

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu makanan dalam industri kuliner yang sudah dikenal luas oleh masyarakat dan sudah berkembang sangat pesat. Roti kaya akan karbohidrat dan sangat umum dikonsumsi oleh masyarakat. Awalnya roti hanya dikonsumsi oleh masyarakat daerah barat, namun seiring berjalannya waktu roti sudah menjadi makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia, salah satunya di Indonesia (Nadhila, 2017).

Roti adalah salah satu makanan pokok yang digemari oleh masyarakat karena memiliki bentuk yang sederhana sehingga banyak dipilih sebagai makanan saat sarapan sebelum memulai aktifitas harian, atau sebagai *snack* untuk mengisi perut. Terbukti dengan semakin berkembangnya industri pada usaha roti baik dalam skala rumah tangga maupun industri menengah (Kusmiati, 2015). Di Indonesia sudah banyak perusahaan yang memproduksi roti karena roti merupakan salah satu makanan pokok ketiga setelah nasi dan mie (Fitrie, Adhi, & Viktor, 2020).

Sejak Belanda memasuki wilayah Indonesia maka sejak itu perkembangan roti mulai berkembang. Sebelumnya roti berkembang di daratan Eropa, namun sebelum itu awal mula berasal dari roti yaitu dari Mesir dan Mesopotamia yang awalnya masyarakat sedang mencari cara lain untuk menikmati gandum yang pada awalnya hanya dikonsumsi langsung atau mencampurkannya dengan air hingga menjadi pasta lalu dimasak di atas api kemudian mengeras dan disimpan beberapa hari (Rifdah, 2018).

Menurut Standar Industri Indonesia (SII) no.0031-74, roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti kemudian di panggang dan di dalam adonan dapat di tambah dengan garam, gula, susu cair atau susu bubuk, lemak, dan bahan-bahan pelezat seperti cokelat, kismis, sukade, dan sebagainya. Roti dapat digolongkan berdasarkan rasa, nama wilayah atau negara asal dan bahan utama yang digunakan tergantung faktor yang mempengaruhi pembuatan roti tersebut. Seiring berkembangnya teknologi maka tercipta roti yang lebih bervariasi yang bisa dilihat dari segi ukuran, bentuk, tampilan, tekstur, rasa, dan bahan di dalam isi dari roti tersebut karena adanya pengaruh terhadap perkembangan pembuatan roti yang meliputi aspek bahan baku, proses pencampuran, dan metode pengembangan adonan (Mudjajanto & Yulianti, 2004:28).

Jenis roti yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat salah satunya adalah roti tawar. Kualitas dari roti tawar sendiri sangat dipengaruhi oleh kandungan yang terdapat pada *gluten* basah yang berasal dari tepung terigu yang digunakan (Agus, Feri, & Tjahja, 2016). Tepung terigu yang mengandung *gluten* basah tinggi diperlukan dalam pengembangan agar mendapatkan hasil maksimal dalam pembuatan roti tawar untuk mendapatkan hasil pengembangan roti yang optimal (Brown, 2015).

Masyarakat banyak memilih roti tawar untuk dikonsumsi karena mudah dijangkau untuk harganya yang relatif tidak mahal dan disukai banyak konsumen baik dari konsumen menengah kebawah hingga konsumen menengah keatas. Tingginya tingkat konsumsi pada roti terus meningkat karena roti terus dikonsumsi sebagai makanan untuk sarapan pagi, maupun sebagai *snack*/cemilan, yang

menyebabkan kebutuhan terigu sebagai bahan utama pada roti juga terus meningkat (Bramtades, 2013).

Kegemaran masyarakat akan roti didukung juga dengan jumlah industri roti dengan skala besar maupun kecil di Indonesia yang terus meningkat. Berdasarkan data Euromonitor, prospek bisnis roti dan kue di Indonesia hingga tahun 2020, diperkirakan mencapai Rp 20,5 Triliun per tahun, dengan rata-rata tingkat pertumbuhan penjualan periode dari Tahun 2014 – Tahun 2020 adalah sebesar 10%. Pelaku usaha bisnis roti dan kue di Indonesia saat ini masih didominasi oleh UKM sebesar 60%, produsen besar 20% dan sisanya perusahaan roti artisan. Beberapa jenis roti yang dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia adalah roti tawar, roti manis, roti *soft roll* dan roti jenis *lean dough* (Cahyana & Artanti, 2015:101).

TABEL 1
Jumlah Produksi Roti di Indonesia tahun 2009-2017

| Tahun | Jumlah Produksi (Ton) | Nilai Produksi (Ribu Rupiah) |
|--------------|------------------------------|-------------------------------------|
| 2009 | 22.749 | 124.638.695 |
| 2010 | 24.547 | 125.487.235 |
| 2011 | 25.102 | 126.285.362 |
| 2012 | 26.263 | 128.554.348 |
| 2013 | 27.908 | 130.146.824 |
| 2014 | 29.656 | 131.759.026 |
| 2015 | 31.514 | 133.391.199 |
| 2016 | 33.488 | 135.043.592 |
| 2017 | 35.586 | 136.716.453 |

Sumber: Badan Pusat Statistik 2017

Berkembangnya pemasaran penjualan roti di Indonesia akan menjadi suatu potensi yang besar bagi pelaku bisnis. Banyak produk-produk roti lokal maupun impor yang bermunculan dengan menawarkan berbagai macam keunggulan dari segi kualitas produk, kelembutan, varian rasa, dan harga yang kemudian muncul kompetisi dalam menarik hati konsumen.

