

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini usaha penganeka ragam pangan terutama dalam pengolahan pangan mulai banyak mendapat perhatian. Hal ini mengingat usaha tersebut merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap komoditi pangan tertentu khususnya terhadap komoditi yang masih harus didatangkan dari luar negeri, misalnya gandum.

Roti terutama yang dibuat dari tepung gandum merupakan bahan pangan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Namun demikian mengingat gandum tidak dapat ditanam di daerah tropis yang lembab seperti Indonesia, maka persediaan gandum masih harus diimport sehingga memerlukan pengeluaran valuta asing yang jumlahnya tidak sedikit. Keadaan inilah yang mendorong dilakukannya usaha pengembangan bahan mengenai penggunaan tepung bukan gandum.

Tepung yang digunakan dalam usaha pengembangan tersebut biasanya disebut tepung campuran (composite flour), baik yang mengandung tepung gandum atau tidak. Tepung bukan gandum yang berasal dari salah satu komoditi yang banyak dibudidayakan di Indonesia seperti sorghum dapat digunakan sebagai penyusun tepung campuran tersebut (Buckle *et al.*, 1985).

Sorghum terutama di pulau Jawa banyak digunakan sebagai bahan dasar pengolahan tape, bubur sorghum, bihun, tetapi belum begitu dikenal sebagai bahan baku atau bahan campuran dalam pembuatan roti. Sedang di Amerika tepung sorghum telah dikenal sebagai bahan baku atau bahan campuran dalam pembuatan roti (Rismunandar, 1989).

Sorghum dapat digunakan sebagai pengganti sebagian tepung gandum dalam pembuatan roti tawar. Namun demikian hal yang harus diingat dari usaha tersebut adalah bahwa roti yang terbuat dari tepung campuran tidak sama seperti roti yang terbuat dari tepung gandum saja yang sehubungan dengan terbentuknya gluten pada pembuatan adonan.

Sofyan (1992), menyebutkan bahwa salah satu usaha untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan menambahkan bahan tertentu yang dapat membantu meningkatkan kemampuan gluten dalam tepung campuran terutama terhadap kemampuan penahanan gas.

Bahan tambahan yang diperlukan tersebut selain diharapkan dapat memperbaiki sifat adonan tepung campuran juga diharapkan dapat meningkatkan jumlah substitusi tepung sorghum terhadap tepung gandum dalam pembuatan roti. Menurut Winarno (1988), bahan tambahan ini berfungsi dalam pembasahan tepung dengan meningkatkan kemampuan tepung dalam menyerap air. Salah satu bahan tambahan yang dapat digunakan dalam pembuatan roti dari tepung campuran ini adalah xanthan gum.

Xanthan gum merupakan suatu polisakarida yang dapat meningkatkan kemampuan daya penyerapan air dan meningkatkan kemampuan adonan roti dalam menahan gas yang dihasilkan selama fermentasi (Pettit, 1980).

Dengan demikian diharapkan kombinasi antara penggunaan tepung campuran gandum dan sorghum yang disertai dengan penambahan xanthan gum akan dapat menghasilkan roti dengan sifat-sifat yang mendekati roti dari tepung gandum.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung sorghum dan penambahan xanthan gum dalam pembuatan roti tawar.