

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada awalnya, roti dibuat dari bahan yang sederhana dengan cara pembuatan yang sederhana pula. Caranya roti dibuat dari gandum yang digiling menjadi terigu murni dan dicampur air, kemudian dibakar di atas batu panas atau oven. Dengan berkembangnya teknologi tercipta roti yang lebih bervariasi baik dari segi ukuran, penampilan, bentuk, tekstur, rasa, dan bahan pengisinya karena adanya pengaruh terhadap perkembangan pembuatan roti yang meliputi aspek bahan baku, proses pencampuran, dan metode pengembangan adonan (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti yang dapat mengembang pertama kali ditemukan di Mesir secara tidak sengaja yaitu adonan yang belum sempat dipanggang tertutup oleh mikroorganisme dan setelah dipanggang hasilnya mekar dan teksturnya empuk atau lunak serta mempunyai *flavor* yang khas ( Sulisty, 1992 ).

Roti tawar merupakan salah satu jenis makanan yang membentuk *sponge* dibuat dengan bahan dasar terigu, air, *shortening*, gula dan yeast melalui tahap pembentukan adonan, fermentasi dan pemanggangan. Produk tersebut terdiri dari gas sebagai fase diskontinyu dan zat padat sebagai fase kontinyu (Matz, 1972).

Mutu roti tawar ditentukan berdasarkan dua kriteria yaitu kriteria bagian dalam dan kriteria bagian luar. Kriteria bagian luar meliputi volume, warna kulit, bentuk simetri, dan karakteristik kulit. Kriteria bagian dalam adalah porositas, warna daging, dan sifat tekstural roti. Dari beberapa kriteria tersebut, kriteria yang banyak diperhatikan adalah volume, porositas, dan sifat tekstural. Ketiga sifat

tersebut sangat dipengaruhi oleh keseimbangan antara kemampuan adonan dalam pembentukan gas dan penahanan gas selama fermentasi dan pemanggangan (Kramer dan Twigg,1973).

Dalam kurun waktu yang lama konsumen roti meningkat di seluruh dunia sehingga kebutuhan akan tepung terigu juga meningkat. Sejalan dengan itu penelitian tentang *Bakery Product* ikut berkembang dengan maksud untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Adapun bahan-bahan yang pernah digunakan adalah sorgum, beras juwawut, kedelai dan gude serta bahan dari umbi-umbian seperti ubi jalar ( Sulisty, 1999).

Umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) mengandung air sebesar 75% akan tetapi apabila dikeringkan seperti beras (giling) atau gandum (tepung terigu), gembili (*Dioscorea esculenta* L.) memiliki gizi yang sepadan atau lebih baik ketimbang beras dan gandum. Selain itu gembili (*Dioscorea esculenta* L.) memiliki kandungan vitamin C cukup tinggi (4 mg/100g) (Khudori,2003).

Menurut hasil penelitian Husniarti (1996) penambahan pati garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan tepung terigu berdasarkan uji farinograf adalah proporsi penambahan pati garut 10 % s/d 40 %, dan berdasarkan uji ektensograf dapat dibuat dengan waktu fermentasi selama 45-60 menit.

## **B. Perumusan Masalah**

Permasalahan yang perlu diteliti adalah apakah substitusi tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dengan kadar yang berbeda akan mengubah kualitas produk roti tawar yang dihasilkan serta berapa kadar tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) yang optimal yang perlu ditambahkan agar menghasilkan roti tawar yang baik.

## **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Pengaruh substitusi tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam pembuatan roti tawar terhadap kualitas roti tawar yang dihasilkan.
2. Perbandingan tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dan tepung terigu yang optimal.

## **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh substitusi tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) pada tepung terigu terhadap kualitas dan gizi terhadap roti tawar yang dihasilkan, serta meningkatkan nilai ekonomi gembili (*Dioscorea esculenta* L.).