

**PENGGUNAAN KENTANG DALAM PEMBUATAN  
ROTI MANIS**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh  
gelar Diploma Tiga (D III)*



Oleh :

**GEZAL SABRI  
15079017/2015**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARAWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2018**

**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**  
**Penggunaan Kentang Dalam Pembuatan Roti Manis**

Judul : Penggunaan Kentang Dalam Pembuatan Roti Manis  
Nama : Gezal Sabri  
BP / NIM : 2015 / 15079017  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, 19 Oktober 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



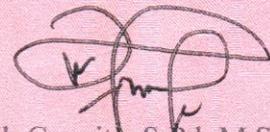
Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.  
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.  
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si.  
NIP 19760801 200501 2001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Gezal Sabri  
NIM : 15079017  
Judul : Penggunaan Kentang Dalam Pembuatan Roti Manis  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, 19 Oktober 2018

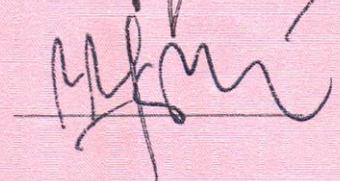
Tim Penguji Nama

Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd. 1.

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. 2.

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si. 3.

Tanda Tangan





KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : kkunp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Gezal Sabri  
NIM : 15079017  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

#### **“Penggunaan Kentang Dalam Pembuatan Roti Manis”**

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, 19 Oktober 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.  
NIP.19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Gezal Sabri  
NIM.15079017

## ABSTRAK

**Gezal Sabri, 2018.** “Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Roti Manis”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan,

Penelitian ini bertujuan untuk dapat membuat rotimanis yang berbahan dari kentang, mendeskripsikan kualitas roti manis dengan penggunaan kentang dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olehan roti dengan pemanfaatan produk pertanian lokal, meningkatkan nilai ekonomis kentang, serta bervariasi bentuk olahan kentang. Selain itu juga bertujuan untuk mengurangi konsumsi tepung terigu sehingga dapat mengurangi impor gandum Indonesia yang setiap tahunnya selalu menunjukkan angka peningkatan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan empat kali pengulangan dengan bahan yang sama pembuatan roti manis dengan penggunaan kentang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan September 2018 di *Workshop* Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Panelis yang dilibatkan adalah panelis terlatih yang terdiri dari lima belas orang mahasiswa Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah empat kali pengulangan mendeskripsikan kualitas volume roti manis dengan penggunaan kentang adalah mengembang, kualitas bentuk roti adalah seragam dan bulat, kualitas warna roti adalah bagian dalam berwarna putih dan bagian luar berwarna kuning kecokelatan, kualitas tekstur roti adalah lembut, kualitas aroma roti adalah harum, kualitas rasa roti adalah rasa kentang dan manis.

**Kata kunci :** Roti Manis, Kentang, Terigu, Eksperimen, Kualitas.

## KATA PENGANTAR

Puji sukur penulis limpahkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini tepat pada waktu yang telah direncanakan. Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan studi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang 2018 yang berjudul: **“Penggunaan Kentang Dalam Pembuatan Roti Manis”**.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D., selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirmelis Syarif. M.Pd., sebagai Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Serta selaku Penasihat Akademik. Sekaligus sebagai dosen pembimbing bagi penulis dalam penyelesaian proyek akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si., selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si., selaku Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

5. Seluruh Staf Pengajar, Adminstrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
6. Keluarga yang selalu mendoakan dan memberi dukungan yang sangat berarti bagi penulis.
7. Rekan-rekan mahasiswa yang telah memebantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Penulis berharap semoga Proyek Akhir ini bisa menjadi hal yang bermanfaat bagi semua pihak untuk menambah pengetahuan dan referensi baru bagi insan akademik maupun non-akademik. Namun penulis menyadari bahwa Proyek Akhir ini masih banyak terdapat kekurangan, demi kesempurnaan Proyek Akhir ini maka penulis sangat mengharapkan saran dan kritikan dari pembaca.

Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, Oktober 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	8
C. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Roti Manis .....	9
B. Kentang .....	10
C. Teknik Pembuatan Roti .....	14
D. Resep Standar Roti Manis .....	18
E. Bahan Pembuatan Roti Manis .....	20
F. Peralatan Untuk Membuat Roti Manis.....	28
G. Kualitas Roti Manis .....	32
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	37
B. Tempat Penelitian .....	37
C. Pemilihan Bahan .....	37
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk .....	40

