

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman, manusia mulai membuat atau menciptakan berbagai jenis dan bentuk makanan sesuai dengan kebutuhan mereka, salah satunya adalah roti. Bahkan, beberapa masyarakat Indonesia saat ini menjadikan roti sebagai salah satu alternatif dalam menggantikan nasi (Yeri, Achmadi, & Okiana, 2024). Roti adalah makanan fermentasi yang terbuat dari tepung terigu, ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian dipanggang pada suhu tertentu (Mudjajanto & Yulianti, 2006). Salah satu produk roti yang banyak dikenal dimasyarakat adalah *toast bread* atau roti tawar yang memiliki rasa netral sehingga sering dijadikan sarapan atau cemilan. Saat ini *toast bread* disukai oleh anak muda dan telah tersedia secara umum, yang salah satunya melalui Janji Jiwa Toast dimana *toast bread* diinovasi menjadi semakin menarik pelanggan dan saat ini sudah memiliki 300 *outlet* di seluruh Indonesia (Jiwa Group, 2024). *Toast bread* melalui proses pemanggangan untuk memberikan kerak yang rata, berbentuk persegi pada irisannya dan didalamnya memiliki tekstur yang lembut (H. Hadaegh, 2017). Roti tawar memiliki kandungan karbohidrat 50 gram, protein 8 gram, lemak 1,2 gram, serat 9,1 gram, energi 248kal, dan air 40 gram (Sachriani & Yulianti, 2021). Salah satu bahan dalam pembuatan *toast bread* adalah telur, yang mana berfungsi sebagai merangkap udara, sebagai emulsifier dan pengikat dalam adonan saat pengadukan, sehingga berpengaruh pada struktur roti melalui penambahan warna dan rasa, selain memberikan nilai protein serta lemak essensial (Sarifudin *et.al*, 2015). Namun, bagi orang dengan alergi terhadap telur, mungkin saja tidak dapat mengonsumsi produk roti termasuk *toast bread* karena memungkinkan dapat meningkatkan resiko alergi telur kembali muncul sebagai gangguan kesehatan. (Pratysta, 2018). Fakta ini kemudian memunculkan ide untuk membuat *toast bread* berbahan alternatif yang dapat menggantikan telur dalam pembuatan *toast bread*. Salah satu bahan alternatif yang dimaksud adalah biji chia.

Chia seeds atau biji chia (Latin; *salvia hispanica L.*) adalah salah satu bahan pangan yang berasal dari Amerika Tengah, yaitu di Meksiko dan Guatemala, yang memiliki potensi kesehatan, yang sebab itu seringkali dijadikan sebagai bahan alternatif dalam pengembangan produk pangan (Safari et.al, 2016). Hoffman (2014) mengemukakan bahwa *chia seed* telah digunakan sejak zaman kuno oleh suku Aztec, yaitu dengan menjadikannya sebagai sumber energi untuk berperang selain dimanfaatkan sebagai obat untuk penyakit pencernaan, pernapasan, demam dan luka bakar. Dalam konteks kekinian, *chia seed* merupakan bahan pangan nabati dengan kandungan asam lemak omega 3 tertinggi dan nutrisi lainnya yang bermanfaat untuk membantu memulihkan penyakit seperti obesitas, diabetes, dan kanker (Julio, 2019; Poudyal dalam Prima, 2022). Selain omega 3, *chia seed* mengandung protein, lemak, mineral, dan karbohidrat (Ixtaina et.al., 2008; Nova., 2014 dalam Anggraini., 2021). Meski demikian, *chia seed* memiliki banyak sekali manfaat kesehatan yang belum banyak orang ketahui. Karena memiliki kandungan protein yang tinggi, maka *chia seed* dapat berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai pengemulsi dan *thickener* dalam pembuatan suatu produk makanan (Julio dalam Prima 2022). Saat kontak dengan air, bagian epidermis biji chia pecah dan mengeluarkan filamen gum yang segera berkaitan dengan air membentuk lapisan gel yang tampak seperti kapsul transparan sehingga adanya karakteristik khas dari gum dan sifat fungsional *chia seed* menjadikannya berpotensi untuk dikembangkan sebagai alternatif bentuk sediaan produk pangan (Safari, 2016). *Chia seed* memiliki tekstur yang sama seperti telur yaitu kenyal seperti gel dan mengembang saat terendam air (Pratysta, 2018). Gel chia tersebut dapat digunakan untuk mengganti telur dalam memanggang, yang dengan demikian *chia seed* dapat menggantikan telur dalam pembuatan produk *pastry* (Hoffman, 2014). *Chia seed* juga memiliki fungsi yaitu sebagai pengikat adonan (Rifdan & Sachnur, 2021). Untuk menggantikan satu butir telur, dibutuhkan satu sendok makan *chia seeds* atau setara dengan 12 gram yang direndam dengan tiga sendok makan air (Smith, 2014 dalam Pratysta, 2018). Jika dibandingkan harga *chia seed* dan harga telur dalam membuat *toast bread*, penulis membuat tabel seperti ini:

