

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat karena merupakan sumber karbohidrat yang dapat digunakan sebagai pengganti nasi. Roti tidak hanya dikonsumsi sebagai sarapan pagi, tetapi juga dinikmati di siang hari, malam hari, dan sebagai *snack* atau makanan selingan. Jenis roti yang banyak dikonsumsi adalah roti manis. Hal ini disebabkan roti manis praktis, mudah diperoleh serta tersedia dengan berbagai variasi bentuk dan rasa. Data Survei Sosial Ekonomi Nasional menyatakan konsumsi roti manis pada tahun 2005 diperkirakan sekitar 4,2 milyar potong, kemudian meningkat sebesar 53% pada tahun 2008 sehingga menjadi sekitar 6,4 milyar potong (Mulyadi, 2010).

Permintaan akan produk roti manis yang semakin meningkat menyebabkan peningkatan jumlah perusahaan roti. Pendirian perusahaan roti memerlukan berbagai pertimbangan sehubungan produk roti memiliki umur simpan yang pendek serta lebih nikmat dikonsumsi dalam keadaan *fresh*. Perusahaan roti sebaiknya memilih lokasi perusahaan yang dekat dengan pasar sehingga proses distribusi dapat berlangsung dengan cepat. Produk yang dihasilkan harus sesuai dengan selera pasar. Perusahaan perlu menggunakan metode yang tepat sehingga biaya produksi yang dikeluarkan rendah. Total biaya produksi yang rendah dapat menurunkan harga produk roti. Harga produk merupakan salah satu faktor yang sangat menentukan minat konsumen. Metode pengolahan roti ada dua macam yaitu metode *straight dough* dan *sponge dough*. Pembuatan roti dengan metode *sponge dough* memerlukan waktu yang lebih lama dibandingkan metode *straight dough* namun produk yang dihasilkan memiliki karakteristik tekstur yang lebih lembut dan umur simpan yang lebih lama.

Metode *sponge dough* adalah metode pengolahan dengan terlebih dahulu membuat biang (*sponge*) kemudian baru dicampurkan ke dalam adonan (*dough*). *Sponge* dapat dibuat dengan menggunakan starter *commercial yeast* dan *non commercial (wild yeast* dan bakteri asam laktat). Metode *sponge dough* dengan menggunakan *commercial yeast* lebih sering digunakan sebagai starter dalam industri pengolahan roti karena proses fermentasinya lebih cepat dan mudah dalam penanganannya. Penggunaan starter yang berbeda akan menghasilkan karakteristik produk roti yang berbeda. Penggunaan starter *non commercial* akan menghasilkan produk dengan flavor asam yang khas, volume yang lebih mengembang dan umur simpan yang lebih lama dibandingkan produk dengan *commercial yeast* (Katina, 2005). Produk roti dengan menggunakan starter *non commercial* lebih baik dari segi kualitas namun proses fermentasinya lebih lama. Hal ini menyebabkan tingginya biaya tenaga kerja dan utilitas yang digunakan. Industri roti manis dengan menggunakan kedua jenis starter berbeda ini akan dianalisa kelayakannya dari aspek kualitas, teknis dan ekonomis. Unit pengolahan roti menggunakan jenis starter berbeda yang akan dibandingkan memiliki kapasitas 250 kg tepung terigu per hari.

1.2. Tujuan

Tujuan penulisan ini adalah untuk menganalisa dan membandingkan kelayakan unit pengolahan roti menggunakan jenis starter berbeda dengan kapasitas 250 kg tepung terigu per hari.