

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Roti menjadi salah satu makanan yang digemari oleh manusia karena memiliki bentuk yang sederhana dengan rasa yang enak sehingga banyak dipilih sebagai makanan saat sarapan sebelum memulai aktifitas harian atau sebagai *snack* untuk mengisi perut disela-sela jam makan. Menurut Standar Industri Indonesia (SII) no 0031-74, roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti kemudian dipanggang dan di dalam adonan dapat ditambah dengan garam, gula, susu cair atau bubuk susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, kismis, sukade, dan sebagainya. Kegemaran masyarakat akan roti berbanding lurus dengan jumlah industri roti sekala besar maupun sekala kecil di Indonesia yang terus meningkat, hal tersebut sesuai dengan data statistik konsumsi pangan 2020 yang dikeluarkan oleh Kementerian Pertanian, rata-rata konsumsi per kapita roti manis pada 2020 mencapai 1.129 ons per minggu. Angka itu lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi per kapita varian lainnya seperti kue kering yang mencapai 438 ons per minggu (BPS, 2020)

Beberapa jenis roti yang dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia adalah roti tawar, roti manis, roti *soft roll*, dan roti jenis *lean dough* (Cahyana dan Artanti, 2015 :101). Roti *soft roll* memiliki tekstur roti yang lebih lembut dibanding roti lainnya dan rasa yang tidak terlalu manis, hal ini disebabkan karena kandungan gula, lemak, dan telur yang sama sebesar 14%, selain itu roti *soft roll* memiliki berbagai macam bentuk dan penambahan aneka *topping* atau *filling* sebagai pelengkap sehingga banyak digemari. Secara umum, proses pembuatan roti terdiri dari tahap pengadukan ("*mixing*"), tahap fermentasi pertama ("*firstfermentation*"), tahap potong timbang, tahap pembulatan, tahap pengembangan lanjutan ("*intermediate proofing*"), tahap pembuangan gas, tahap pembentukan, tahap memasukkan dalam cetakan, tahap pengembangan terakhir ("*final proofing*"), tahap pemanggangan ("*baking*"), tahap pengeluaran dari loyang, tahap pendinginan dan tahap pembungkusan (Fitria, 2013). Hard roll adalah roti yang memiliki susunan remah yang sangat padat dan keras. Jenis roti ini

biasanya mempunyai kerak tebal dan keras serta rasanya bersifat asam, contoh : *French bread*, *wholemeal bread*, *bagels* dan *sour bread*. Jenis roti lain yaitu *sourdough* merupakan salah satu jenis roti yang cukup populer di pasaran.

Penerapan metode *sourdough* dalam pembuatan roti memiliki beberapa kelebihan yang dapat dipertimbangkan oleh pembuat roti. Sebagian besar roti yang beredar di Indonesia adalah roti yang terbuat dari ragi komersial (Putri, D. N, dkk., 2019). Pemakaian ragi komersial dapat mengempukkan roti secara cepat namun roti yang dihasilkan memiliki *flavor* kurang enak, bertekstur lembek dan umur simpan yang pendek (Sitepu, 2019; Cappelli, A, dkk., 2020). Pemberian pengawet kimia yang digunakan ini bisa memberikan dampak yang kurang baik jika dikonsumsi secara berkelanjutan.

Sourdough merupakan campuran tepung dan air atau sering juga disebut dengan ragi alami yang berasal dari bahan-bahan alami tanpa adanya bahan tambahan apapun, sehingga metode ini tidak membutuhkan ragi komersial dalam pembuatan roti (Preedy, V. R., & Watson, R. R, 2019). Penggunaan *sourdough* juga dapat mengurangi penggunaan bahan-bahan tambahan lain yang terdapat dalam roti seperti *bread improver*, pelembut roti dan emulsifier, selain itu penelitian menyebutkan bahwa *sourdough* dapat mengurangi indeks glikemik dari roti (Graca, dkk., 2021). *Sourdough* merupakan campuran dari tepung dan air fermentasi yang mengandung bakteri asam laktat dan yeast yang berguna untuk meningkatkan kualitas roti (Demirkesen, 2014). Penambahan *sourdough* dapat meningkatkan rasa, tekstur, masa simpan, dan kandungan nutrisi lain pada roti (Wolter, 2014). *Sourdough* juga dapat membuat roti memiliki daya kembang yang tinggi, bertekstur lembut dan elastis serta masa simpan yang relatif lama tanpa adanya bahan tambahan apapun (Chavan, 2010; Limbad, dkk. 2020).

