

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Celiac (CD) merupakan penyakit yang disebabkan karena masyarakat terlalu banyak mengonsumsi makanan berbasah dasar gandum, yang umumnya di olah menjadi tepung terigu. Salah satu kandungan gandum yang mengakibatkan penyakit Celiac (CD) adalah kandungan Gluten. Resiko penyakit Celiac (CD) akan menyebabkan penderita mengalami kekurangan gizi dan peradangan usus kecil. 1 dari 100 orang di dunia di diagnosis terkena penyakit Celiac (CD) (Alyet *al.* 2015). Pencegahan dari penyakit tersebut dapat dilakukan dengan mengurangi konsumsi makanan yang berbasah tepung terigu, misalnya mie dan roti. Mengingat mayoritas masyarakat Indonesia hampir menjadikan roti sebagai makanan pokok. Kebutuhan tersebut mengakibatkan meningkatnya penggunaan tepung terigu. Asosiasi Produsen Terigu Indonesia (Aptindo) yang diketuai oleh Franky Welirang memperkirakan kebutuhan gandum tingkat nasional akan meningkat 5-6% pada tahun ke depan, padahal kapasitas industri terigu nasional pada tahun 2015 sudah tercatat 10,66 juta ton. Hal ini dapat diproyeksikan akan bertambah pada tahun 2016 sejumlah 11,41 juta ton (Kemenperin RI 2015). Oleh karena itu diperlukan alternatif sebagai pengurangan penggunaan tepung terigu dengan memperkenalkan umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) (Nurjannah *et al.* 2009).

Umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) adalah jenis umbi-umbian yang begitu banyak, terutama di Pulau Jawa (Septianiet *al.* 2015). Akan tetapi umbi suweg belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat (Nurjannah *et al.* 2009). Selama ini masih digunakan untuk pembuatan sirup glukosa (Oktafianiet *al.* 2013); nugget ayam (Gumilaret *al.* 2011); dan plastik biodegradable (Saputra *et al.* 2015). Selain itu kandungan pada umbi suweg dapat menurunkan indeks glikemik (IG) manusia sehingga timbulnya diabetes dapat dicegah (Soetarto *et al.* 2010). Umbi suweg ini juga sangat berpotensi sebagai alternatif bahan pangan lainnya (Septianiet *al.* 2015).

Pita bread adalah roti yang populer di beberapa Negara seperti Meksiko, India, dan Timur Tengah. Roti ini berbentuk lingkaran dan pipih. Kelebihannya *pita bread* adalah sumber protein dan kalori. Selain itu pembuatannya yang mudah dan tidak membutuhkan pengembangan yang tinggi. Bahan utama pembuatan *pita bread* umumnya tepung gandum dan air (Mirlet *al.* 2004). Selain gandum terkadang menggunakan tepung jagung yang teknik stamalisasi (perendaman pada air kapur) (Aini *et al.* 2010).

Pada penelitian ini *pita bread* akan dibuat menggunakan bahan utama dari umbi suweg yang sudah dilakukan penepungan terlebih dahulu, sehingga akan menghasilkan produk *pita bread free gluten*. Tepung non gandum misalnya jagung yang biasa digunakan untuk pembuatan *pita bread* memerlukan formulasi sendiri atau perlakuan tertentu untuk mendapatkan elastisitas yang dikehendaki. Penelitian ini untuk mengetahui pembuatan *pita bread* umbi suweg dan mendapatkan nilai pengujian sifat fisik, tekstur dan sensoris pada *pita bread* umbi suweg.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisik pada *pita bread* yang dibuat dari tepung suweg teknik stamalisasi
2. Bagaimana karakteristik sensoris pada *pita bread* yang dibuat dari tepung suweg teknik stamalisasi

1.3 Tujuan Skripsi

1. Mengetahui karakteristik fisik pada *pita bread* yang dibuat dari tepung suweg teknik stamalisasi
2. Mengetahui karakteristik sensoris pada *pita bread* yang dibuat dari tepung suweg teknik stamalisasi

1.4 Manfaat Skripsi

1. Memanfaatkan bahan pertanian menjadi produk olahan pangan yang bervariasi
2. Mengembangkan produk olahan baru yang bermanfaat dan aman bagi kesehatan

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada pembuatan *pita bread free gluten* dari tepung umbi suweg teknik tamalisan dan pengujian sifat fisik dan sensoris. Kemudian ketersediaan bahan baku yang didapat dari empat tempat yaitu Blitar, Pacitan, Jombang dan Tulungagung. Umbi suweg tersebut kemudian ditepungkan dan disatukan dengan acar dicampur.