

# BAB I

## LATAR BELAKANG

### 1.1 Latar Belakang

Roti yang merupakan salah satu makanan pokok ini telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sejak zaman penjajahan Belanda, pada tahun 1930 (Melisa, 2021). Pada awalnya proses pembuatan roti dilakukan dengan cara fermentasi alami dan sederhana yaitu dengan menutup adonan menggunakan kain basah saja. Bahkan roti tersebut dibuat tanpa menggunakan ragi, menghasilkan roti dengan tekstur yang keras. Namun, seiring berjalannya waktu dan pengaruh globalisasi, inovasi roti di Indonesia pun mulai berkembang, dengan adanya akses internet masyarakat Indonesia jadi lebih mudah terinspirasi dan mengikuti *trend* roti, serta menambah ilmu dalam modifikasi pembuatan roti, sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat Indonesia dalam membeli roti. Halidi (2021) Pada tahun 2021, terbukti bahwa penjualan roti di Indonesia menjadi yang tertinggi di Asia Tenggara mencapai Rp. 2,6 triliun. Konsumsi gandum per kapita untuk roti di Indonesia pada tahun tersebut mencapai 4,7kg per tahunnya, dan diperkirakan angka tersebut akan semakin meningkat menjadi 6,6kg per tahun pada tahun 2030 mendatang.

Bertambahnya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi roti, mengakibatkan konsumen mulai memperhatikan bahan utama yang berperan sebagai pengembang roti, yaitu ragi instan dan levain. Ragi instan yang biasa dijual di pasaran sering digunakan untuk pembuatan roti, ragi instan ini berfungsi untuk memfermentasikan karbohidrat, menghasilkan karbon dioksida serta menciptakan alkohol dalam tepung. Dengan adanya karbon dioksida itulah yang membuat roti dapat mengembang, ragi instan yang beredar di pasaran biasanya berupa buliran kecil dan tidak memiliki aroma yang menyengat sehingga mudah untuk dipakai dalam proses pembuatan roti. Menurut Tschupp (2023) ragi instan memiliki kekurangan karena hanya diformulasikan untuk membuat adonan cepat mengembang, namun tidak mampu menguraikan gluten dan asam fitat sebagaimana Levain, sehingga dapat menyebabkan gangguan pencernaan dan meningkatkan resiko alergi makanan pada sebagian orang.

Sebaliknya, levain atau yang dikenal sebagai *sourdough starter* merupakan bahan pengembang alami yang digunakan dalam pembuatan roti. Bahan pengembang ini dibuat dari campuran sederhana yaitu, tepung dan air, yang lalu dibiarkan mengalami fermentasi alami. Fermentasi ini terjadi karena adanya aktivitas mikroorganisme seperti bakteri asam laktat dan ragi liar yang berkembang dalam campuran tersebut. *Sourdough* memiliki manfaat kesehatan untuk usus berkat mikroba alami yang dapat menlancarkan pencernaan, membantu menjaga gula darah karena *sourdough* tidak meningkatkan glukosa darah seperti roti komersial lainnya, mengurangi risiko penyakit jantung karena kandungan seratnya, dan kaya akan gizi karena meningkatkan bioavailabilitas serat serta mineral dari biji-bijian (De Bakker, 2022). Biasanya *sourdough starter* atau levain memiliki tekstur seperti *slime* yang berbusa, dengan aroma fermentasi yang kuat sehingga proses produksi dengan bahan dasar levain lebih rumit dibandingkan ragi instan.

