

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Roti manis merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat luas dan sangat populer dipasaran, baik dikonsumsi sebagai makanan utama pengganti nasi maupun cemilan. Sebagai produk olahan pangan, roti banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan Indonesia pada tahun 2020, rata – rata konsumsi per kapita roti manis yaitu 1.129 ons per minggu, lebih tinggi daripada nilai konsumsi produk olahan lain seperti kue kering yang hanya 438 ons per minggu (Kementerian Pertanian, 2020).

Roti manis berbahan dasar tepung terigu yang berasal dari tanaman gandum. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan roti, cookies, biskuit, dan mie. Peningkatan impor terigu tidak dapat dihindari karena berkembangnya industri yang menggunakan tepung terigu untuk pengolahan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa ketergantungan Indonesia terhadap gandum dapat dikatakan sangat tinggi. Indonesia terus bergantung sepenuhnya pada impor untuk memenuhi kebutuhan gandumnya. Menurut data BPS, impor gandum Indonesia tahun 2018 mencapai 10 juta ton dan mengalami peningkatan hingga tahun 2021 mencapai 11,1 juta ton. Saat ini data impor gandum terbaru tahun 2022 mencapai 9,3 juta ton (BPS, 2022).

Roti manis bisa dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung yang lain selain tepung terigu. Pemilihan bahan dasar pengganti tepung diutamakan dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang berpotensi. Keanekaragaman bahan makanan dimaksudkan agar masyarakat tidak hanya bergantung pada tepung terigu dalam pembuatan roti manis, tetapi juga dapat menggunakan bahan dasar lainnya. Salah satu alternatif bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan roti manis adalah tepung mocaf.

Mocaf memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu. Oleh sebab itu, tepung mocaf berpotensi sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk pangan, Mocaf juga memiliki aroma dan warna yang lebih baik, juga kandungan protein yang lebih tinggi dari tepung singkong pada umumnya (Nur'utami et al., 2020).

Tepung mocaf adalah tepung ubi kayu yang dibuat dengan menggunakan prinsip modifikasi ubi kayu secara fermentasi. Substitusi tepung mocaf dengan tepung terigu pada produk roti basah dan mie hanya sekitar 20-40%, namun hingga 100% pada cookies. Tepung mocaf dapat dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu khususnya dalam produksi pangan (Asmoro, 2021). Umumnya roti menggunakan bahan pewarna buatan sebagai pewarna roti. Pemberian warna dalam suatu produk makanan merupakan suatu kebutuhan, dengan pemberian warna pada suatu produk makanan maka makanan akan terlihat menarik (Nugraheni, 2014). Guna meningkatkan nilai gizi dan daya terima dari segi warna yang biasanya pada pembuatan roti manis menggunakan pewarna buatan, maka diberi penambahan bahan lain salah satunya daun kelor.

Daun kelor merupakan jenis sayuran segar yang mudah mengalami kerusakan. Pengolahan daun kelor menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan daun kelor. Pemilihan tanaman kelor sebagai bahan tambahan karena kurangnya pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan dimasyarakat yang hanya dimanfaatkan menjadi sayur. Tepung daun kelor memiliki kandungan mikro yang tinggi serta memiliki kelebihan apabila dimanfaatkan sebagai bahan substitusi yaitu untuk meningkatkan kualitas dari produk, karena pada Tepung daun kelor memiliki kandungan nutrisi yang kaya akan protein, mineral dan vitamin (Aminah et al., 2015). Kadar protein pada roti manis yaitu 6,37gram (Waruwu *et al.*, 2015). Sehingga perlu ditambahkan bahan makanan yang mengandung tinggi protein yang berasal dari nabati yaitu kacang merah.

Proses pembuatan roti manis biasanya menambahkan bahan isian (filling). Pada penelitian ini isian yang digunakan untuk roti manis adalah pasta kacang merah. Kacang

merah adalah jenis kacang yang mengandung tinggi protein seperti kacang hijau (Dewi et al., 2017). Badan Pusat Statistik (2020) menyatakan: Produksi kacang merah di Indonesia tahun 2019 sebesar 61.520 ton dan meningkat di tahun 2020 mencapai 66.210 ton. Kacang merah di Indonesia biasanya diolah menjadi lauk, atau sebagai pendamping masakan seperti sayur sop dan gorengan. Jumlah kacang merah sangat melimpah di Indonesia, namun penggunaannya terbatas, hanya diolah menjadi sayuran atau sekadar makanan ringan (Hizmi et al., 2022).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis ingin melakukan studi pembuatan roti manis substitusi tepung mocaf dan tepung daun kelor dengan isian pasta kacang merah dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan Isi Pasta Kacang Merah .

## **B. Rumusan Masalah**

“Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor (*moringa oleifera lamk.*) dengan isi pasta kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*)”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor (*moringa oleifera lamk.*) dengan isi pasta kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*)

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui formulasi yang tepat untuk membuat roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan panelis dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur karakteristik roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah

- c. Mengetahui kandungan gizi roti manis substitusi tepung mocaf dengan dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai produk pemanfaatan pangan lokal tepung mocaf dan daun kelor (*moringa oleifera lamk.*) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk olahan roti manis.

### **2. Manfaat Praktis**

#### **a. Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi masyarakat mengenai tingkat kesukaan dan kandungan gizi roti manis substitusi tepung mocaf dan tepung daun kelor (*moringa oleifera lamk.*) dengan isi pasta kacang merah

#### **b. Bagi Penelitian Selanjutnya**

Penelitian ini dapat menjadi bahan untuk melakukan pengembangan olahan pangan berbasis pangan lokal tepung mocaf dan tepung daun kelor (*moringa oleifera lamk.*) yang dapat diinovasikan menjadi olahan produk baru.