

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kebutuhan paling mendasar dari manusia adalah makanan karena makanan berfungsi untuk mendapatkan energi yang nantinya akan digunakan untuk beraktifitas dalam hidup. Manusia sekarang lebih memilih segala sesuatu dengan praktis, termasuk dalam konsumsi bahan pangan. Produk makanan yang cukup digemari dan dikenal serta praktis adalah roti, baik sebagai makanan pengganti nasi maupun sebagai makanan selingan. Menurut SNI (1974), roti adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan ditambahkan gula, susu, lemak dan bahan pengisi lainnya seperti cokelat, keju, dan lain lain yang proses pengolahannya dilakukan proses pemanggangan. Tepung terigu sebagai bahan utamanya sedangkan bahan – bahan pembantunya seperti ragi, garam, gula, margarin, susu, mentega, dan ragi.

Permintaan masyarakat akan produk roti sangat tinggi, tidak hanya masyarakat kelas atas tetapi juga dari masyarakat kelas menengah ke bawah baik sebagai makanan pokok ataupun sebagai makanan selingan. Permintaan produk mengalami peningkatan sejak tahun 2009-2013 dan terus meningkat sampai tahun 2016 terbukti dengan adanya banyak toko roti yang ada di mall.

Bahan utama dari roti tawar adalah tepung terigu. Tepung terigu mempunyai kandungan protein pembentuk gluten yaitu gliadin dan glutenin yang akan membentuk gluten bila bercampur dengan air. Gluten mampu menahan gas yang terbentuk selama proses fermentasi sehingga volume roti

mengembang dan menghasilkan pori – pori yang halus dan seragam. Menurut Khatkar dan Schofield (1997), gluten merupakan komponen utama yang menyusun protein terigu sebanyak 80 – 90% sehingga semakin tinggi kadar gluten pada tepung maka akan menghasilkan kualitas roti yang semakin baik. Oleh karena itu, produk roti yang membutuhkan volume yang besar seperti roti tawar dan roti manis biasanya akan digunakan tepung terigu yang mempunyai kadar protein tinggi.

Tepung terigu yang digunakan untuk bahan baku roti tawar berasal dari penggilingan gandum. Di Indonesia, gandum ini diimpor dari negara lain karena Indonesia tidak dapat memproduksi gandum. Untuk mengurangi ketergantungan impor tersebut, perlu dicari bahan lain yang dapat mensubstitusi terigu pada pembuatan roti tawar. Salah satu bahan yang dapat digunakan adalah tepung bekatul beras.

Bekatul beras merupakan hasil samping penggilingan padi. Tanpa disadari bekatul beras yang selama ini dianggap sebagai hasil samping dan tidak dapat dikonsumsi mempunyai nilai gizi. Bekatul beras mengandung berbagai macam vitamin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>5</sub>, B<sub>6</sub>, E dan tokoferol), protein, asam ferolat, mineral, serat pangan, oryzanol, dan pangamic acid (vitamin B<sub>15</sub>) yang baik untuk pencernaan (Peabody, 2004). Bekatul yang berbentuk serbuk bisa dikonsumsi bersamaan dengan bahan makanan lain dan berperan sebagai antioksidan (Damayanti *et al.*, 2007).

Bekatul beras dalam pembuatan roti tawar digunakan dalam bentuk tepung. Substitusi tepung terigu dengan tepung bekatul beras dapat mempengaruhi karakteristik fisik (volume pengembangan) dan organoleptik roti tawar (pori, warna, aroma, dan rasa). Tepung bekatul beras tidak memiliki protein pembentuk gluten. Oleh karena itu di dalam tulisan ini akan dijelaskan pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung bekatul

beras terhadap sifat fisik (volume pengembangan) dan organoleptik (pori, warna, rasa, dan aroma) roti tawar.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penulisan ini adalah melakukan pendugaan lebih lanjut terhadap hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai sifat fisik dan organoleptik roti tawar yang disubstitusi dengan tepung bekatul beras.