

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada awalnya roti terbuat dari bahan yang sederhana yaitu dari gandum yang diproses melalui penggilingan menjadi terigu dan dicampur dengan air, kemudian dilakukan proses pemanggangan diatas batu panas. Perkembangan teknologi yang semakin maju, roti dihasilkan lebih baik dari ukuran, penampilan, tekstur, rasa, karena adanya perkembangan dalam pengolahan roti yang meliputi aspek bahan baku, pencampuran, dan metode pengembangan adonan. Menurut Sufi (1999), berdasarkan cara pengolahan, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam, yaitu bakpao dan mantao merupakan contoh roti yang dikukus, donat dan *panada* merupakan roti yang digoreng, kemudian roti tawar, roti manis, *baguette*, *pita bread* merupakan roti yang dipanggang. Dari ketiga macam cara pengolahan, roti yang digunakan dalam substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung pisang yaitu roti goreng, salah satunya adalah donat.

Donat merupakan makanan ringan bagi masyarakat mulai dari anak-anak, remaja, maupun orang dewasa sehingga dapat dikonsumsi sebagai sarapan pagi, *snack*, dan lain-lain. Donat yang terbuat dari tepung terigu dapat disubstitusi dengan tepung pisang, karena memiliki kandungan karbohidrat tinggi yang berguna untuk melancarkan pencernaan dan mengontrol gula darah, selain itu memiliki kadar air yang berguna untuk meningkatkan proses metabolisme tubuh, memiliki kandungan kalsium yang baik untuk pertumbuhan tulang, memiliki kandungan kalium yang baik untuk menyembuhkan luka pada kulit.

Pisang merupakan salah satu buah yang banyak tumbuh di Indonesia dengan produksi sebanyak 6,20 % (Satuhu dan Supriyadi, 2008). Menurut

Rismunandar (1981), tanaman pisang merupakan suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat dimanfaatkan oleh manusia. Buah pisang merupakan produk yang memiliki sifat mudah rusak sehingga diolah menjadi tepung untuk memperpanjang masa awet pisang dan tepung ini juga dapat digunakan dalam pembuatan bahan makanan seperti roti, kue, dan lain-lain (Arifin, 2011).

Dalam pembuatan donat menggunakan tepung pisang hijau. Salah satu varietas pisang hijau yang digunakan untuk membuat tepung adalah pisang hijau varietas awak. Pisang ini merupakan pisang yang dapat dimakan langsung setelah masak, selain itu dapat diolah terlebih dahulu menjadi camilan seperti keripik pisang, molen, dan sale pisang. Pisang hijau varietas awak ditemukan di daerah Aceh, karena merupakan daerah yang banyak menghasilkan pisang. Menurut Puspita (2011), pisang hijau varietas awak dapat dimanfaatkan sebagai makanan pendamping ASI karena memiliki banyak kadar serat sehingga dapat mengenyangkan bayi. Berikut ini adalah pisang awak hijau dalam Gambar 1.1.



Gambar 1.1. Pisang Awak Hijau

Sumber: www.bananas.org

Penambahan tepung pisang hijau sekitar 10-30% dalam adonan sehingga ada substitusi sebagian tepung terigu untuk membuat donat. Kandungan pati yang cukup tinggi pada tepung ini juga dapat menggantikan

pati pada donat, selain itu pada proses pengolahan juga dilakukan penggorengan pada donat yang merupakan salah satu cara pengolahan bahan pangan melalui pemanasan dengan minyak sebagai medium penghantar panas, sehingga hal ini dapat mengubah karakteristik pada donat. Oleh karena itu makalah ini membahas tentang pengaruh substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung pisang hijau terhadap karakteristik donat goreng.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung pisang hijau terhadap karakteristik donat goreng?

1.3. Tujuan Penulisan

Untuk mengetahui hubungan antar perlakuan dan parameter dengan cara memprediksi 50% serta mengolah ulang data dengan mempresentasikan data dalam bentuk grafik (*scatter plot*, dan *bar chart*) dan membahas pengaruh substitusi sebagian tepung terigu terhadap tepung pisang hijau terhadap karakteristik donat goreng.