

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti *paun* "pão" dalam bahasa Portugis, merupakan makanan sehari-hari di Timor Leste. Sebagian besar roti *paun* yang ditemukan di Timor Leste biasanya berbentuk bundar dan memiliki tekstur yang lembut. Sementara beberapa roti *paun* di Timor Leste dibuat dengan resep tradisional, banyak juga yang terpengaruh oleh kolonialisme Portugis dan kontak dengan budaya kuliner lainnya.

Pada hakikatnya, macam produk seperti olahan roti kebanyakan yakni menggunakan bahan baku tepung terigu. Keperluan pada tepung terigu di Timor Leste harus dipenuhi pada impor gandum karena Timor Leste tidak pada negara yang menghasilkan gandum sehingga memberikan peningkatan serta dampak impor tepung terigu. Impor gandum serta tepung terigu bisa dikurangkan saat menjalankan diversifikasi produk pada penggunaan tepung yang berasal pada produk lokal. Banyaknya penelitian dengan penggunaan tepung tapioka (pati singkong), pati sagu, serta tepung sukun yang digunakan untuk olahan mie. Di negara lainnya juga terdapat mie yang berasal dari biji-bijian sebagai bahan bakunya. Komoditas lokal sering dipergunakan dalam Roti *paun* yakni Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dimana merupakan kelompok dari talas.

Terigu terdapat kandungan gluten akan memberikan tekstur roti, namun gluten tidak semuanya terutama manusia dapat mencerna dengan baik. Individual dengan tingkat alergi tinggi pada gluten yakni penderita intoleransi gluten serta *autism spectrum disorder* (ASD) tidak boleh mengonsumsi makanan yang mengandung gluten supaya tidak menimbulkan efek yang buruk untuk tubuhnya. Intoleransi gluten mengakibatkan berubahnya pencernaan pada usus halus yang menyebabkan terganggunya serapan nutrisi untuk tubuh serta dapat membuat banyaknya efek pada peranan tubuh manusia (Permatasari, Ina dan Yusa, 2018).

Jenis tepung non gluten salah satunya dipergunakan sebagai alternatif proporsian tepung terigu yakni tepung kimpul. Tepung kimpul yakni umbi serta memiliki kandungan karbohidrat, thiamin, zat besi, vitamin C, riboflavin, niacin, fosfor dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan antara lain. Tepung ini terbuat dari umbian kimpul, dengan pengeringan yang selanjutnya dilakukan penggilingan supaya menjadi tepung halus. Tepung kimpul sering digunakan untuk alternatif tepung terigu saat membuat roti, kue, atau hidangan lainnya.

Keunggulan tepung kimpul termasuk kandungan karbohidrat yang tinggi, kimpul rendah gluten atau gluten free, serta mengandung serat dan nutrisi dari umbi-umbian. Hal ini

membuatnya cocok bagi orang yang memiliki alergi atau intoleransi gluten, serta memberikan variasi dalam penggunaan tepung dalam masakan. Tepung kimpul juga diyakini mempunyai penunjuk glikemik lebih menurun jika dibandingkan tepung terigu, karena akan menjadi pilihan yang lebih baik untuk beberapa orang dengan keinginan menjaga kadar gula darah.

Berdasarkan hal tersebut, maka Tepung kimpul yang tidak mengandung gluten dipergunakan untuk alternatif substitusi tepung terigu saat membuat produk roti *paun*. Tepung kimpul yang terbuat dari umbi-umbian, telah menjadi pilihan yang populer sebagai substitusi tepung terigu dalam berbagai resep roti dan kue. Penggunaan tepung kimpul dalam pembuatan roti *paun* dapat memberikan variasi rasa, tekstur, dan nilai gizi yang berbeda. Penyesuaian konsentrasi mentega dalam resep roti *paun* dapat mempengaruhi kelembutan, kelezatan, dan kekayaan rasa roti. Penggunaan mentega dalam jumlah yang tepat dapat meningkatkan kualitas roti *paun* secara keseluruhan

1.2 Rumusan Masalah

Didasarkan pada latar belakang yang telah dipaparkan, sehingga rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- 1) Bagaimana substitusi tepung terigu dengan tepung kimpul akan mempengaruhi kualitas roti *paun* ?
- 2) Bagaimana penambahan mentega akan mempengaruhi kualitas roti *paun* yang didapatkan ?
- 3) Bagaimana hubungan antara tepung terigu serta mentega terkait kualitas roti *paun* yang dihasilkan ?
- 4) Bagaimana kelayakan finansial pada produk roti *paun* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian dijalankan ini mempunyai tujuan sebagai berikut:

- 1) Mengeksplorasi penggunaan substitusi tepung kimpul dan penyesuaian konsentrasi mentega dalam pembuatan roti *paun*.
- 2) Untuk memahami pengaruh perubahan bahan dan proporsi dalam resepterhadap hasil akhir roti *paun*.
- 3) Untuk mengetahui interaksi antara tepung terigu dan mentega terhadap kualitas roti *paun* yang dihasilkan.
- 4) Untuk mengetahui kelayakan finansial usaha produk roti *paun*.

1.4 Manfaat Penelitian

Setelah dilaksanakan penelitian, sehingga hasil penelitian diperlukan memberikan informasi mengenai potensi produk berbahan baku lokal yang memiliki kandungan gizi menyehatkan dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan