

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan akan menjelaskan latar belakang penelitian yang dilakukan, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, Batasan masalah, asumsi yang digunakan peneliti dalam melakukan penelitian, serta sistematika penulisan yang digunakan oleh penilit.

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk makanan yg terbuat dari fermentasi tepung terigu menggunakan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dibakar (Eddy, 2004). Roti memiliki berbagai macam jenis, keliru satunya yaitu roti manis. Roti cantik merupakan roti yang mempunyai cita rasa anggun yang menonjol, bertekstur empuk, diberi bermacam-macam isi menggunakan bentuk yang bervariasi. Roti termasuk makanan utama lantaran kandungan karbohidratnya yang tinggi. Bahan baku yang digunakan pada pembuatan roti yaitu tepung terigu, gula, susu, margarin, ragi, telur, garam, dan air. Sebagai bahan penunjang biasa ditambahkan essence dan obat-obatan roti yg dapat memperbaiki tekstur, aroma, dan cita rasa menurut roti tersebut.

Seiring berkembangnya zaman, sekarang banyak produsen pembuat roti yg melakukan diversifikasi dengan bahan dasar komposit tepung terigu dengan tepung cassava. Pembuatan roti menggunakan bahan dasar komposit tepung terigu dengan tepung cassava mendapatkan output roti yang baik, ditinjau menurut mutu inderawi seperti rasa, aroma, warna dan tekstur juga nir kalah menggunakan roti yang berbahan dasar 100% tepung terigu. Seperti yang diproduksi di salah satu industri roti yang cukup terkenal di Bangkalan, produsen menggunakan bahan dasar komposit tepung terigu dengan tepung mocaf (Modified Cassafa Flour) dengan pertimbangan selain segi ekonomisnya, bahan bakunya mudah didapatkan, kualitas produk tetap bagus serta bisa mendapatkan keuntungan yang lebih maksimal.

Berdasarkan warta yang ada dilapangan serta keberhasilan industri roti pesaing yang terdapat di Bangkalan melakukan diversifikasi dengan bahan dasar komposit tepung terigu menggunakan tepung mocaf dalam produk rotinya, peneliti tertarik &

terinspirasi membuat roti cantik menggunakan bahan dasar primer yaitu komposit tepung terigu menggunakan tepung suweg. Lantaran suweg belum banyak dimanfaatkan secara optimal, sang lantaran itu perlu dikembangkan menjadi produk yang lebih bermanfaat bagi kesehatan & mempunyai nilai irit yg lebih tinggi, yaitu dengan cara diolah menjadi produk yg baru menjadi bahan pangan seperti tepung & pati suweg.

Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1) termasuk tanaman talas- talasan yg dahulu sudah dikenal sang masyarakat, berguna terutama sebagai tanaman pembuat tepung & pati. Suweg berasal menurut wilayah Asia tropis, dan telah lama diketahui tumbuh menyebar di pulau-pulau Pasifik dan jua pada Indonesia.

Permasalahan yang dialami oleh UD. Rachbini adalah pada pembuatan roti bluder kuno dengan tepung terigu saja dan hasilnya adonan roti lembek, tidak dapat mengembang. Oleh karena itu, peneliti melakukan percobaan dengan menggunakan tiga factor agar menghasilkan roti bluder yang mengembang dan tidak lembek yaitu dengan meneliti bahan utamanya yaitu bahan tepung, bahan pengembang, dan gula pasir. Di setiap factor terdiri dari tiga level sehingga 2^3 sehingga terdapat delapan perlakuan dalam melakukan penelitian.

