

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Roti menjadi salah satu produk olahan pangan yang banyak di konsumsi oleh masyarakat Indonesia. Hal ini disebabkan karena tuntutan hidup masyarakat yang ingin hidup lebih praktis dan menghemat waktu. Berdasarkan formulasinya, roti dibedakan menjadi tiga jenis yaitu roti manis, roti tawar dan adonan *soft rolls* (Suryatna, 2015). Menurut BSN (2018), defenisi roti tawar adalah produk yang adonannya terbuat dari tepung terigu, lemak, gula dan air yang mengalami proses fermentasi oleh ragi (khamir) sebagai bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan lainnya.

Roti tawar merupakan salah satu jenis roti *sponge* yang sebagian besar tersusun dari gelembung-gelembung gas. Roti tawar merupakan produk pangan olahan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi *Saccharomyces cerevisiae* (Chabibah, 2013). Tepung terigu merupakan tepung yang diperoleh dari biji gandum. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) sepanjang Januari-November 2022, Indonesia telah mengimpor sebanyak 8,34 juta ton gandum. Pertambahan jumlah penduduk menyebabkan peningkatan permintaan tepung terigu dalam industri pangan maupun kehidupan sehari-hari. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu perlu ada upaya alternatif dengan memanfaatkan limbah yang melimpah seperti ampas kelapa.

Saat ini banyak sekali industri pengolahan minyak kelapa seperti *Virgin Coconut Oil* (VCO). Hasil olahan dari pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) menghasilkan ampas kelapa (Kurang, 2021). Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, rendah lemak dan kaya akan serat. Protein kasar yang terkandung pada ampas kelapa mencapai 23% lebih besar dibandingkan dengan gandum, tetapi tanpa jenis protein spesifik yang ada pada tepung gandum, yaitu gluten (Yulvianti *et al.*, 2015). Menurut Kasake (2018), kandungan gizi dari ampas kelapa limbah *Virgin Coconut Oil* (VCO) mengandung komposisi kadar lemak 42,7%, kadar protein 6%, kadar serat kasar 17,6%, karbohidrat 45%, serat pangan terlarut 7,14%, dan serat pangan tidak terlarut 43,8%.

Menurut Putri (2014), ampas kelapa mengandung selulosa yang cukup tinggi yang berperan dalam proses fisiologi tubuh. Selulosa merupakan serat pangan yang tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi.

Salah satu usaha tani rakyat di Sumatera Barat adalah perkebunan kelapa. Berdasarkan Badan Pusat Statistik 2021, perkebunan kelapa di Sumatera Barat yaitu 87,572 Ha dengan total produksi 78,348 ton, jumlah yang sangat potensial untuk menghasilkan limbah ampas kelapa. Padang Pariaman merupakan salah satu daerah penghasil kelapa di Sumatera Barat. Adanya produktifitas kelapa yang cukup tinggi, ampas kelapa dapat dijadikan sebagai sumber pangan olahan seperti tepung. Tepung ampas kelapa dibuat dari hasil samping pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). Tepung ampas kelapa adalah tepung yang diperoleh dengan cara menghaluskan ampas kelapa yang telah dikeringkan. Tepung ampas kelapa terbuat dari kelapa parut kering yang dikeluarkan sebagian kandungan lemaknya melalui proses pengepresan (Rony, 1993).

Pada pra penelitian yang telah dilakukan, roti tawar dengan konsentrasi perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak (90% : 10%) menghasilkan roti dengan aroma khas roti tawar dengan aroma kelapa, bewarna putih krem, dan tekstur yang empuk. Sedangkan roti tawar dengan konsentrasi perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak (80% : 20%) menghasilkan roti dengan aroma khas roti tawar dengan aroma kelapa, bewarna putih krem, dan tekstur yang padat. Oleh karena itu berdasarkan hasil pra penelitian penulis melakukan penelitian dengan formulasi tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak dengan perbandingan pada perlakuan A (100% : 0%), perlakuan B (95% : 5%), perlakuan C (90% : 10%), perlakuan D (85% : 15%), dan perlakuan E (80% : 20%).

Berdasarkan uraian diatas pemanfaatan perbandingan tepung ampas kelapa rendah lemak pada pembuatan roti tawar sebagai bentuk diversifikasi pangan. Oleh karena itu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.) Rendah Lemak Terhadap Karakteristik Roti Tawar”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak terhadap karakteristik mutu roti tawar.
2. Mengetahui formulasi terbaik pada pembuatan roti tawar dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak berdasarkan penerimaan panelis pada uji organoleptik.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna dari ampas kelapa hasil samping pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO).
2. Meningkatkan pemanfaatan tepung ampas kelapa rendah lemak pada produk olahan pangan.
3. Memberikan informasi tentang nilai gizi, karakteristik fisika, kimia, dan penerimaan panelis terhadap roti tawar dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

H<sub>0</sub> : Perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu roti tawar yang dihasilkan.

H<sub>1</sub> : Perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu roti tawar yang dihasilkan.