E. Proses Pengolahan Produk .....	41
F. Bagan Pembuatan Roti Manis denga Penggunaan Kentang .....	44
G. Jenis Data dan Sumber .....	45
H. Tahap Penelitian .....	46
I. Uji Organoleptik.....	49
J. Analisis Data .....	50
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	51
B. Pembahasan.....	64
C. Analisis Harga .....	70
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Gizi Ubi Kentang Per 100 Gram .....	14
2. Komposisi Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram .....	21
3. Komposisi Gizi Ragi Per 100 Gram.....	22
4. Komposisi Gizi Gula Pasir Per 100 Gram .....	23
5. Komposisi Gizi Telur Per 100 Gram .....	25
6. Komposisi Gizi Susu Bubuk Per 100 Gram.....	26
7. Komposisi Gizi Mentega Per 100 Gram .....	28
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	51
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang.....	53
10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang.....	54
11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Dalam (Putih) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	56
12. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Luar (Kuning Kecokelatan) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang.....	57
13. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang.....	59
14. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang.....	60
15. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Kentang) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang.....	62
16. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang.....	63
17. Anggaran Biaya Pembuatan Roti Manis dengan Penggunaan Kentang ....	70

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Roti Manis.....	9
2. Bagan Pembuatan Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	44
3. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	52
4. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	54
5. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	55
6. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Dalam (Putih) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	57
7. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Luar (Kuning Kecokelatan) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	58
8. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	60
9. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	61
10. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Kentang) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	63
11. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Roti Manis dengan Penggunaan Kentang .....	64

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian .....	78
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	83
3. Surat Rekomendasi .....	84
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir .....	85
5. Surat Tugas Pembimbing .....	86
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	87
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	88
8. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir .....	89
9. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir .....	90
10. Angket .....	91
11. Kartu Konsultasi .....	96

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi manusia. Karena, setiap makhluk hidup pasti membutuhkan makanan untuk keberlangsungan hidupnya. Ketergantungan akan pangan merupakan salah satu kebutuhan primer bagi siapapun, baik itu sumber Nabati maupun Hewani. Sebagaimana peran makanan adalah sebagai sumber zat gizi utama penghasil tenaga bagi tubuh manusia salah satunya karbohidrat, dengan asupan karbohidrat yang cukup maka manusia dapat beraktifitas secara normal. Karbohidrat dapat diperoleh dari berbagai sumber pangan seperti nasi, beras merah, gandum, kentang, jagung dan lain sebagainya. Seiring berkembangnya zaman maka kebutuhan manusia juga semakin beragam sesuai dengan kondisi, gaya hidup, status ekonomi serta budaya yang diterapkan.

Dewasa ini budaya mengurangi konsumsi nasi sudah banyak diterapkan oleh sebagian masyarakat, karena dipercaya mengandung kadar protein yang sangat tinggi dan tidak baik bagi kesehatan. Menurut hasil penelitian yang dilakukan di *University of Texas MD Aderson Center* menunjukkan bahwa dua belas persen dari mereka yang meninggal dunia karena kanker paru-paru ternyata disebabkan oleh asupan karbohidrat yang terlalu tinggi. Bahkan, 49 persen dari peningkatan risiko masalah kanker paru-paru disebabkan oleh konsumsi makanan dengan indeks glikemik yang cukup tinggi.

Berdasarkan fakta diatas, mencari alternatif sumber karbohidrat pengganti nasi merupakan salah satu jalan keluar yang dapat diambil. Adapun sumber makanan yang dapat dijadikan sebagai pengganti nasi diantaranya adalah kentang, beras merah, gandum, *oatmeal* buah-buahan dan berbagai macam hasil olahannya. Salah satunya roti, roti selama ini dikenal sebagai salah satu hasil olahan dari tepung terigu yang bahan dasarnya dari gandum.

Menurut Nusawanti (2009) memaparkan bahwa, “Roti merupakan produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya kemudian dipanggang”. Selanjutnya, menurut Putriyana (2008), “Roti didefinisikan sebagai produk makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan menggunakan ragi roti atau campuran dari terigu, air, dan ragi dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan selanjutnya adonan dibakar atau dipanggang”. Sejalan dengan Standar Industri Indonesia (SII) no 0031-74 yaitu, “Roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan kemudian dipanggang dan di dalam adonan boleh ditambah dengan garam, gula, susu atau bubuk susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat, seperti coklat, kismis, sukade, dan sebagainya,” dengan kadar air tidak lebih dari 40 persen. Semakin berkembangnya teknologi, saat ini roti lebih bervariasi baik dari segi ukuran, penampilan bentuk, tekstur, rasa, dan bahan isianya. Hal ini dipengaruhi oleh pengetahuan yang semakin berkembang dalam pembuatan roti yang meliputi aspek bahan baku, proses pembuatan, dan metode pengembangan adonan.

