

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan budaya, jenis makanan, dan hasil laut. Berbagai macam biji-bijian, umbi-umbian, sayur-sayuran, dan buah-buahan mudah didapat di berbagai daerah di Indonesia sehingga memiliki potensi yang besar dalam pengembangan diversifikasi produk pangan lokal. Keanekaragaman sumber pangan yang sangat potensial tersebut meliputi pangan sumber karbohidrat, sumber protein nabati dan hewani, maupun sumber vitamin dan mineral (Soenardi, 2009). Saat ini produk pangan lokal sebagai sumber karbohidrat yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia selain nasi juga roti tawar, dan sebagian besar bahan dasar roti tawar adalah tepung terigu.

Tepung terigu biasa digunakan pada pembuatan roti karena kandungan gluten yang dapat membentuk struktur pada adonan. Penggunaan tepung terigu yang berlebihan dapat mengganggu kesehatan yaitu kerusakan usus halus. Kerusakan usus halus menyebabkan gangguan penyerapan zat gizi yang masuk ke dalam tubuh (Muchtadi, 2010), kandungan gluten pada tepung terigu juga tidak baik untuk penderita autisme. Tepung terigu juga memiliki kandungan glikemik yang tinggi sebesar 70. Konsumsi makanan yang mengandung glikemik

tinggi akan meningkatkan kadar gula darah, oleh sebab itu adanya dampak yang tidak baik bagi kesehatan, maka penggunaan tepung terigu harus dikurangi, salah satu cara menguranginya dibutuhkan alternatif pemanfaatan bahan makanan lokal. Salah satu bahannya yang dapat digunakan untuk penganekaragaman pangan adalah labu kuning.

Tanaman labu kuning banyak tumbuh di Indonesia, yang tergolong dalam jenis tanaman semusim yang setelah berbuah akan langsung mati. Salah satu faktor yang penting dalam suatu bahan makanan adalah kandungan gizinya. Labu kuning merupakan salah satu jenis tanaman pangan yang mempunyai kandungan gizi cukup tinggi dan lengkap. Secara lengkap labu kuning mempunyai kandungan gizi per 100 gr energi 32 kkal, protein 1,1gr, lemak 0,1gr, karbohidrat 6,6gr, kalsium 45 mg, fosfor 64 mg, besi 1,4 mg, vitamin A 180,00 SI dan Vitamin C 52,00 mg (Hendrasty, 2003)

Usaha diversifikasi pangan yang dengan tidak menggantungkan bahan pangan dari serealia, berpotensi mengangkat tanaman labu kuning menjadi produk setengah jadi yaitu tepung labu kuning. Pengolahan labu kuning menjadi tepung dapat meningkatkan nilai tambah dan kegunaan labu kuning serta memperpanjang masa simpannya

Tepung labu kuning dapat dimanfaatkan untuk menggantikan tepung terigu yang bertujuan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Namun, upaya penganekaragaman produk olahan berbahan dasar tepung labu kuning tersebut perlu mempertimbangkan penerimaan masyarakat dan nilai gizinya.

Upaya untuk meningkatkan daya guna labu kuning dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan penganekaragaman pangan dari jenis olahan labu kuning, untuk itu perlu dikembangkan dengan cara pengolahan lain seperti roti tawar yang berbahan dasar tepung terigu dan tepung labu kuning. Roti tawar merupakan produk yang dihasilkan dari tepung terigu atau jenis tepung lain dengan penambahan bahan-bahan lain untuk menambah zat gizi yang diproses dengan cara pengovenan. Roti tersedia dengan berbagai variasi rasa tawar maupun rasa manis, praktis, baik untuk anak-anak hingga orang dewasa, mudah dikonsumsi kapan saja dan di mana saja, lebih bergizi dan dapat diperkaya dengan gizi lainnya. (Saronodkk, 2008)

Kualitas roti tawar ditentukan dari rasa, tekstur, aroma, dan tingkat pengembangan. Tingkat pengembangan adalah perbandingan tinggi roti tawar dengan tinggi adonan. Faktor yang mempengaruhi tingkat pengembangan adalah telur ayam, ragi roti dan protein (Widayati dan Damayanti, 2001).

Berdasarkan uraian tersebut maka penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan tepung labu kuning sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti tawar. Pembuatan roti tawar dipilih karena banyak digemari oleh semua masyarakat dari berbagai usia dan pembuatannya mudah dilakukan. Dengan adanya tepung labu kuning diharapkan mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu.

B. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang tersebut, masalah yang ada akan dikaji pada penelitian ini adalah “Bagaimana Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning terhadap Pembuatan Roti Tawar Ditinjau dari Tingkat Pengembangan dan Daya Terima.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penggunaan substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima pada roti tawar.

2. Tinjauan Khusus

a. Mendiskripsikan pengaruh penggunaan tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima pada roti tawar

b. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan roti tawar

c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat daya terima roti tawar.

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Dapat dipakai sebagai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis.

2. Bagi masyarakat

Sebagai sumber informasi tentang pemanfaatan labu kuning untuk pembuatan roti tawar.