Sourdough belum sering terdengar di kalangan masyarakat umum. Perbedaan *sourdough* dan adonan lain adalah dari segi pemakaian ragi. Jika dalam adonan biasa menggunakan ragi komersial, pada adonan *sourdough* menggunakan ragi alami (Lau, dkk., 2021). *Sourdough* adalah campuran tepung dan air yang terasa asam atau tajam untuk membuat roti dari tepung sereal (Stauffer, 1991). Roti *Sourdough* merupakan teknik pembuatan roti secara tradisional yang telah lama digunakan sejak jaman Mesir kuno atau

sekitar 1.500 tahun SM (Moroni dkk. 2009). *Sourdough* juga dapat membuat roti memiliki daya kembang yang tinggi, bertekstur lembut dan elastis serta masa simpan yang relatif lama tanpa adanya bahan tambahan apapun (Chavan, 2011). Roti yang terbuat dari sourdough memiliki rasa yang enak dan khas karena roti mengandung asam organik hasil fermentasi bakteri asam laktat, tekstur lembut dan elastis, serta umur simpan yang panjang.

Telah dilakukan beberapa penelitian tentang penggunaan ragi alami pada pembuatan aneka roti. Santoni pada tahun 2016 telah melakukan penelitian pembuatan roti tawar *open top* dengan menggunakan ragi alami jenis *refreshed starter* yang terbuat dari sawi putih dan wortel. Hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa penggunaan *refreshed starter* sebanyak 20% menghasilkan produk roti tawar *open top* terbaik pada aspek warna kulit, tekstur remah, dan tumbuhnya jamur. Jenis *natural yeast* lainnya adalah *sourdough* yang merupakan adonan biang. Hasil penelitian oleh Roni Kurnia Putra (2018) pada jurnal Unram (2018) dengan judul penelitian “Pengaruh Konsentrasi *Starter Sourdough* Terhadap Mutu Roti Manis” menyatakan roti manis dengan persentase penggunaan *sourdough* sebesar 0%, 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% menghasilkan produk roti yang baik pada aspek volume pengembangan, warna, dan tekstur (Hardson, 2018). Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin mengetahui daya terima *sour dough starter* ragi basah dengan Isian Pasta *Purple Sweet Potato*.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini yaitu “Bagaimanakah Daya Terima *Sour Dough Starter* Ragi Basah dengan Isian Pasta *Purple Sweet Potato*”

1.3. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui Daya Terima *Sour Dough Starter* Ragi Basah dengan Isian Pasta *Purple Sweet Potato*.

2. Tujuan Khusus

Anton Kuswendi, 2023

DAYA TERIMA ROTI SOURDOUGH DENGAN ISIAN PASTA PURPLE SWEET POTATO
Universitas Pendidikan Indonesia | epository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tujuan khusus yang ingin penulis capai dalam penelitian ini yaitu:

- a. Memperoleh formula *sour dough starter* menggunakan ragi basah dengan isian pasta *purple sweet potato*.
- b. Mengetahui daya terima *sour dough starter* ragi basah dengan isian pasta *purple sweet potato* melalui uji hedonik sesuai dengan sifat sensori bentuk, aroma, rasa, tekstur dan penampilan.

1.4. Manfaat Penelitian

Dengan adanya hasil dari penelitian ini diharapkan bisa memberi manfaat dan kontribusi untuk berbagai pihak, diantaranya :

1. Manfaat dari Segi Teori

Hasil penelitian ini secara teoritis diharapkan memberikan informasi dalam pengetahuan terkait mengganti ragi dalam pembuatan roti dengan menggunakan ragi basah yang lebih alami.

2. Manfaat dari Segi Praktik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi ide dan informasi bagi industry pastry supaya bisa membuat *sour dough* dengan kualitas yang lebih sehat dan lebih awet.

3. Manfaat dari Segi Isu serta Aksi Sosial

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat terkait penggunaan ragi alami dalam pembuatan *sour dough*. Bahan yang digunakan dengan menggunakan bahan alami dan tidak ada bahan tambahan kimia. Kualitas produk yang dihasilkan lebih sehat dibandingkan dengan produk yang ada dipasaran.

1.5. Struktur Organisasi Penelitian

Struktur organisasi penelitian berpedoman pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2019. Adapun struktur organisasi pada penyusunan proposal penelitian, sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi penelitian.
2. BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang

berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.

3. BAB III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan dan pembahasan dari temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan.