

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi kemudian dipanggang (Mudjajanto 2004). Keunggulan produk roti tawar adalah bisa dikonsumsi dengan berbagai variasi, bergizi dan mengenyangkan. Roti tawar mengandung karbohidrat sebanyak 53 g/100 g, lemak sebanyak 4 g/100 g, dan protein sebanyak 8 g/100 g (Cheung & Mehta, 2015). Roti tawar tersedia dalam berbagai varian harga sehingga dapat dinikmati oleh berbagai lapisan ekonomi masyarakat. Secara umum roti terdiri dari dua macam, yaitu roti tawar dan roti manis. Perbedaan kedua jenis roti tersebut terletak pada penggunaan gula. Roti tawar menggunakan gula di bawah 10% sedangkan roti manis menggunakan gula di atas 20% (Santoni, 2009).

Roti tawar merupakan salah satu jenis makanan yang berbentuk *sponge*, yaitu makanan yang sebagian besar volumenya tersusun dari gelembung-gelembung gas yang terbuat dari tepung terigu, air, yeast, susu, lemak dan garam (Wijayanti, 2007). Roti tawar terbuat dari tepung terigu yang mengandung pati dalam jumlah tinggi tetapi rendah serat. Pati tersebut akan dicerna sehingga menghasilkan gula darah. Kenaikan kadar gula darah akibat konsumsi roti tawar tidak diinginkan bagi penderita diabetes sehingga perlu diproduksi roti tawar yang sesuai bagi penderita diabetes

Semakin berkembangnya zaman juga menyebabkan perubahan pada pemikiran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan. Umumnya roti tawar dikonsumsi pada pagi hari sebagai menu utama atau sebagai menu sampingan (*snack*) untuk anak-anak hingga orang dewasa. Berdasarkan Badan Pusat Statistik rata-rata konsumsi seminggu roti tawar pada tahun 2021 sebesar 144,18 potong (Badan Pusat Statistik, 2021). Selain variasi harga, roti tawar tersedia dengan berbagai variasi rasa, bahan, dan bahan tambahan untuk meningkatkan konsumsi roti tawar. Pada hal ini diversifikasi pangan menjadi langkah untuk memberikan pilihan kepada masyarakat atau konsumen dalam mengkonsumsi produk

pangan khususnya roti tawar. Salah satu langkah untuk diversifikasi pada produk roti tawar yaitu penambahan seduhan daun beluntas.

Tanaman beluntas (*Pluchea indica* L.) merupakan salah satu tanaman herbal yang dikenal sebagai obat tradisional untuk meningkatkan nafsu makan, membantu pencernaan, dan penyegar (Ardiansyah, 2005). Daun beluntas mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, tanin, minyak atsiri, asam klorogenik, natrium, aluminium, kalsium, magnesium dan fosfor, sedangkan akarnya mengandung flavonoid dan tanin (Ferdian, 2008). Ekstrak daun beluntas juga telah terbukti memiliki antioksidan dan aktivitas antidiabetik (Widyawati et al., 2014; 2015). Daun beluntas yang dimanfaatkan adalah ruas nomor 1 sampai nomor 6 dari ujung daun karena memiliki kadar senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan bagian daun lainnya (Widyawati et al., 2011).

Hasil uji pendahuluan yang telah dilakukan didapatkan konsentrasi penambahan seduhan daun beluntas pada roti tawar yang maksimal yang didasari oleh hasil orientasi yang disebar kepada panelis. Penentuan penambahan berat bubuk daun beluntas yang diseduh berdasarkan pada berat tepung terigu. Pada penelitian pendahuluan dilakukan uji organoleptik kesukaan warna, rasa, dan tekstur roti tawar air seduhan bubuk daun beluntas dengan konsentrasi 20, 25, dan 30 (%b/b) terhadap berat tepung terigu. Hasil pengujian pendahuluan menunjukkan bahwa roti tawar yang ditambah air seduhan bubuk daun beluntas 30 (%b/b) tidak dapat diterima oleh panelis karena memiliki rasa yang pahit dan tekstur yang keras, namun panelis dapat menerima roti tawar air seduhan bubuk daun beluntas konsentrasi 25 (%b/b). Pada penelitian ini penambahan air seduhan bubuk daun beluntas pada roti tawar dilakukan sebanyak enam konsentrasi berbeda yaitu 0, 5, 10, 15, 20, dan 25 (% b/b) pada jumlah air yang sama untuk setiap perlakuan. Berdasarkan hasil tersebut, dilakukan pengujian lebih lanjut terkait pengaruh penambahan air seduhan bubuk daun beluntas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik roti tawar.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan air seduhan bubuk daun beluntas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik roti tawar?
2. Berapa konsentrasi air seduhan bubuk daun beluntas yang menghasilkan roti tawar berdasarkan sifat organoleptik roti tawar terbaik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan air seduhan bubuk daun beluntas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik roti tawar
2. Mengetahui konsentrasi penambahan air seduhan bubuk daun beluntas yang tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik roti tawar terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam diversifikasi produk pangan, khususnya pemanfaatan daun beluntas dalam roti tawar.