



I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha penganeka ragaman pangan akhir-akhir ini banyak mendapat perhatian di bidang pengolahan pangan. Usaha ini memberikan keuntungan antara lain mengurangi ketergantungan yang berlebihan terhadap suatu komoditi dan kemungkinan penggunaan bahan yang lebih luas.

Semakin meningkatnya jumlah penduduk dari tahun ke tahun ketergantungan terhadap suatu komoditi pangan tidak dapat diharapkan. Di Indonesia telah dikenal berbagai jenis makanan pokok antara lain beras, ketela pohon (gaplek), jagung dan sebagainya. Namun menurut Soejono dalam Nugroho, Guritno, Utomo, Sugito; 1985 permintaan ubi kayu masih rendah disebabkan antara lain berlakunya suatu nilai sosial negatif yang menganggap seseorang yang makan utamanya ubi kayu sebagai orang yang "tidak terpan-dang", dengan demikian jelas bahwa nilai ini membatasi konsumsi langsung pada golongan miskin saja .

Salah satu alternatif yang dapat dilakukan dalam penganeka ragaman pangan adalah merubah citra negatif tersebut di atas dengan pembuatan roti tawar, sehingga bentuk "kasar" ubi kayu tidak terlihat lagi.

Roti tawar telah banyak dikenal sebagian besar penduduk Indonesia sebagai makanan sehari-hari, terutama bagi masyarakat golongan menengah. Bahan baku roti tawar

pada umumnya adalah tepung gandum, dimana bahan baku tepung gandum (terigu) masih merupakan komoditi impor.

Pembuatan roti tawar dengan pemanfaatan tepung ubi kayu sebagai bahan baku mempunyai beberapa kelemahan antara lain tidak adanya protein gluten seperti yang terdapat pada tepung terigu, sehingga roti dari tepung ubi kayu (non gluten) ini akan mempunyai struktur remah dan kulit yang menyerupai "cake" dari pada roti tawar pada umumnya, lebih keras dan tekstur remah tidak beraturan. Menurut Grace(1977), bila tepung yang digunakan tidak mengandung protein pembentuk gluten, maka selama persiapan adonan dapat ditambahkan bahan pengikat granula pati seperti putih telur, gliseril monostearat.

Mengingat tepung ubi kayu pada dasarnya mempunyai komposisi yang berbeda dengan tepung terigu, maka dilakukan substitusi tepung gandum dengan tepung ubi kayu dan ditambahkan Gliseril Monostearat (GMS) sehingga roti tawar yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen pada umumnya.

Dengan demikian manfaat lain yang dapat diperoleh dari pembuatan roti tawar dengan substitusi tepung ubi kayu, antara lain : mengurangi ketergantungan dalam negeri terhadap tepung terigu, menaikkan nilai ekonomis dari ubi kayu yang secara tidak langsung berpengaruh pula terhadap kehidupan sosial dan ekonomi petani ubi kayu.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besarnya substitusi tepung ubi kayu dan penambahan Gliseril Monosterat (GMS) agar didapatkan roti tawar dengan kesukaan (organoleptik) yang dapat diterima oleh konsumen pada umumnya.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besarnya substitusi tepung ubi kayu dan penambahan Gliseril Monosterat (GMS) agar didapatkan roti tawar dengan kesukaan (organoleptik) yang dapat diterima oleh konsumen pada umumnya.