

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Muffin termasuk jenis *quick breads* yang pembuatannya tanpa melalui proses fermentasi. Setelah dipanggang *muffin* berbentuk bulat dengan bagian atasnya mengembang dan *crust*nya berwarna coklat kekuningan. Bahan bakunya berupa tepung terigu, gula, bahan pengembang, garam, lemak, telur dan susu cair.

Komposisi adonan terbesar adalah tepung terigu yang menjadi bahan penting dalam pembuatan produk pangangan seperti roti, *cake*, dan biskuit. Tepung terigu tersebut berasal dari biji gandum yang digiling menjadi tepung. Tepung gandum ini merupakan penghasil utama protein gluten yang berasal dari gliadin dan glutenin yang apabila ditambah air akan terjadi absorpsi air sehingga membentuk gluten. Pembentukan gluten dalam adonan akan menghasilkan adonan yang liat dan elastis dan mampu menahan gas yang dihasilkan dari bahan pengembang sehingga dihasilkan produk yang agak tegar tetapi tetap empuk. Keunggulan ini yang membuat tepung gandum berbeda dengan tepung-tepung dari sereal lain/

Biji gandum merupakan bahan pangan impor, dan tepung yang dihasilkan banyak dipakai untuk menghasilkan macam-macam produk antara lain roti, biskuit, mie dan *cake*. Oleh karena itu untuk mengurangi peningkatan impor dan ketergantungan terhadap suatu jenis komoditi tertentu, maka dilakukan alternatif untuk pemanfaatan tepung-tepung lain yang berasal dari produk pertanian yang ada di Indonesia.

Pati sagu (*Metroxylon sp*) selama ini hanya dimanfaatkan dan dikelola terbatas sebagai produk panganan tradisional terutama di wilayah Timur Indonesia, khususnya di Maluku yang menghasilkan banyak sagu. Produk panganan dari pati sagu itu antara lain papeda, bagea, dan sinoli. Untuk meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatannya sebagai bahan panganan, maka pati sagu digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk panganan yang sudah populer.

Menurut Haryanto dan Pangloli (1992), selain sagu sebagai bahan pangan tradisional, sagu juga dapat digunakan sebagai bahan pensubstitusi maupun sebagai bahan baku utama produk roti dan kue, karena berdasarkan komposisi kimianya, pati sagu banyak mengandung karbohidrat terutama pati, yang dapat digunakan untuk pembuatan produk roti dan kue

1.2. Permasalahan

Apakah ada satu taraf perlakuan substitusi tepung terigu dan pati sagu yang memberi pengaruh yang berbeda terhadap sifat fisik, khemis dan organoleptik *muffin*

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh kombinasi proporsi tepung terigu dan pati sagu terhadap sifat fisis, khemis dan organoleptik *muffin*.