

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu pangan olahan yang terbentuk dari fermentasi terigu dengan menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan pengembang lainnya. (Mudjajanto dan Yulianti, 2004) dalam (Pusuma, et al., 2018). Roti khususnya roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Berdasarkan Data Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2005, di Indonesia konsumsi roti tawar nasional sekitar 460 juta bungkus, angka ini meningkat sebesar 61% pada tiga tahun berikutnya sehingga menjadi sekitar 742 juta bungkus (Rahardian, 2010) dalam (Mustika.s, et al., 2015). 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. Roti tawar merupakan salah satu jenis roti sponge yang sebagian besar tersusun dari gelembung-gelembung gas. Harga yang relatif murah, menyebabkan 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. Tepung terigu sebagai salah satu bahan baku berbagai produk pangan olahan, konsumsinya di Indonesia cenderung mengalami peningkatan.

Sejak tahun 2012 hingga tahun 2016, terjadi peningkatan konsumsi tepung terigu rata-rata 4,2%. Pada tahun 2012 konsumsi tepung terigu sebesar 20,6 kg/kap/tahun, mengalami peningkatan menjadi 22,3 kg/kap/tahun pada tahun 2016 (Rauf & Andini, 2019). Data ini seiring dengan peningkatan konsumsi roti tawar di Indonesia. Pada tahun 2014

konsumsi roti tawar sebesar 0,062 bungkus kecil/kap/tahun, kemudian mengalami peningkatan pada tahun 2017 menjadi 0,367 bungkus kecil/kap/tahun (Kementan, 2017) dalam (Rauf & Andini, 2019).

Antioksidan merupakan suatu senyawa yang dalam kadar tertentu mampu menghambat maupun memperlambat kerusakan akibat proses oksidasi, dan dibutuhkan untuk melindungi tubuh dari radikal bebas. Tubuh manusia tidak mempunyai cadangan antioksidan dalam jumlah lebih, sehingga apabila terbentuk banyak radikal bebas maka tubuh membutuhkan antioksidan eksogen (Sayuti dan Yenrina, 2015) dalam (Ciagusbandiah & , 2019). Salah satu yang berperan sebagai antioksidan yaitu antosianin.

Di Indonesia ubi jalar ungu merupakan sumber pangan yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi namun memiliki nilai indeks glikemik yang rendah yaitu 54 (Ratnayati, 2011) dalam (Setyadi & Ninsix, 2019).

Ubi jalar (*Ipomea batatas*) merupakan hasil pertanian yang memiliki prospek cerah pada masa yang akan datang, karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang dapat diproyeksikan sebagai bahan produk industri makanan. Warna ubi jalar (*Ipomea batatas*) sangat beragam, yaitu putih, kuning, ungu, dan ungu kemerahan, sedangkan daging ubi warnanya putih, kuning, jingga, dan ungu. Varietas yang berkarbohidrat lebih tinggi mempunyai rasa yang lebih manis seperti ubi jalar ungu, dibandingkan yang berkarbohidrat rendah (Richana, 2012:14) dalam (Krisnawati, 2014).

Menurut Suwarno keunggulan ubi jalar ungu adalah Pigmen warna ungu pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh, dan menghambat penggumpalan sel-sel darah. Ubi jalar ungu mengandung zat-zat yang bergizi per 100 gram yaitu Energi 151 kkal, Vitamin C 10,5 mg, Protein 1,6 gram, Besi 0,7 mg Lemak 0,3 gram Kalsium 29 mg, Karbohidrat 35,4 gram, Serat 0,7 gram (RI., 2017)

Warna dominan daging umbi ubi jalar berkorelasi dengan kandungan antosianin, semakin pekat warna ungu, semakin tinggi kandungan antosianin umbi. Berdasarkan penelitian Dwidjanarko (2008),

aktivitas antioksidan tertinggi pada ubi jalar ungu adalah 61,24% – 89,06%.(Husna, 2013) Ubi ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi yaitu prebiotic, Kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah Betakaroten.Ubi jalar ungu mempunyai keunggulan mampu untuk disubstitusikan dengan bahan lain seperti pengganti tepung, selain untuk penganekaragaman, pengolahan ubi jalar ungu akan memberikan warna khas ungu pada roti tawar tersebut dan mempengaruhi kualitas rasa yang berbeda dari roti tawar biasa serta juga akan menambah nilai gizi pada roti tawar. Substitusi ubi jalar ungu selain bertujuan untuk mendapatkan kandungan gizi yang murni, secara tidak langsung juga memanfaatkan warna yang pekat pada ubi jalar ungu banyak mengandung antioksidan dan betakaroten selain itu memiliki tekstur yang lebih halus dan tinggi serat.

(Salim, 2020) menyatakan bahwa substitusi ubi ungu yang dilakukan pada penelitian produk pukis dengan menggunakan ubi ungu 60% adalah yang paling banyak disukai di masyarakat, pada perlakuan ini masih menghasilkan tekstur yang lembut dan terasa manis.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka dilakukan penelitian tentang substitusi ubi jalar ungu terhadap terigu pada pembuatan roti tawar dengan maksud meningkatkan kadar serat dan kadar antioksidan pada roti tawar dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional yang mudah didapat dan dapat diterima oleh masyarakat.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian “Bagaimana Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Bagaimana Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas roti tawar dengan substitusi ubi ungu
- b. Untuk menentukan mutu Organoleptik pada roti tawar yang meliputi ,
tekstur dan warna roti tawar ubi jalar ungu.
- c. Untuk menentukan uji objektif Antioksidan dan proksimat yang meliputi kadar Air, Lemak, Protein dan Karbohidrat
- d. Untuk menetapkan rasio tepung terigu dan tepung ubi ungu yang tepat sehingga bisa dihasilkan roti tawar dengan kualitas baik

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi peneliti

Untuk menambah pengetahuan peneliti khususnya mahasiswa jurusan gizi yang mengambil topik penelitian tentang pangan dan gizi berhubungan dengan Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar

b. Bagi ilmu pengetahuan

1. Dapat digunakan sebagai masukan dalam pengembangan Ilmu Pangan dan Gizi tentang Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar .
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan substitusi ubi ungu dalam pembuatan roti tawar terhadap tepung terigu

2. Manfaat praktis

a. Bagi Perkembangan Ilmu Pangan dan Gizi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi atau masukan mengenai Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar

b. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan peneliti mengenai pembuatan produk-produk baru sebagai bahan pangan fungsional.

c. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan informasi bagi masyarakat sebagai alternatif makanan sumber karbohidrat yang tinggi antioksidan. Ubi ungu juga dapat diaplikasikan pada produk pangan sebagai tambahan pewarna alami yang tinggi antioksidan seperti pada pembuatan roti.