Produk hasil jadi yang menggunakan levain dan ragi instan masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan tersendiri yang membedakan keduanya dalam berbagai aspek. Levain, yang merupakan jenis ragi alami hasil fermentasi, biasanya menghasilkan produk dengan aroma dan rasa yang lebih kompleks serta tekstur yang khas, sementara ragi instan dikenal lebih praktis dan konsisten dalam penggunaannya, sehingga sering dipilih untuk kemudahan dan efisiensinya. Namun, ketika dilihat dari seluruh aspek sensori seperti bentuk, rasa, aroma, dan tekstur, perbedaan antara keduanya tidak selalu mudah dikenali oleh masyarakat umum. Banyak konsumen masih kesulitan dalam membedakan secara jelas mana produk yang menggunakan levain dan mana yang menggunakan ragi instan, terutama jika mereka tidak terbiasa atau tidak memiliki pengetahuan mendalam mengenai karakteristik khas dari masing-masing jenis ragi. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun secara teknis kedua metode memiliki pengaruh terhadap hasil akhir, menurut (Universitas Ciputra, 2025) melakukan analisa sensori terhadap makanan membantu pengembangan produk, peningkatan kualitas, dan pemahaman preferensi konsumen melalui evaluasi ilmiah terhadap karakteristik makanan. Karena itu, peneliti memutuskan untuk meneliti lebih lanjut tentang pilihan masyarakat antara roti levain dan roti ragi instan. Penelitian ini bertujuan untuk

memahami alasan di balik preferensi konsumen, seperti rasa, tekstur, dan aroma yang dirasakan dari masing-masing jenis roti.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Untuk mengetahui perbedaan kualitas roti yang dibuat dengan levain (ragi alami) dan ragi instan, perlu dilakukan pengamatan secara menyeluruh terhadap ciri-ciri roti dari kedua jenis ragi tersebut. Berdasarkan hal tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana perbandingan produk yang dihasilkan oleh roti dari bahan dasar ragi instan dan levain?
- 2) Aspek sensori manakah (rasa, tekstur dan aroma) yang paling memengaruhi preferensi konsumen terhadap roti berbahan levain dan ragi instan?
- 3) Apakah dengan menggunakan levain atau ragi instan menimbulkan perbedaan signifikan dari segi rasa, tekstur dan aroma?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan diatas, maka berikut tujuan penelitian yang diajukan dalam penelitian ini:

- 1) Menemukan perbandingan organoleptik dari roti dengan bahan dasar ragi instan dan levain.
- 2) Mengidentifikasi aspek sensori (rasa, tekstur dan aroma) yang paling memengaruhi preferensi konsumen terhadap roti yang dibuat menggunakan levain dan ragi instan.
- 3) Menganalisa perbedaan signifikan dalam rasa, tekstur dan aroma roti yang dihasilkan dengan bahan dasar ragi instan dan levain.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah disampaikan di atas, manfaat penelitian yang diajukan dalam penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu:

### 1) Manfaat teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi ilmiah dalam bidang ilmu pangan, khususnya terkait analisis sensori pada produk roti. Melalui perbandingan antara penggunaan levain (ragi alami) dan ragi instan, penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi secara teoritis dalam menjelaskan pengaruh perbedaan jenis ragi terhadap kualitas sensori, seperti rasa, tekstur, dan aroma roti. Selain itu, temuan dari penelitian ini juga dapat dimanfaatkan sebagai acuan untuk penelitian-penelitian berikutnya yang menyoroti preferensi konsumen terhadap produk roti maupun makanan hasil fermentasi lainnya, serta turut memperluas pengetahuan dalam bidang teknologi pangan dan studi perilaku konsumen terhadap produk bakery.

### 2) Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat langsung bagi pelaku usaha di bidang bakery atau industri makanan, khususnya yang memproduksi roti. Hasil dari penelitian ini dapat menjadi pertimbangan dalam memilih jenis ragi yang sesuai dengan kebutuhan produk dan selera konsumen. Selain itu, informasi mengenai perbedaan karakteristik sensori dari levain dan ragi instan juga bisa membantu pengembangan produk yang lebih sesuai dengan preferensi pasar. Bagi konsumen, penelitian ini dapat menjadi sumber informasi tambahan dalam memahami kualitas roti yang dikonsumsi. Sedangkan bagi tenaga pengajar dan praktisi di bidang kuliner atau pangan, penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan ajar maupun referensi dalam praktik pembelajaran.