

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti tawar merupakan salah satu pangan olahan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas karena memiliki bentuk yang sederhana sehingga banyak dikonsumsi sebagai makanan saat sarapan sebelum memulai aktifitas harian atau sebagai *snack* untuk mengisi perut sebelum tiba jam makan yang sebenarnya. Roti tawar merupakan roti yang terbuat dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang. Roti tawar adalah roti yang terbuat dari tepung terigu protein tinggi, berbentuk persegi, berwarna putih dan cokelat pada bagian tepiannya, memiliki rasa yang tawar karena dalam proses pembuatannya tidak dicampuri bahan lain (Sachriani & Yulianti, 2021).

Menurut Data Statistik Konsumsi Pangan, konsumsi roti tawar pada tahun 2023 mencapai 16.523 bungkus sedangkan pada tahun 2022 mencapai 18.411 bungkus. Berdasarkan data tersebut, dapat diketahui konsumsi roti tawar mengalami penurunan sehingga roti tawar memiliki banyak variasi dari segi rasa maupun bahan yang digunakan. Harga yang relatif murah, menyebabkan roti tawar mudah dijangkau bagi seluruh lapisan masyarakat. Roti tawar memiliki beberapa manfaat diantaranya mengenyangkan, kemudahan dalam preparasi dan konsumsi serta bergizi. Namun secara umum, roti tawar tidak mengandung vitamin A dalam jumlah yang tinggi. Karena bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya tidak mengandung vitamin A dalam jumlah signifikan. (Sari et al., 2015).

Vitamin A merupakan zat gizi makro yang sangat penting dalam menjaga kelangsungan hidup manusia. Tubuh manusia tidak dapat memproduksi vitamin A sendiri oleh karena itu harus diperoleh dari makanan. Vitamin A dibutuhkan tubuh untuk memelihara sistem visual, mempertahankan diferensiasi sel normal, mengembangkan ketahanan terhadap infeksi dan menunjang tinggi integritas epitel, produksi sel darah merah dan reproduksi.

Data *World Health Organization* (WHO) menunjukkan bahwa Kekurangan Vitamin A (KVA) memengaruhi sekitar 85 juta (7 persen) anak usia sekolah. Di

Indonesia 1 dari 2 balita kemungkinan besar mengalami KVA. Kekurangan Vitamin A dapat menyebabkan berbagai penyakit yang tergolong sebagai *nutrition related diseases*, menyerang berbagai macam anatomi dan fungsi organ tubuh seperti menurunkan sistem kekebalan tubuh, menurunkan epitelisme sel-sel kulit, menyebabkan gagal tumbuh, serta risiko tinggi terhadap *xerophthalmia* dan kebutaan.

Vitamin A terutama ditemukan dalam makanan hewani seperti hati, telur dan produk susu, serta dalam bentuk provitamin A (beta-karoten) dalam sayuran berwarna oranye seperti wortel. Menurut Data Badan Pusat Statistik, produksi wortel di Riau pada tahun 2022 sebanyak 5 ton. Wortel adalah sayuran umbi-umbian yang biasanya memiliki warna jingga. Sayuran ini diminati masyarakat karena harganya yang relatif murah, rasanya enak dan mudah dalam pengolahannya. Wortel merupakan jenis sayuran yang menyehatkan untuk tubuh manusia sehingga perlu dibudidayakan lebih banyak lagi untuk kesejahteraan dan memenuhi kebutuhan manusia (Sobari & Fathurohman, 2017).

Wortel terkenal dengan kandungan tinggi provitamin A di dalamnya. Selain provitamin A, wortel juga memiliki kandungan lainnya seperti vitamin B dan E. Bahan utama dari wortel adalah beta-karoten, setelah wortel dikonsumsi, beta-karoten yang masuk ke dalam pencernaan akan dikonversi menjadi Vitamin A (Lidyawati, R., et al., 2013). Konsumsi wortel juga dapat menurunkan kolesterol dan meningkatkan pencernaan karena mengandung unsur senyawa asam folat, asam pantotenat dan elemen penting lainnya seperti K, Na, Ca, Mg, P, S, Mn, Fe, Cu dan Zn. Wortel memiliki banyak manfaat, diantara lain sebagai bahan makanan, bahan obat-obatan dan bahan kosmetik sehingga permintaan wortel terus meningkat (Mirontoneng et al., 2020). Namun, jika sari wortel dipanaskan pada suhu 180°C selama 45 menit dapat terjadi pengurangan beta-karoten mencapai 50%.

Wortel masih belum banyak dimanfaatkan secara optimal, biasanya wortel hanya dimanfaatkan dalam pembuatan sayur sup, tumis, dan jus wortel. Maka dari itu inovasi dan diversifikasi produk pangan dapat dilakukan dengan pembuatan roti tawar dengan substitusi sari wortel untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi pada roti tawar sehingga konsumsi roti tawar dapat meningkat.

1.2 Rumusan Masalah

Roti tawar biasanya dapat ditemukan sebagai makanan saat sarapan atau makanan pendamping karena mudah dalam preparasi dan konsumsinya. Tetapi pada umumnya roti tawar hanya dibuat dengan tepung terigu, ragi dan bahan lainnya. Biasanya roti tawar berwarna putih. Oleh karena itu diperlukan penambahan bahan pada roti tawar seperti sari wortel yang diharapkan dapat meningkatkan nilai zat gizi dan menambah variasi warna pada roti tawar.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka didapatkan rumusan masalah yaitu bagaimanakah tingkat kesukaan pada roti tawar dengan substitusi sari wortel terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan roti tawar substitusi sari wortel

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna roti tawar substitusi sari wortel
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma roti tawar substitusi sari wortel
3. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa roti tawar substitusi sari wortel
4. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur roti tawar substitusi sari wortel

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mengenai sari wortel dalam pembuatan roti tawar.

1.4.2 Manfaat Praktisi

a. Bagi Penulis

Penulis dapat mengetahui tingkat kesukaan roti tawar dengan

substitusi sari wortel.

b. Bagi Jurusan Gizi

Peneliti berharap dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai roti tawar sari wortel dan dapat dijadikan referensi untuk dibaca.

c. Bagi Masyarakat

Peneliti berharap masyarakat dapat memanfaatkan wortel sebagai tambahan dalam pengolahan pangan.