Pembuatan roti saat ini masih menggunakan tepung terigu seutuhnya, sebagaimana diketahui terigu adalah olahan dari gandum. Di Indonesia, gandum diimpor dari negara lain kemudian diolah menjadi tepung terigu. Hal tersebut membuat import gandum ikut meningkat. Dikutip dari Beritasatu.com sabtu (2/1/2016) yang menyatakan bahwa:

Dalam data yang dikutip dari USDA, Sabtu (2/1), impor gandum, tepung gandum, dan produk gandum Indonesia pada 2011/2012 (Juli-Juni) hanya 6,46 juta ton, menduduki peringkat kelima dunia setelah Mesir 11,65 juta ton, Uni Eropa 7,36 juta ton, Brazil 7,05 juta ton, dan Algeria (Aljazair) 6,50 juta ton. Lalu pada 2012-2013, impor Indonesia mencapai 7,15 juta ton, naik ke peringkat ketiga dunia setelah Mesir 8,30 juta ton dan Brazil 7,55 juta ton.

Lalu pada 2013/2014, impor gandum Indonesia mencapai 7,39 juta ton atau masih menduduki peringkat ketiga dunia setelah Mesir 10,17 juta ton dan Algeria 7,49 juta ton. Sedangkan pada 2014/2015, impor gandum Indonesia mencapai 7,49 juta ton atau menduduki peringkat kedua dunia setelah Mesir 11,06 juta ton. Selanjutnya, impor gandum Indonesia pada 2015/2016 mencapai 8,10 juta ton atau menduduki peringkat dua setelah Mesir 11,50 juta ton. Proyeksi impor gandum Indonesia untuk 2015/2016 itu mengalami revisi, sebelumnya impor pada periode itu ditaksir hanya 7,8 juta ton namun karena ada pembelian gandum untuk pakan dari Ukraina hingga 300 ribu ton maka proyek naik menjadi 8,10 juta ton.

Untuk mengurangi impor dan ketergantungan pemakaian tepung terigu, maka perlu dicari alternatif sebagai penggantinya, salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan memanfaatkan produk pangan lokal sehingga memberikan varian baru dari produk tersebut. Selain itu juga dapat menambah nilai gizi pada roti sehingga tercipta aneka ragam produk roti yang berbahan dasar dari hasil pertanian lokal.

Menurut Winarno yang dikutip dalam skripsi Herniwati (2005) mengatakan bahwa, “Dengan semakin beranekaragamnya bahan makanan yang tersedia diharapkan keadaan gizi masyarakat semakin seimbang”. Hal

ini sesuai peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal, dengan adanya kebijakan ini diharapkan masyarakat mempunyai usaha untuk melakukan penganekaragaman pangan yang berbasis sumber daya bahan lokal yang ada.

Kabupaten Kerinci merupakan salah satu daerah penghasil kentang yang cukup besar, sehingga sangat mudah mendapatkan kentang dan mengolahnya. Menurut Diwandani dan Gebry Ayu Harianto dalam jurnalnya yang berjudul *Analisa Sistem Tataniaga Kentang di Kayu Aro, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi* yang di publikasikan dalam *Scientific Repository Universitas Pertanian Bogor* (2012) menyampaikan bahwa, “Provinsi Jambi adalah salah satu daerah penghasil kentang di Pulau Sumatera. Jumlah produksi kentang Provinsi Jambi rata-rata menyumbang 5,95 persen terhadap produksi kentang nasional,” dan didukung dengan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Kerinci yang menyatakan bahwa 156.997 Ton kentang yang dihasilkan oleh Kabupaten Kerinci sepanjang tahun 2015. kentang hasil berkebun para petani biasanya dijual secara utuh sehingga nilai jualnya lebih rendah, sedangkan jika sebagian hasil pertanian dapat diolah menjadi produk olahan baru yang inovatif maka dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kentang itu sendiri.

Saat ini hasil olahan kentang yang sudah dikembangkan di daerah kerinci diantaranya adalah Dodol Kentang yang berpusat di Kecamatan Lubuk Nagodang, Kerinci, Jambi. kemudian ada keripik kentang yang produksinya

tersebar merata di seluruh daerah kerinci. Saat ini hanya dua produk tersebut yang banyak dikembangkan oleh masyarakat, sedangkan kentang dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan lainnya yang tidak kalah menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi seperti, donat kentang, kentang goreng, brownis panggang dan kue-kue pastry serta produk lainnya.

Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan pokok. Kentang sudah menjadi salah satu makanan pokok dunia karena berada pada peringkat ketiga tanaman yang dikonsumsi masyarakat dunia setelah beras dan gandum (*International Potato Center*, 2013). Umbi kentang tidak mengandung lemak, kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi, serta kandungan vitamin B6 yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan beras (Rusiman, 2008).

