

BAB 1.

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan Makanan berbentuk adonan tipis panjang yang telah digulung, dikeringkan dan dimasak dalam air mendidih. Mi merupakan salah satu makanan populer di kawasan Asia, terutama China karena diperkirakan mi pertama kali dibuat di China sebagai simbol kehidupan panjang. Mi kemudian berkembang kenegara-negara Asia seperti Jepang, Korea, Taiwan dan Indonesia. Mi mulai dipasarkan pada tahun 700-an Di pasaran, mi dibagi ke dalam 3 jenis berdasarkan tingkat kematangannya, yaitu mi kering, mi basah, dan mi instant. Sesuai namanya, mi basah adalah mi yang belum dimasak, memiliki kandungan air cukup tinggi yaitu sekitar 52 %, cepat basi dan hanya bisa bertahan satu hari. Mi basah biasa digunakan sebagai bahan baku pembuatan mi ayam.

Mi kering adalah mi yang dipasarkan dalam bentuk kering. Mi yang disebut juga mi telur ini memiliki kandungan air rendah, hanya sekitar 10%. