

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia, pada umumnya sering memerlukan makanan pendamping selain makanan pokok. Makanan pendamping sangat bervariasi, dari makanan yang ringan hingga yang berat, seperti *cookies*, keripik, dan roti. Roti terutama roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Roti tawar merupakan salah satu jenis roti *sponge* yang sebagian besar tersusun dari gelembung-gelembung gas. Harga yang relatif murah, membuat roti tawar mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari lapisan bawah, menengah hingga atas. Hal ini dapat dibuktikan dengan semakin banyaknya industri roti baik dalam skala rumah tangga maupun industri menengah (Deni, 2018).

Roti tawar banyak disukai masyarakat karena memiliki beberapa manfaat diantaranya bergizi, mengenyangkan dan kemudahan dalam preparasi dan konsumsi. Tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan roti tawar memiliki peranan besar dalam tingkat pengembangan roti. Tingginya konsumsi roti tawar akan meningkatkan konsumsi gandum di Indonesia, sedangkan gandum sendiri kurang cocok ditanam di Indonesia, sehingga kebutuhan gandum di Indonesia dipenuhi dengan impor (Mustika, 2015).

Ubi jalar termasuk sumber karbohidrat keempat terbesar di Indonesia. Ubi jalar mengandung vitamin, mineral, serat makanan, senyawa bioaktif. Ubi jalar memiliki indeks glikemiks rendah yang dapat membantu

perlambatan penguraian gula dalam darah (Shitophyta, 2020). Pada umumnya pemanfaatan ubi jalar belum maksimal, biasanya masyarakat hanya mengolahnya sebagai keripik, kerupuk, dan direbus yang hanya dinikmati untuk sendiri. Berdasarkan uraian diatas, peneliti akan menggunakan tepung ubi jalar kuning serta tepung terigu sebagai formulasi pembuatan roti tawar. Sehingga dapat menghasilkan roti tawar yang diterima masyarakat.

Wortel merupakan sayuran yang mudah dijumpai dan murah harganya. Wortel sendiri kaya akan vitamin A yang dapat dirasakan oleh tubuh, khususnya anak-anak untuk mencegah terjadinya gangguan penglihatan dan mineral yang baik bagi kehidupan sehari-hari, dengan rasanya yang manis maka wortel bisa dikonsumsi secara langsung. Selain itu manfaat dalam pembuatan roti tawar yaitu memiliki kadar beta karoten yang berguna untuk kesehatan tubuh masyarakat. Labu kuning merupakan salah satu sumber provitamin A dan beta karoten yang sama halnya seperti wortel dan ubi jalar yang baik untuk tubuh dan berguna dalam pembuatan roti tawar. Upaya pemanfaatan labu kuning secara sederhana dapat dilakukan dengan mengolah labu kuning segar menjadi bentuk tepung. Beberapa keuntungan labu kuning dalam bentuk tepung dibandingkan bentuk segarnya antara lain, lebih mudah dalam pengemasan dan pendistribusian, memiliki umur simpan lebih lama, dan praktis dalam pengelolaanya (Rismaya, 2018).

Virgin Palm Oil adalah minyak sawit yang secara tradisional dibuat untuk mempertahankan nutrisi alami karoten (Vitamin A) dan antioksidan tokotrienol (Vitamin E). *Virgin Palm Oil* adalah salah satu

sumber karoten alami tanaman terkaya dengan konsentrasi 500-700 ppm. Tidak ada minyak nabati lainnya yang mengandung karoten dalam jumlah yang signifikan. Analisis menunjukkan bahwa α dan beta karoten merupakan sekitar 90% dari total konten karotenoid (Dabutar, 2020).

Dalam penelitian ini menggunakan tepung ubi jalar kuning, wortel dan labu madu sebagai bahan baku lokal untuk substitusi tepung terigu di produk roti tawar supaya mempunyai nilai jual yang tinggi dan menggunakan *Virgin Palm Oil* karena memiliki sumber antioksidan dan pro-vitamin A yang diharapkan sebagai nilai fungsional roti tawar.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi *virgin palm oil* terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik roti tawar?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan jenis tepung substitusi (ubi jalar kuning, wortel dan labu madu) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik roti tawar?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi *virgin palm oil*, tepung ubi jalar kuning, wortel dan labu madu dan kombinasi keduanya terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik roti tawar.
2. Mengetahui produk roti tawar dengan substitusi *virgin palm oil*, tepung ubi jalar kuning, wortel, labu madu dan yang terbaik dalam uji hedonik.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini, yang diharapkan dari minyak *Virgin Palm Oil* yang memiliki nilai fungsional terutama sebagai pembawa pro-vitamin A, dan antioksidan tokotrienol (Vitamin E) dan menambah pengetahuan kepada mahasiswa tentang pemanfaatan tepung ubi jalar kuning, wortel dan labu madu yang dapat diolah menjadi roti tawar dan mempunyai nilai jual yang tinggi.

