

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Makanan berbasis tepung-tepungan seperti roti merupakan salah satu makanan sumber karbohidrat yang umum dikonsumsi oleh masyarakat luas. Pada saat ini roti sangat digemari masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai makanan selingan, bahkan sudah menjadi menu sarapan pagi bagi kalangan tertentu. Kegemaran masyarakat makan roti ini disebabkan oleh beberapa alasan diantaranya adalah dari segi kepraktisan, cita rasa yang sesuai, dan harganya dapat dijangkau (Bambang, 2015).

Roti manis merupakan roti yang beranekaragam bentuknya dan proses akhir pengolahannya dengan dioven. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan roti yaitu tepung terigu, telur, margarin, gula, dan diakhiri dengan proses pemanggangan (Hamidah, 2008). Setiap 100g roti manis terdapat kandungan gizi berupa energi 248 kkal, protein 8g, karbohidrat 49g lemak 1,2g, kalsium 10ml/g, dan fosfor 95 ml/g (TKPI, 2017). Roti adalah sumber energi, protein dan karbohidrat yang baik yang berbasis tepung terigu. Roti dapat dijadikan makanan selingan yang praktis dan diharapkan dapat menjadi makanan pengganti nasi yang memiliki sifat fungsional, oleh karena itu perlu adanya penambahan kandungan gizi lain yang bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu nilai gizi yang ditambahkan yaitu antioksidan, antioksidan diketahui dapat berfungsi sebagai anti jamur dan menangkal radikal bebas. Bahan makanan yang mengandung antioksidan dan dapat memperkaya protein dalam roti yaitu tempe. Sebenarnya kualitas protein dari golongan nabati masih tergolong rendah dibandingkan protein hewani, namun kombinasi sumber nabati yang bervariasi mampu memberikan efek komplementari asam amino esensial (Winarno, 2002 dalam Estiningtyas, 2014).

Tempe merupakan salah satu bahan makanan yang tepat. Selain harganya murah, tempe juga merupakan bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi. Setiap 100 g tempe mengandung protein 20,8 g, lemak 8,8

g, serat 1,4 g, kalsium 155 mg, fosfor 326 mg, zat besi 4 mg, vitamin B1 0,19 mg, dan karoten 34 µg (Bastian, *et al.*, 2013). Tempe adalah produk olahan kedelai yang melalui proses fermentasi dengan penambahan *Rhizopus Oligosporus*. Keunggulan tempe selain murah, merupakan makanan yang tinggi protein dan kaya akan isoflavon yang bermanfaat sebagai antioksidan (Nurrahman, 2015).

Pemanfaatan tempe dapat dimaksimalkan dengan diversifikasi produk olahan makanan yang menarik dan memiliki sifat fungsional yang baik. Salah satu upaya untuk mengubah pemikirn masyarakat yang dapat memanfaatkan tempe adalah dengan cara mengolah tempe menjadi produk olahan makanan. Salah satu jenis olahan makanan yang saat ini sering dikonsumsi di masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa adalah kering tempe, sebagai penambahan isian dalam roti manis.

Berdasarkan uraian diatas dan dalam rangka mengetahui kandungan gizi serta mengembangkan produk pangan roti manis dan tempe. Peneliti akan membuat diversifikasi pangan yaitu roti manis dengan penambahan tempe sebagai isian roti guna memberikan alternatif perbaikan gizi pada masyarakat. Roti isi tempe tinggi protein dan mengandung isoflavon yang mempunyai kemampuan sebagai antioksidan. Adanya senyawa yang bermanfaat dalam tempe inilah yang melatarbelakangi penelitian ini.

## **B. Rumusan Masalah**

Permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan kering tempe sebagai isian roti manis terhadap kadar protein, aktivitas antioksidan, dan sifat sensori roti?

## **C. Hipotesis**

Ada pengaruh penambahan kering tempe sebagai isi pada roti manis terhadap kadar protein, aktivitas antioksidan, dan mutu sensori roti manis.

#### **D. Tujuan Penelitian**

##### 1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan isi kering tempe pada roti manis terhadap kadar protein, aktivitas antioksidan, dan mutu sensori roti manis.

##### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kadar protein dan aktivitas antioksidan roti manis isi kering tempe.
- b. Menganalisis sifat sensoris roti manis isi kering tempe.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan roti manis isi kering tempe.

##### 2. Bagi IPTEK

Mengembangkan ilmu tentang potensi kering tempe sebagai isi roti manis yang memiliki kandungan gizi yang tinggi.