

SISTEM PEMBUATAN ROTI

Oleh :

Dra. Sudewi Yogha, M.Si



**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

Saat ini dikenal ada empat macam teknik atau sistem pembuatan roti yaitu

- **i s t e m t r a i g h . o u g h**
(. a n g s u n g)
- **i s t e m p o n g e . o u g h**
(i a n g)
- **i s t e m . o i n e . o u g h**
- **i s t e m . o u g h r e a k \ o l l**

ist em t r ai gh . ough (. angsung)

Straigh Dough atau adonan langsung adalah cara yang paling banyak digunakan dalam industri Rumah Tangga di Indonesia. Yang dimaksud dengan Straigh itu sendiri adalah suatu proses pembuatan roti dengan satu kali pengadukan dimana semua bahan diaduk menjadi satu. Pencampuran ini dilakukan hingga adonan kelihatan lembut dan kalis. Temperatur adonan yang keluar dari mixer berkisar antara 26-28° c, dan difermentasikan antara 1-3 jam. Keuntungan dari system ini adalah mempunyai toleransi yang baik terhadap waktu aduk, lebih sedikit karyawan yang dipekerjakan, lebih pendek waktu produksi dibandingkan dengan system Sponge Dough. Akan tetapi system ini juga mempunyai kedap waktu fermentasi serta kesalahan tidak dapat dikoreksi bila terjadi kesalahan pada saat pengadukan.

i st em ponge . ough (i ang)

Teknik pembuatan roti dengan system Sponge and Dough ini memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan system Straigh Dough, antara lain lebih sedikit penggunaan yeast (ragi) dalam adonan, roti yang dihasilkan memiliki volume lebih besar dan remah serta tekstur yang lebih baik, serta memiliki tingkat fleksibilitas yang tinggi.

Teknik Sponge and Dough dalam pembuatan roti terdiri dari dua langkah, yaitu

- Pertama, tahap pembuatan sponge (biang) di mana mencampurkan beberapa bahan dari bahan total yang digunakan. Dalam tahap ini yang memegang peranan penting adalah ragi (*yeast*).
- Kedua, pembuatan adonan (*dough*), dimana biang yang telah tercampur dengan sisa bahan dari total bahan dalam resep.

Sistem No Time Dough

No Time Dough adalah sistem adonan cepat di mana dalam waktu 3 menit, roti dapat dibuat. Ciri-ciri dari sistem ini adalah pengadukan satu kali fermentasi 0-45 menit, penambahan yeast dan bread improver untuk mempercepat pengembangan dan volume tetap baik, dan daya tahan sekitar 3 hari. Keunggulan dari sistem ini adalah hemat waktu pada proses fermentasi, tidak memerlukan alat banyak, lebih sedikit tenaga yang digunakan, hasil roti lebih banyak, akan tetapi roti yang dihasilkan tidak memiliki aroma yang baik serta daya tahan roti tidak tahan lama.

Proses ini banyak digunakana di Australia dan beberapa Negara di Asia Tenggara. langkah dari *No Time Dough* ini hampir sama dengan cara membuat roti secara konvensional. Tidak seperti *Straigh Dough* dan *Sponge Dough* yang umumnya mengandalkan proses fermentasi untuk menghasilkan volume roti. Sistem ini mengandalkan pengembangnya dari bahan kimia selama proses pengadukan. Pada prinsipnya sistem ini adalah penambahan bahan pengembang yang akan menyebabkan adonan cepat mengembang tanpa proses yang tidak terlalu lama.

Sistem Dough Break Roll

Sistem ini adalah modifikasi dari No Time Dough, yang banyak digunakan oleh industri atau pabrik-pabrik roti murah untuk dikonsumsi oleh kalangan bawah di mana selera dan cita rasanya kurang diperhatikan. Roti dapat dibuat dengan cepat, banyak dan hasil produaknya memiliki tekstur yang lebih halus. Ciri-ciri dari sistem ini adonan diaduk asal campur lalu di roll dengan mesin berkali-kali hingga kalis dan sistem selanjutnya sama dengan Straight Dough. Dalam resep ini mengalami perubahan yaitu air dikurangi 5-7% dan bread improver ditambah 1% dan biasanya tidak mengalami proses fermentasi. Roti yang dihasilkan walaupun awet namun biasanya memiliki kualitas yang kurang baik.

Keuntungan dari sistem ini antara lain walaupun produksinya lebih cepat, jumlah produk lebih banyak dan teksturnya paling halus. Tetapi dengan tidak adanya proses fermentasi maka aroma roti yang dihasilkan tidak keluar, dan kulit roti tampak agak pucat.

TAHAPAN PEMBUATAN ROTI

