

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk olahan pangan di Indonesia saat ini mengalami perkembangan yang begitu cepat. Hal ini disebabkan karena perubahan gaya hidup masyarakat yang menginginkan produk makanan yang berkualitas dan dapat memenuhi akan kebutuhan gizi setiap harinya. Salah satu produk olahan pangan yang banyak disukai masyarakat di Indonesia adalah roti.

Roti merupakan salah satu pangan olahan yang terbentuk dari fermentasi terigu dengan menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan pengembang lainnya kemudian dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti khususnya roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Roti tawar merupakan salah satu jenis roti *sponge* yang sebagian besar tersusun dari gelembung-gelembung gas. Roti tawar merupakan jenis roti yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Menurut Data Statistik Konsumsi Pangan, konsumsi roti tawar pada tahun 2014 sebesar 3.244 bungkus, sedangkan pada tahun 2018 mencapai 19.085 bungkus, sedangkan pada tahun 2022 konsumsi produk roti tawar sebesar 18,4 kg/kapita/tahun. Berdasarkan data tersebut, dapat diketahui bahwa kebutuhan roti tawar mengalami peningkatan dari tahun ke tahun yang menyebabkan roti tawar memiliki banyak variasi dari segi rasa maupun bahan yang digunakan sehingga menghasilkan gizi yang berbeda. Umumnya, roti tawar mengandung karbohidrat sebesar 50g, protein 8g, lemak 1,2g, serat 9,1g, energi 248 kal, dan air 40g (Kementrian Pertanian, 2018).

Mutu roti tawar sangat dipengaruhi oleh kandungan gluten basah dari tepung terigu yang digunakan. Gluten basah merupakan komponen protein yang mempunyai sifat viskoelastik bila dicampur dengan air, dan dapat menahan gas yang terbentuk saat fermentasi, sehingga volume roti dapat mengembang dan menghasilkan pori-pori yang seragam di bagian dalam roti (Mudjisihono, 1994). Untuk meningkatkan nilai gizi dari roti tawar ini dapat digunakan limbah kulit kopi atau pulp yang dikeringkan yang disebut cascara.

Kulit kopi atau sering disebut cascara merupakan limbah kulit kopi yang sudah dikeringkan. Pada 100 kg kopi yang dilakukan proses pengupasan (depulping) akan dihasilkan 56,8 kg biji kopi serta 43,2 kg kulit dan daging kopi. Pengolahan cascara biasanya hanya dijadikan pakan ternak, pupuk dan terkadang langsung dibuang. Cascara dapat dimanfaatkan kembali menjadi

produk yang bermanfaat. Karena cascara memiliki rasa yang unik dan manfaat yang banyak (Wilanda, S., dkk, 2021). Pada umumnya kulit kopi dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau kompos karena prosesnya lebih mudah dan tidak memakan biaya yang besar namun, kulit kopi memiliki sifat antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia berupa antioksidan alami dari polifenol golongan flavonoid berupa flavan-3-ol, asam hidroksisinamat (turunan asam sinamat), flavonol dan antosianidin (Esquivel dan Victor, 2012).

Penelitian dari Agustin (2020) tentang Pembuatan dan karakterisasi tepung kulit ceri kopi (Cascara). Dari penelitiannya tersebut didapatkan hasil bahwa ukuran tepung 0,074-0,149 mm memiliki nilai temperatur gelatinisasi dan viskositas maksimum yang lebih tinggi dibandingkan dengan ukuran tepung lainnya, namun memiliki nilai swelling power yang paling rendah. Kadar amilosa yang terdapat dalam tepung cascara nilainya juga cukup rendah, yaitu sekitar 10,23 %, sehingga tepung cascara memiliki temperatur gelatinisasi yang cukup tinggi (85-95 °C), viskositas maksimum yang rendah (132,5 cP – 265 cP), dan nilai swelling power sekitar 3,214-7,026 g air/g pati. Kandungan gizi yang terdapat dalam tepung cascara meliputi karbohidrat (61,7 %), protein (9,902 %), Serat (20,95 %), dan vitamin C (528 mg/100 g)

Dari uraian diatas telah dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk cascara terhadap karakteristik roti tawar. Oleh karena itu penulis telah melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Bubuk Cascara Terhadap Karakteristik Mutu Roti Tawar**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penggunaan dan perbedaan konsentrasi bubuk *cascara* terhadap karakteristik mutu roti tawar.
2. Mengetahui formulasi terbaik pada pembuatan roti tawar dengan penambahan bubuk *cascara* berdasarkan penerimaan panelis pada uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam :

1. Meningkatkan pemanfaatan *casara* pada produk pangan.
2. Meningkatkan nilai tambah pada roti tawar.