Peneliti memprediksi bahwa melakukan variasi dalam penambahan tepung terigu dengan tepung tepung suweg, penggunaan bahan fermentasi kue agar mengembang, serta komposisi gula pasir agar menghasilkan hasil kue bluder yang mengembang dengan maksimal dan meningkatkan kualitas roti manis yang baik. Dalam kaitan ini peneliti belum mengetahui seberapa banyak penambahan komposisi telur dan tepung terigu pada pembuatan roti bluder kuno. Berdasarkan pertimbangan diatas maka peneliti tertarik untuk lebih mendalami masalah yang terjadi di UD. Rachbini dengan melakukan penelitian dan mengangkatnya dalam bentuk skripsi dengan judul **“Eksperimen Pembuatan Roti Bluder Kuno Dengan Pengaruh Bahan-Bahan Pengembang Roti Terhadap Kualitas Pengembangan Roti Di Ud. Rachbini Menggunakan Metode Completely Randomized Design”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka diperoleh perumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh diversifikasi tepung terigu terhadap hasil kualitas pengembangan kue bluder kuno pada UD. Rachbini?
2. Bagaimana pengaruh diversifikasi fermentasi adonan kue bluder terhadap hasil kualitas pengembangan kue bluder kuno pada UD. Rachbini?
3. Bagaimana terdapat pengaruh diversifikasi gula pasir terhadap hasil kualitas pengembangan kue bluder kuno pada UD. Rachbini?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah suatu indikasi ke arah mana penelitian itu dilakukan atau data-data serta informasi apa yang ingin dicapai dari penelitian berdasarkan perumusan masalah dalam penelitian ini.

1. Mengetahui hasil pengaruh dari diversifikasi tepung terigu terhadap hasil kualitas pengembangan kue bluder kuno pada UD. Rachbini.
2. Mengetahui hasil pengaruh dari diversifikasi fermentasi adonan kue bluder terhadap hasil kualitas pengembangan kue bluder kuno pada UD. Rachbini.
3. Mengetahui hasil pengaruh dari diversifikasi gula pasir terhadap hasil kualitas pengembangan kue bluder kuno pada UD. Rachbini.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang dilakukan oleh peneliti menggunakan eksperimen adalah sebagai berikut:

1. Hasil eksperimen dapat meningkatkan pemanfaatan suweg untuk bahan pangan.
2. Hasil eksperimen dapat memperbanyak diverifikasi pangan dari bahan suweg.
3. Hasil penelitian dapat saya meningkatkan rasa dan kualitas roti bluder kuno pada usaha produksi roti UD. Rachbini.
4. Penelitian dapat membuat pelatihan dalam pembuatan roti bluder kuno di wilayah Madura khususnya Bangkalan.

5. Penelitian diharapkan mampu mengetahui penggunaan terbaik dari tepung terigu dengan cassava atau tepung terigu dengan tepung suweg, penggunaan fermentasi adonan kue bluder, serta takaran gula yang sesuai agar menghasilkan roti bluder yang mengembang dengan hasil yang maksimal.
6. Penelitian diharapkan dapat menambah penjualan dari roti bluder serta meningkatkan omzet di UD. Rachbini.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penilit hanya meneliti tentang proses pembuatan pada kue bluder kuno.
2. Peneliti tidak membahas cara atau proses pembuatan kue bluder kuno secara rinci.
3. Peneliti hanya membahas tentang kualitas pengembangan dari kue bluder kuno.
4. Peneliti tidak membahas perhitungan biaya operasional dalam proses pembuatan kue bluder kuno.

1.6 Asumsi-asumsi

Faktor yang dikaji pada penelitian ini adalah bahan utama yang berpengaruh pada hasil pengembangan roit bluder kuno yaitu diversifikasi penggunaan tepung, diversifikasi fermentasi adonan, dan takaran gula. Faktor-faktor lainnya diasumsikan tidak memiliki pengaruh signifikan (tidak dianggap sebagai faktor pengganggu yang mempengaruhi hasil penelitian)

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam laporan penelitian Skripsi ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini membahas tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian yang terdiri dari batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan tentang kajian atau teori-teori yang berkaitan dengan topik penelitian skripsi yang akan dilaksanakan. Pada teori-teori ini akan dijadikan sebagai acuan untuk melakukan langkah-langkah dari penelitian agar tujuan dari penelitian ini dapat tercapai sesuai yang diharapkan.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang tahapan penelitian yang akan dilaksanakan secara sistematis. Pada tahapan ini nantinya bisa menjadi acuan atau pedoman dalam melaksanakan penelitian yang nantinya dapat menyelesaikan permasalahan yang terdapat pada objek penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini mencakup proses pengumpulan data dan pengolahan data yang nantinya dapat digunakan untuk pemecahan masalah yang diambil serta menganalisa hasil pengolahan yang bertujuan untuk mendapatkan hasil yang diinginkan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi simpulan berdasarkan tujuan yang diambil serta memberikan saran-saran kepada perguruan tinggi yang bersangkutan.

LAMPIRAN

DAFTAR PUSTAKA