

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 LATAR BELAKANG

Salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting adalah pangan disamping papan, sandang, pendidikan dan kesehatan. Masalah pangan selalu lebih mendesak, apabila ditambah dengan masalah lain yaitu cepatnya laju kenaikan penduduk. Kecukupan pangan merupakan masalah yang belum terpecahkan seluruhnya sampai saat ini, walaupun industri pangan terus berkembang dengan pesatnya yang ditandai dengan semakin meningkatnya macam produk pangan olahan di masyarakat. Usaha penganeekaragaman dan pengembangan sumber pangan, kalori dan gizi yang murah harganya dan mudah diperoleh adalah merupakan salah satu alternatif pemecahannya.

Ditinjau dari segi usaha jangka panjang dalam penganeekaragaman (diversifikasi) bahan makanan, maka pemanfaatan kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan langkah yang memberikan harapan.

Tanaman kentang (*Solanum tuberosum* L.) diperkirakan berasal dari pegunungan Andes, Amerika Selatan dan telah menjadi salah satu jenis bahan makanan dan kebutuhan industri yang terus berkembang (Burton, 1989).

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) termasuk salah satu umbi-umbian, umbi ini merupakan bagian yang membesar pada pangkal batang bagian bawah yang dihasilkan dari perubahan bentuk akar lateral atau mata tunas yang dalam maupun dangkal (Anonymous, 1990).

Selain untuk sayuran, kentang juga diolah menjadi berbagai hasil industri makanan jadi atau setengah jadi. Hal ini disebabkan selera masyarakat yang terus berkembang sehingga diadakan upaya penganekaragaman pangan yang merangsang pertumbuhan industri kentang olahan. Berbagai bentuk kentang olahan seperti kripik kentang (*chips*), kentang goreng (*french-fries*), tepung kentang (Anonymous, 1989).

Roti tawar merupakan bahan pangan yang telah banyak dikenal sebagian besar penduduk Indonesia sebagai makanan pengganti sehari-hari, terutama bagi masyarakat golongan menengah. Bahan baku roti tawar pada umumnya adalah tepung gandum yang dicampur dengan bahan lain seperti gula, telur, margarin sebagai “shortening”.

Prinsip pembuatan roti dari kentang adalah pencampuran kentang yang telah dihaluskan dengan tepung terigu dan bahan-bahan tambahan lainnya yang kemudian dilanjutkan dengan pembuatan adonan hingga proses fermentasi dan proses pembakaran.

Penggunaan kentang sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu dalam pembuatan roti tawar akan mengurangi penggunaan kebutuhan tepung terigu serta untuk menghambat terjadinya “staling” pada roti tawar. Kelemahan penggunaan kentang pada pembuatan roti tawar adalah tidak adanya protein gluten seperti yang terdapat pada tepung terigu sehingga roti hasil substitusi sebagian tepung terigu dengan kentang akan kurang mengembang.

## 1.2 PERMASALAHAN

Berapakah jumlah proporsi kentang dan tepung terigu yang dapat menghasilkan roti tawar yang masih disukai oleh konsumen?

### **1.3 TUJUAN**

Mengkaji pengaruh proporsi kentang dan tepung terigu terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik roti tawar sehingga dapat dihasilkan roti tawar yang disukai konsumen.