

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak masalah tentang kebutuhan bahan pangan. Terdapat beberapa bahan pangan yang memiliki masalah kebutuhannya, seperti halnya kedelai dan tepung terigu. Indonesia merupakan negara yang masih impor tepung terigu, karena kebutuhan Indonesia terhadap tepung terigu cenderung semakin meningkat tiap tahunnya. Tepung terigu merupakan bahan pangan pokok kedua setelah beras yang digunakan dalam pengolahan berbagai macam makanan misalnya roti.

Roti merupakan makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan kemudian di panggang. Sejauh ini banyak roti tawar yang beredar di pasar berbahan dasar dari tepung terigu. Sedangkan yang kita ketahui bahwa Indonesia masih impor tepung terigu dan konsumsinya semakin meningkat setiap tahunnya, sehingga perlu adanya pengembangan dalam pembuatan roti tawar dengan bahan dasar kekayaan pangan madura seperti umbi-umbian.

Terdapat banyak kekayaan ragam hayati yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Umbi-umbian sangat berpotensi untuk mengganti tepung terigu, contohnya umbi gadung. Umbi gadung memiliki kandungan gizi yang memiliki manfaat fungsional untuk kesehatan. Menurut Purba (2007), Umbi gadung memiliki nilai gizi diantaranya karbohidrat 18%, lemak 0,16%, protein 1,81%, serat kasar 0,93%, dan kadar abu 0,69%. Di Indonesia sendiri umbi gadung banyak diusahakan sebagai tanaman pekarangan, tumbuh liar di hutan-hutan, dan kadang-kadang ditanam di pekarangan atau tegalan.

Segala permasalahan tersebut perlu adanya solusi, oleh karena itu diperlukan penelitian memanfaatkan umbi gadung untuk diproses menjadi tepung umbi gadung kemudian memanfaatkannya menjadi roti tawar dengan menggunakan bahan tambahan seperti tepung ketan hitam untuk membuat adonan lebih menyatu dan tepung tempe untuk menambahkan kadar protein pada roti tawar.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana memperoleh formulasi roti tawar tepung gadung untuk sifat tekstural terbaik ?
2. Bagaimana analisis finansial roti tawar tepung gadung yang memiliki sifat tekstural terbaik ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui formulasi roti tawar tepung gadung untuk sifat tekstural terbaik ?
3. Menganaisis finansial roti tawar tepung gadung yang memiliki sifat tekstural terbaik ?

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu bahan baku umbi gadung yang digunakan berasal dari kota pamekasan dan kota bangkalan.

1.5 Manfaat

Manfaat dari peneitian ini yaitu :

1. Mengetahui potensi ragam hayati yang melimpah dan kurang termanfaatkan yaitu umbi gadung menjadi roti tawar.
2. Mengetahui biaya yang digunakan dalam pembuatan produk.