Tabel 1. Perbandingan Harga *Chia Seed* dan Telur

No	Nama Bahan	Harga	Kuantiti	Total Pemakaian
1.	<i>Chia Seed</i>	Rp 10.000 s/d Rp 15.000	100 gr	8 kali
2.	Telur	Rp 20.000	8 pcs	8 kali

Sumber: Olahan Data Penulis, 2024

Dalam membuat *toast bread* jumlah telur yang dibutuhkan adalah 1 pcs dan jumlah *chia seed* yang dibutuhkan adalah satu sendok makan atau 12 gram dengan tiga sendok makan air untuk memperoleh dua *loaf toast bread* yang utuh. Dari tabel 1, harga *chia seed* relatif lebih murah dibandingkan harga telur sehingga dapat disimpulkan bahwa penggunaan *chia seed* dalam membuat *toast bread* dapat dimanfaatkan masyarakat karena memiliki harga yang lebih murah dibandingkan telur.

Dengan demikian, pada penelitian ini akan membahas mengenai tahapan dan karakteristik produk *toast bread* yang menggunakan *chia seeds* sebagai pengganti telur dengan menggunakan metode eksperimental, serta penulis juga dapat memanfaatkan kandungan kesehatan yang terkandung dari *chia seed* untuk membuat *toast bread* yang sehat dan dapat dinikmati oleh orang yang memiliki alergi terhadap kandungan telur, serta memanfaatkan keunggulan *chia seed* dibandingkan telur sehingga produk yang akan dihasilkan nantinya diharapkan tidak hanya memberikan pengetahuan mengenai karakteristiknya, melainkan memberikan manfaat kesehatan dan pengetahuan kepada konsumen yang akan mengonsumsinya. Berdasarkan ulasan diatas, maka judul peneltian tugas akhir ini adalah **“Penggunaan *Chia Seed* dalam Pembuatan *Toast Bread*”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka rumusan masalah pada penelitian adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan *toast bread* yang menggunakan *chia seed* sebagai pengganti telur?
2. Bagaimana karakteristik *toast bread* yang menggunakan *chia seed* sebagai pengganti telur?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan *toast bread* yang menggunakan *chia seed* sebagai pengganti telur.
2. Mengetahui karakteristik *toast bread* yang dihasilkan dari penggunaan *chia seed* sebagai pengganti telur.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan adalah:

1. Bagi penulis, yaitu menambah pengetahuan tentang bahan-bahan inovatif dalam industri roti khususnya *chia seed* dan meningkatkan keterampilan praktis dalam proses pembuatan roti. Selain itu, manfaat penelitian bagi penulis adalah membantu penulis memahami pentingnya tren makanan sehat dan bagaimana mengintegrasikannya dalam produk roti dan menyadarkan penulis akan potensi bahan-bahan alami seperti *chia seed* dalam meningkatkan kualitas pangan.
2. Bagi program studi Seni Kuliner, dan institusi Politeknik Pariwisata, yaitu penelitian ini dapat memperkaya materi pembelajaran dengan menambahkan metode baru dalam pembuatan roti menggunakan bahan alami seperti *chia seed* sehingga mahasiswa dapat belajar dan menguasai teknik kuliner yang lebih beragam dan dengan adanya penelitian ini,

institusi dapat meningkatkan kualitas pendidikan dengan menyediakan pengetahuan terbaru dan inovatif di bidang kuliner yang dapat diajarkan kepada mahasiswa.

3. Bagi masyarakat umum, yaitu memperkenalkan produk roti yang lebih sehat dengan tambahan *chia seed* yang dikenal kayak akan omega-3, serat dan nutrisi penting lainnya dan meningkatkan nilai ekonomi *chia seed* yang mungkin diproduksi secara lokal, sehingga dapat membantu petani dan produsen *chia seed*.