

TIDAK HARUS TERIGU, PADA PEMBUATAN PRODUK ROTI

Oleh : Tjahja Muhandri

PENDAHULUAN

Penelitian-penelitian sebagai upaya untuk mengurangi penggunaan terigu telah dilakukan pada banyak Perguruan Tinggi dan LITBANG. Jenis komoditi yang telah dicoba untuk diganti pun banyak sekali jenisnya, mulai dari mi, roti, kue basah dan lain-lain. Tepung yang digunakan untuk substitusi beragam, misalnya tepung jagung, tepung singkong, MOKAF, tepung pisang, tepung sukun, tepung sorgum, bahkan tepung yang agak sulit diperoleh, seperti jewawut, biji duren, garut, ganyong dan gembili.

Hasil penelitian yang telah dilakukan dalam rangka mengurangi penggunaan tepung terigu pada produk roti-rotian, secara umum dapat dikategorikan pada 2 kelompok utama, yaitu :

- a. Substitusi pada tingkat tertentu (misalnya 10 atau 20 %) dapat menghasilkan produk yang tidak berbeda nyata dengan kontrol yang dibuat dari 100% terigu.
- b. Produk dapat dibuat dari 100% tepung non terigu, dengan karakteristik mutu yang dapat diterima oleh panelis.

Pada hasil penelitian yang pertama, biasanya riset dilakukan pada produk roti manis, roti tawar, donat atau yang sejenisnya. Dan harus hati-hati, karena kesimpulan penelitian "**Tidak berbeda dengan control, biasanya diperoleh dari analisis organoleptik dengan panelis tidak terlatih**".

KRITERIA PRODUK ROTI YANG DAPAT DIBUAT DARI TEPUNG NON TERIGU

Produk roti biasanya dibuat menggunakan bahan terigu. Pengembangan produk mengandalkan protein gluten yang ada didalamnya. Contoh produk ini adalah :

- Roti manis
- Roti tawar
- Chesse roll
- Ensaymada
- Burger
- Roti boy

Ciri produk yang mengandalkan gluten dalam pengembangannya adalah **penggunaan Ragi** dalam bahan. Nah pada produk seperti ini, substitusi tepung dengan non terigu akan menurunkan mutu roti. Berapapun jumlah substitusinya. Hanya saja jika sedikit substitusi, maka tidak dapat dibedakan oleh panelis.

Produk bakery jenis yang lain tidak memerlukan gluten untuk pengembangan. Ciri produk ini kebalikan dari yang di atas, yaitu **tidak memakai Ragi** dalam bahan. Contoh produk ini adalah :

- Ciffon
- Brownies

- Muffin
- Cookies/biskuit

Nah pada produk seperti ini, tepung yang digunakan bisa tepung apa saja. Hanya perlu penyesuaian dalam komposisi bahan. Misalnya penggunaan air. Hal ini terjadi karena tiap jenis tepung berbeda dalam penyerapan air. Berikut disampaikan salah satu resep dan cara pembuatan Brownies dari Tepung Jagung.

Brownies Jagung

Bahan :

Margarine	200 g
Gula pasir	300 g
Air	75 g
Coklat blok	500 g
Telur	250 g
Tepung jagung	170 g
Tepung segitiga	170 g
<i>Baking powder</i>	2 g

Bahan topping :

Almond keeping	100 g
Chocochip	75 g



Cara membuat :

1. Panaskan margarine, air dan gula hingga sebagian gula larut.
2. Masukkan ke dalam mangkok mixer bersama potongan coklat blok, kemudian kocok. Tunggu sampai agak dingin.
3. Masukkan Telur ke dalam adonan hingga tercampur rata.
4. Masukkan tepung jagung, terigu dan *baking powder*, aduk hingga tercampur rata.
5. Tuang ke dalam loyang yang sudah dioles dengan margarine dan taburan terigu. Taburi permukaannya dengan almond keping dan chocochip.
6. Bakar di oven pada suhu 150°C selama 57 menit.