

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan di Indonesia cukup tinggi, seiring dengan semakin meningkatnya industri-industri baru dalam bidang pengolahan mie, roti, biskuit dan lain-lain. Hal ini disebabkan tepung terigu merupakan satu-satunya tepung yang mempunyai kandungan protein penyusun gluten dalam jumlah yang tinggi. Namun sampai saat ini kebutuhan gandum masih diimport dari luar negeri. Oleh karena itu salah satu usaha yang dapat ditempuh untuk mengurangi peningkatan import gandum adalah dengan melakukan substitusi dengan bahan lain, antara lain dengan menggunakan ubi jalar.

Pemilihan proporsi ubi jalar dalam penelitian ini dilatarbelakangi pemanfaatan komoditi dalam negeri, selain itu ubi jalar mudah diperoleh di pasaran, harganya murah, dan kandungan patinya yang cukup tinggi, sehingga diharapkan dapat digunakan dalam pembuatan roti donat.

Pada umumnya di Indonesia, ubi jalar digunakan sebagai makanan pokok, sering dijumpai di daerah Irian Jaya dan Maluku, khususnya masyarakat pedesaan. Di Jepang, ubi jalar dijadikan makanan tradisional yang popularitasnya setaraf dengan *pizza* atau *hamburger* sehingga aneka makanan olahan ubi jalar banyak dijual di toko-toko sampai restoran-restoran bertaraf internasional (Rukmana, 1997).

Berdasarkan data Statistik Industri tahun 1992, produksi tepung terigu di Indonesia, yang dihasilkan oleh PT Bogasari mempunyai jumlah yang sangat tinggi, yaitu 209.910.862.000 kg. Hal ini berarti import gandum yang dilakukan dalam jumlah sangat besar. Oleh karena itu diupayakan pemanfaatan hasil alam lokal, yaitu ubi jalar yang diproporsikan dengan tepung terigu dalam pembuatan roti donat.

Roti donat merupakan salah satu jenis roti yang sudah tidak asing lagi bagi semua lapisan masyarakat. Pada prinsipnya pembuatan roti donat sama dengan pembuatan roti tawar, yaitu membutuhkan ragi untuk memfermentasi gula dalam kondisi *anaerob fakultatif* sehingga dihasilkan gas CO_2 dan $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$. Gas CO_2 ini yang digunakan untuk mengembangkan adonan. Perbedaan pembuatan roti donat dengan roti tawar terletak pada formula dan proses pematangannya, formula pada roti donat membutuhkan lebih banyak gula dan proses pematangannya dilakukan dengan cara menggoreng adonan donat dalam minyak goreng, sedangkan pada roti tawar pematangan dilakukan dengan cara memanggang adonan dalam oven.

Pada pembuatan roti donat dalam penelitian ini akan digunakan ubi jalar warna putih yang telah dikukus, yang diproporsikan dengan tepung terigu, dengan tujuan agar penggunaan tepung terigu dapat dikurangi dan diharapkan dapat dihasilkan roti donat yang masih dapat diterima oleh konsumen. Selain itu ubi jalar putih memiliki kadar air yang lebih rendah dibandingkan dengan ubi jalar kuning. Namun kelemahan yang timbul adalah ubi jalar tidak mengandung protein pembentuk gluten, sehingga produk roti donat yang dihasilkan akan kurang

mengembang karena kemampuan adonan untuk memerangkap gas yang terbentuk akan berkurang dengan semakin besarnya proporsi ubi jalar kukus.

I.2 Permasalahan

Berapakah proporsi ubi jalar putih kukus dan tepung terigu yang masih dapat menghasilkan roti donat yang masih dapat diterima oleh konsumen?

I.3 Tujuan

Mengkaji pengaruh proporsi ubi jalar putih kukus dan tepung terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik roti donat sehingga dapat dihasilkan roti donat yang masih dapat diterima oleh konsumen.