

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti manis merupakan roti yang memiliki rasa manis yang lebih terasa dibandingkan dengan roti tawar, bertekstur empuk dan dapat ditambahkan dengan berbagai macam isian (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Pembuatan roti pada umumnya menggunakan bahan utama berupa tepung terigu dan ragi. Bahan pendukung lainnya juga ditambahkan untuk menghasilkan roti yang memiliki kualitas lebih baik seperti penambahan margarin, gula bubuk, susu, air, garam, vanili dan *baking powder* (Fauzan dan Rustanti, 2013). Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) 2008 menunjukkan bahwa tingkat konsumsi roti manis meningkat dari tahun ke tahun. Sebanyak > 50% rumah tangga di perkotaan dan > 47% rumah tangga di pedesaan mengkonsumsi roti manis > 20 g/kapita/hari (Kurniawati dan Ayustaningwarno, 2012). Peningkatan kebutuhan masyarakat secara kuantitas terhadap roti manis harus diimbangi dengan adanya peningkatan terhadap kualitas dari roti yang dihasilkan.

Peningkatan terhadap kualitas roti dapat dilakukan dengan mengidentifikasi masalah atau kendala yang sering terjadi selama proses pembuatan roti. Permasalahan yang sering dialami oleh produsen roti pada umumnya adalah roti yang tidak mengembang dengan sempurna dan tekstur serta struktur *crumb* (bagian dalam roti) yang tidak seragam pada suatu waktu, sehingga tidak dapat menghasilkan roti dengan kualitas yang konsisten disetiap produksinya (Pareyt *et*

al., 2011). Penurunan terhadap kualitas fisik pada roti dapat dihindari salah satunya adalah dengan menggunakan bahan tambahan pangan seperti *emulsifier* yang dapat memperbaiki kualitas fisik roti dan membantu menghambat terjadinya proses *staling* (Rossel *et al.*, 2001). *Emulsifier* dibedakan menjadi 2 macam berdasarkan sumbernya yaitu *emulsifier* alami dan buatan. Contoh *emulsifier* buatan yang sering digunakan adalah lesitin, Gliserol Monostearat (GMS) dan DATEM (Winarno, 2002). DATEM merupakan singkatan dari *Diacetyl Tartaric Acid Ester of Monoglyceride* yang dikenal sebagai *emulsifier* yang dibuat dengan mereaksikan *diacetyl tartaric acid* dengan monogliserida dari sumber yang dapat dikonsumsi. Penggunaan DATEM sebagai *emulsifier* pada roti manis di Indonesia belum banyak digunakan. *Emulsifier* ini pada umumnya digunakan pada roti tawar namun tidak diberi informasi lebih jelas tentang sumber dari DATEM yang digunakan pada penelitian-penelitian sebelumnya. Penelitian ini difokuskan pada pengaplikasian DATEM yang bersumber dari *soybean oil* dan *rapeseed oil* sebagai *emulsifier* pada roti manis dan melihat pengaruh pengaplikasiannya terhadap kadar air, daya kembang, porositas roti dan organoleptiknya.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *emulsifier* DATEM dari *soybean oil* dan *rapeseed oil* dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar air, daya kembang, porositas roti dan organoleptik pada roti manis.

1.3. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan informasi secara ilmiah tentang proses pembuatan roti manis dan mengetahui konsentrasi DATEM yang tepat untuk memperbaiki kualitas fisik roti manis. Manfaat lain yang diharapkan yaitu mampu membantu industri roti di Indonesia untuk menghasilkan produk dengan mutu sensori yang baik dan disukai konsumen.