

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Gandum (*Triticum sp*) merupakan kelompok serealia (*Graminae*). Gandum yang digunakan yaitu varietas *Triticum vulgare*. Tepung terigu dibuat dari biji gandum dapat diolah menjadi sajian roti, pasta, mie, dan sebagainya. Gandum mengandung protein, mineral dan vitamin yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan manusia. Gandum terdiri dari tiga bagian yaitu bran, germ dan endosperm. Bran (kulit) dan germ (lembaga) adalah bagian dari biji gandum yang dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan kayu lapis, sedangkan endosperm digiling untuk menghasilkan tepung terigu.

Tepung terigu dapat membentuk jaringan gluten. Jaringan gluten terbentuk saat tepung terigu bercampur dengan air dan berperan dalam pembentukan struktur roti. Berdasarkan kandungan gluten dan derajat kekerasannya biji gandum digolongkan menjadi tiga kelompok yaitu Gandum durum (keras) atau *hard wheat* kandungan gluten 12–13%, Gandum medium (*medium hard*) gluten 9.5–10% dan Gandum lunak (*softwheat*) gluten 7.5 – 8%. Tepung terigu mampu menyerap air dalam jumlah banyak untuk mencapai konsistensi adonan yang tepat sehingga memiliki elastisitas yang baik untuk menghasilkan roti dengan remah yang halus, tekstur lembut dan volume roti yang besar.

Roti adalah salah satu pangan olahan yang dibuat dari hasil fermentasi tepung terigu dengan penambahan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan pengembang lainnya kemudian dipanggang. Roti tawar mempunyai rasa tawar, struktur berongga-rongga dan produk akhir bersifat plastis dan elastis karena kadar airnya tinggi.

Gluten adalah protein utama dalam tepung terigu yang terdiri dari gliadin (20-25 %) dan glutenin (35-40%). Untuk mengetahui pengaruh kadar protein tepung terigu Lencana Merah terhadap daya kembang roti tawar, maka perlu dilakukan *trial* untuk mengetahui daya kembang roti tawar. Karena tepung terigu Lencana Merah mempunyai kadar protein berkisar 10-12% dikhususkan untuk pembuatan, jajanan pasar dan aneka gorengan dan tepung terigu Kunci Biru mempunyai kadar protein 11-12% dan dikhususkan untuk biskuit, kue kering maupun *crackers* maka akan diuji pengaruh kadar protein rendah terhadap daya kembang pada roti tawar dan dibandingkan dengan tepung terigu yang mempunyai kadar protein rendah namun berbeda merk, yaitu tepung terigu Kunci Biru. ,untuk melihat daya kembang roti tawar karena peruntukkan jenis tepung terigu berbeda.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.