Lebih rinci lagi, Seperti yang telah dilansir oleh *Live Science* (2014) yang membahas mengenai manfaat kentang bagi kesehatan diantaranya:

- a. Kentang kaya akan kalium dan juga mengandung zat kimia *kukoamine* yang dapat membantu menurunkan tekanan darah.
- b. Vitamin B-6 yang terkandung dalam kentang berguna untuk menjaga kesehatan saraf, dengan menciptakan zat kimia otak termasuk *serotonin*, *dopamine* dan *norepinephrine*.
- c. Kentang mengandung Vitamin C yang berguna menjaga kekebalan tubuh.

- d. Kandungan serat yang tinggi pada kentang, menjadikannya sebagai salah satu sayuran yang baik untuk pencernaan. Tak hanya itu, karbohidrat yang tinggi juga membuat sayuran ini mudah dicerna sehingga tidak menambah beban kerja sistem pencernaan.
- e. Kandungan serat dalam kentang akan membantu membersihkan kolesterol di dalam pembuluh darah dan membantu menjaga kesehatan jantung. Begitu pula dengan Vitamin C dan B-6 yang akan menjaga fungsi pada jantung.
- f. *Sodium* dan *potasium* yang terkandung dalam kentang akan membantu mengembalikan keseimbangan elektrolit cairan tubuh.

Sebagai sumber karbohidrat, kentang mempunyai potensi yang besar sebagai pengganti beras. Di kota-kota besar terlihat adanya pergeseran pemanfaatan kentang sebagai sumber karbohidrat. Hal ini terlihat dengan semakin menjamurnya restoran cepat saji (*fast food*) yang pada umumnya menyediakan kentang goreng (*french fries*), perkedel kentang dan *mashed potato* sebagai salah satu sajiannya. Bahkan di beberapa negara maju bisnis makanan ringan dari kentang terutama keripik kentang (*potato chips*) mempunyai pangsa pasar terbesar di antara produk makanan ringan lainnya.

Di Indonesia, industri roti menunjukkan perkembangan yang cukup tajam pada tahun-tahun terakhir. Dikutip dari Warta Ekonomi.co.id, Jakarta, (9/11/2016). Menyatakan bahwa,

”Industri roti di Indonesia belakangan berkembang dengan sangat baik dan hal ini dipicu oleh meningkatnya populasi kelas menengah, pendapatan kelompok muda yang semakin tinggi, dan berubahnya pola konsumsi masyarakat yang mengadopsi gaya hidup perkotaan. Data

terbaru dari Asosiasi Pengusaha Bakery (APEBI) menunjukkan bahwa industri roti Indonesia tumbuh antara 10-15% per tahun, dengan pangsa pasar terbesar didominasi oleh produksi roti lembut dan segar dengan kadar gula tinggi”.

Selanjutnya, penulis akan memfokuskan penelitian pada jenis roti manis, dari beberapa sumbar yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang roti manis telah ada dilakukan oleh beberapa orang yaitu diantaranya: Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut (Kartiwan, Zulianatul Hidayah, dan Bachtaruddin Badewi, 2007),Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu(Nela Fitria, 2013), Evaluasi Mutu Roti Manis Dari Tapung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe) (Halim, Akhyar Ali, Rahmayuni, 2015), Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni* (Bambang Sugeng Suryatna. 2015), Formulasi Tepung Jagung (*Zea corn L.*) Terfermentasi dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia, dan Sensori Roti Manis (Sri Setyani, Neti Yuliana dan Siti Maesari, 2016),Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan  $\alpha$ -amilase dan *Glukoamilase* (Endah Wulandari dan Elazmanawati Lembong, 2016).Selanjutnya, dari ruang baca Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, penulis belum menemukan adanya pemanfaatan kentang dalam pembuatan roti manis.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang penggunaan kentang dalam pembuatan roti manis, oleh sebab itu penulis mengangkat topik penelitian tentang pembuatan roti dengan menggunakan kentang yang berjudul **“Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Roti Manis”**

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat roti manis yang berbahan dari kentang.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas roti manis dengan penggunaan bahan baku substitusi kentang yang dilihat dari segi: volume, bentuk, aroma, tekstur dan rasa.

## **C. Manfaat penelitian**

Manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengurangi ketergantungan pemakaian bahan baku tepung terigu dalam pembuatan olahan produk roti.
2. Menciptakan varian baru produk olahan yang berbasis kentang sebagai inovasi dan terobosan baru salah satunya pada pembuatan roti manis.
3. Menambah pengetahuan penulis tentang roti, kentang dan produk olahannya pada saat penelitian dengan metode eksperimen.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai bahan acuan bagi penelitian selanjutnya, bagi mahasiswa atau masyarakat umum yang ingin meneliti tentang penggunaan bahan baku kentang terhadap olahan makanan.