TABEL 2
Rata-Rata Konsumsi Roti per Kapita tahun 2017-2020

| Tahun | Jenis Roti | Satuan | Jumlah Konsumsi |
|--------------|-------------------|---------------|------------------------|
| 2017 | Roti Tawar | <i>Pack</i> | 0.367 |
| 2017 | Roti Lainnya | <i>Ons</i> | 1.104 |
| 2018 | Roti Tawar | <i>Pack</i> | 0.366 |
| 2018 | Roti Lainnya | <i>Ons</i> | 1.122 |
| 2019 | Roti Tawar | <i>Pack</i> | 0.359 |
| 2019 | Roti Lainnya | <i>Ons</i> | 1.156 |
| 2020 | Roti Tawar | <i>Pack</i> | 0.340 |
| 2020 | Roti Lainnya | <i>Ons</i> | 1.129 |

Sumber: Statistik Pangan 2020, Kementan

Menurut data statistik konsumsi pangan oleh Kementerian Pertanian, jumlah konsumsi roti sejak tahun 2017-2020 terus meningkat. Pada tahun 2016 jumlah rata-rata konsumsi roti per kapita yaitu 0.367 *pack* untuk jenis roti tawar dan 1.104 *ons* untuk jenis roti lainnya, dan pada tahun 2020 jumlah rata-rata konsumsi roti meningkat hingga mencapai 0.340 *pack* untuk jenis roti tawar dan 1.129 *ons* untuk jenis roti lainnya.

Dengan menggunakan kualitas yang baik maka akan sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang akan menjamin hasil dari produk menjadi produk yang berkualitas baik. Kualitas/mutu adalah kesesuaian terhadap permintaan yang disyaratkan persyaratan (*The Conformance of Requirements*) yang pertama kali diungkapkan oleh Philip B. Crosby. Suatu produk memiliki kualitas apabila sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan. Standar kualitas meliputi bahan baku, proses produksi dan produk jadi (Morgan & Hunt, 1994). Kualitas produk adalah kemampuan suatu perusahaan untuk memberikan identitas atau ciri pada setiap produknya sehingga konsumen dapat mengenali produk tersebut (Schiffman & Kanuk, 2007). Proses produksi yang berlangsung baik dan sesuai standar yang berlaku merupakan bagian dari persyaratan kualitas. Proses produksi yaitu mencakup bahan baku, peralatan, serta orang-orang yang terlibat serta lingkungan tempat dilakukan produksi. Dalam suatu produksi makanan, higienitas/kebersihan bahan dan lingkungan merupakan hal yang menjadi prioritas karena faktor kebersihan menjadi hal utama yang akan diperhatikan oleh para konsumen dalam memilih tempat dan memilih makanan.

Selama masa pandemi, salah satu hobi baru yang dilakukan adalah memasak dan membuat kue, di lansir di koran Tribun News dengan judul “Ini dia 7 Hobi Populer Selama Pandemi, Apa Pilihanmu” (Parapuan, 1 Februari 2021). Antusiasme masyarakat terhadap kuliner saat ini sangat tinggi karena makanan sekarang ini tidak hanya sekedar memenuhi kebutuhan gizi manusia semata tetapi telah menjadi suatu objek rekreasi yang dapat menghilangkan stress pekerjaan bagi sebagian masyarakat (Gofur, 2012). Informasi pada roti sangat dibutuhkan sebagai suatu sarana yang dapat menuntun pada proses penyiapan bahan-bahan, cara

pembuatan serta penyajian agar menghasilkan roti dengan cita rasa yang lezat. Sekarang ini sudah banyak kumpulan informasi tentang pembuatan roti yang ada di buku, majalah, dan media elektronik, namun sebagian besar masih berbahasa Inggris seperti contohnya pada buku *Bread (A Baker's Book of Techniques and Recipes) 2nd edition*, *Bread Matters (The State of Modern Bread and a Devinitive Guide to Baking Your Own)*, dan Wayne, G. (2016). *Professional Baking 7th Edition*.

Melihat antusiasme masyarakat Indonesia akan konsumsi roti yang terus meningkat dan menjadi sebuah potensi besar bagi pelaku bisnis, maka rancangan buku ini dibuat guna memberikan berbagai informasi mengenai roti dan keberagaman roti di Indonesia, khususnya bagi yang ingin mencari tahu segala informasi dasar terkait dengan roti serta roti yang digemari masyarakat Indonesia. Target pembaca buku ini adalah para calon pelaku bisnis roti, orang yang gemar membuat roti dan orang-orang yang ingin menggali informasi mengenai asal mula perkembangan pada roti dan proses pembuatan roti. Informasi yang dibagikan adalah sejarah singkat roti di dunia, sejarah singkat roti di Indonesia, jenis roti secara umum, alat dan bahan pembuatan roti, proses pembuatan roti, manfaat roti bagi kesehatan, istilah dalam dunia roti, dan macam-macam kreasi roti beserta resepnya.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku

Ketertarikan dan kebiasaan masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi roti semakin meningkat, dilihat dari banyaknya *bakery*/toko roti yang ada di Indonesia. Sejak Belanda memasuki wilayah Indonesia, masyarakat Indonesia mulai mengenal

dan mengkonsumsi roti. Kegemaran mengkonsumsi roti juga terasa di kalangan masyarakat umum, dilihat dari berkembangnya hobi baru yaitu membuat roti yang mulai dilakukan selama masa pandemi.

Melihat ketertarikan masyarakat yang tinggi dalam mengonsumsi roti, buku ini bertujuan untuk menjadi sarana penyedia informasi penting dan juga menarik mengenai roti yang tentunya dapat bermanfaat dan juga dapat di nikmati oleh para pembaca.

Adapun tujuan dari pembuatan rancangan buku ini, yaitu:

1. Memberikan informasi lengkap mengenai roti, serta bahan dan alat pembuat roti.
2. Memberikan beberapa kreasi roti yang dapat dicoba.
3. Memberikan informasi tentang manfaat roti untuk kesehatan.