tepat untuk digunakan sebagai bahan substitusi. Labu kuning diubah menjadi tepung sehingga memiliki masa simpan yang lebih lama dan lebih mudah dicampur dengan tepung terigu dan lebih cepat dimasak. Tepung labu kuning dianggap lebih efisien untuk mengolah berbagai makanan. Pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan adalah labu kuning yang dapat diolah menjadi tepung. Pengolahan menjadi tepung akan mempengaruhi tekstur pada roti manis dan kandungan gizi pada tepung labu kuning menjadi lebih tinggi.

Perbandingan kandungan gizi antara tepung terigu dengan tepung labu kuning yaitu tepung terigu memiliki energi 365 kkal, protein 8,9 g, lemak 1,3 g, karbohidrat 77,3 g, sedangkan tepung labu kuning yaitu energi 328 kkal, protein 5 g, karbohidrat 77,6 g, dan lemak 0,1 g. Dilihat dari kandungan gizi yang hampir sama, yaitu dari segi karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 10,38% dan protein yang lebih rendah yaitu 56,18% maka tepung labu kuning dapat menjadi alternatif untuk menggantikan dan mengurangi konsumsi tepung terigu (Iriani, 2011) serta kandungan β -karotennya cukup tinggi yaitu 180 μg atau sekitar 1000-1300 IU/ 100 g bahan (Hendrasty, 2003).

Penelitian ini menggunakan tiga bahan jenis tepung substitusi (tepung non terigu) yaitu tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun. Tiga jenis tepung tersebut mudah dijumpai di pasaran dan memiliki harga yang relatif murah. Selain itu kandungan gizi pada tepung sukun yang paling menonjol yaitu kalium, fungsi kalium pada tubuh yaitu mengatur cairan tubuh, menghantar sinyal listrik pada saraf, dan mengatur kontraksi otot, kandungan gizi pada tepung labu kuning yaitu β -karoten yang berfungsi menjaga kesehatan mata, terutama untuk mencegah katarak dan degenerasi makula dan kandungan gizi yang paling menonjol pada tepung kentang yaitu fosfor berperan dalam proses pemecahan karbohidrat dan lemak didalam sistem pencernaan, sehingga lemak dapat terdistribusi dalam tubuh untuk pembentukan sel.

Pada penelitian sebelumnya roti tawar dengan bahan substitusi tepung labu kuning dengan persentase 90:10 adalah yang paling disukai oleh konsumen, pada penelitian substitusi tepung sukun terhadap kualitas roti manis dengan presentase 80:20 adalah yang paling disukai oleh konsumen dan pada penelitian substitusi tepung kentang terhadap karakteristik roti tawar dengan persentase 90:10 yang paling disukai oleh konsumen. Tetapi belum ada penelitian yang menggunakan tiga bahan substitusi tepung pada pembuatan roti manis. Selain untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kentang, tepung labu kuning

dan tepung sukun terhadap karakteristik roti manis, penulis ingin mengetahui substitusi jenis tepung non terigu dengan persentase berapa yang paling disukai oleh konsumen dari tiga jenis tepung tersebut ditinjau dari uji organoleptik yaitu rasa, aroma, warna dan tekstur.

Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian pengaruh substitusi tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun terhadap karakteristik roti manis agar menghasilkan roti manis yang disukai oleh masyarakat ditinjau dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur dengan persentase 10%, 15%, 20%. Selain itu juga memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan substitusi pada pembuatan roti manis untuk mengurangi ekspor tepung terigu yang begitu tinggi.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang dilakukan pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh karakteristik roti manis terhadap substitusi tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun yang paling disukai oleh panelis ?
2. Berapa persentase substitusi tepung yang menghasilkan roti manis dengan kadar protein tertinggi ?
3. Jenis tepung apa dan berapa persen substitusi yang menghasilkan roti manis dengan persentase 10%, 15% dan 20% yang paling disukai oleh panelis ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui karakteristik roti manis yang dihasilkan dengan perbandingan tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun yang paling disukai oleh panelis.
2. Untuk mengetahui persentase protein tertinggi pada jenis tepung substitusi (tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun).

3. Untuk mengetahui jenis tepung subsitusi dengan persentase 10%, 15% dan 20% yang paling disukai oleh panelis.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mengurangi jumlah tepung terigu terhadap pembuatan roti manis sehingga lebih memanfaatkan bahan pangan lokal serta untuk menambah jumlah gizi yang ada pada masing-masing jenis tepung substitusi seperti betakaroten, mineral, protein dan berbagai macam vitamin.