

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Umumnya masyarakat Indonesia mengkonsumsi beras sebagai pangan pokok sumber karbohidrat, sehingga ketergantungan pada beras semakin besar. Beberapa kajian tentang pola konsumsi pangan yang dilakukan mengindikasikan bahwa hingga saat ini ketergantungan konsumsi pangan masyarakat terhadap beras masih sangat tinggi. Sementara disisi lain peran umbi-umbian, pangan hewani, sayuran, buah, serta kacang-kacangan masih sangat rendah. Dalam kurun waktu sepuluh tahun pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia berubah cenderung lebih banyak mengkonsumsi beras dan terigu. Telah terjadi peningkatan konsumsi terigu sebesar 3 kg per kapita per tahun dalam kurun waktu satu tahun (Susenas, 2007).

Keadaan ini mengkhawatirkan, mengingat tingginya kebutuhan bahan pangan beras dan terigu. Hal tersebut dikarenakan adanya penurunan produksi pangan karena perubahan iklim global yang menyebabkan kekeringan atau kebanjiran, terjadinya konversi lahan sawah menjadi lahan pemukiman dan lahan bangunan industri, sehingga menyebabkan terjadinya penurunan produksi dan berimbas pada kekurangan bahan pangan tersebut. Kekurangan bahan pangan berupa beras dan terigu mengakibatkan pemerintah melakukan kegiatan impor untuk memenuhi kekurangan tersebut.

Indonesia sebagai salah satu pusat keanekaragaman hayati dunia, memiliki banyak tanaman pangan yang dapat dikembangkan dan dimanfaatkan lebih optimal. Salah satunya adalah tanaman umbi-umbian. Tanaman umbi-umbian banyak sekali ditemukan di dataran Indonesia, akan tetapi masyarakat masih jarang sekali memanfaatkannya sebagai makanan pokok. Ada berbagai macam umbi di Indonesia, antara lain adalah ubi jalar, kentang hitam, singkong, gadung, ganyong, gambili, tales, suweg, iles-iles, garut, kentang biasa, dan kimpul. Salah satu jenis komoditi umbi-umbian yang masih belum dimanfaatkan secara optimal adalah kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Kimpul merupakan salah satu sumber karbohidrat alternatif yang mempunyai potensi yang tinggi untuk dikembangkan namun kurang populer bagi masyarakat Indonesia, kecuali bagi penduduk di pulau Jawa. Kimpul sangat potensial untuk dikembangkan sebagai sumber karbohidrat yang dapat menunjang ketahanan pangan nasional Indonesia.

Roti tawar merupakan produk makanan yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia, baik sebagai makanan pengganti nasi maupun sebagai makanan kecil atau selingan. Roti tawar adalah salah satu makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dan dipanggang. Penggunaan tepung terigu dalam pembuatan roti tawar dapat menghasilkan tingkat pengembangan yang baik sebagai salah satu indikator kualitas roti tawar, hal tersebut dikarenakan tepung terigu mengandung gluten yang diperlukan dalam pembuatan roti tawar agar menghasilkan pengembangan yang baik pada adonan. Bahan dasar tepung terigu adalah gandum yang ketersediaannya masih diimpor dan harganya relatif tinggi. Oleh karena itu perlu dibuat roti tawar dari tepung berbahan dasar lokal

untuk menggali potensi pangan daerah. Salah satu tepung yang bisa digunakan sebagai tambahan tepung terigu dalam pembuatan roti tawar adalah tepung kimpul. Dilihat dari segi kandungan gizi dan manfaatnya, kimpul merupakan tanaman pangan yang potensial sebagai sumber pangan karbohidrat alternatif. Permintaan masyarakat terhadap produk roti tawar mengalami peningkatan secara signifikan seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat karena dapat meningkatkan image dan status sosial. Hal ini berdampak pada meningkatnya impor terigu untuk memenuhi kebutuhan terigu dalam negeri. Karena itu, digunakanlah kimpul sebagai alternatif bahan pangan agar tidak banyak melakukan impor terigu sebagai bahan pangan.

B. Masalah Penelitian

Rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh daya pembengkakan (*swelling power*) campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik roti tawar?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya pembengkakan (*swelling power*) campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik roti tawar.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengukur daya pembengkakan (*Swelling Power*) campuran tepung kimpul dan tepung terigu.

- b. Untuk mengukur tingkat pengembangan roti tawar campuran tepung kimpul dan tepung terigu.
- c. Untuk mengukur tingkat kesukaan panelis terhadap sifat sensorik roti tawar campuran tepung kimpul dan tepung terigu.
- d. Menganalisis hubungan daya pembengkakan (*swelling power*) perbandingan campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan roti tawar.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang bahan pangan alternatif berupa kimpul yang dapat dijadikan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk roti tawar.

2. Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang teknologi pangan.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai daya pembengkakan (*Swelling Power*) campuran tepung kimpul dan tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan kesukaan sensorik roti tawar.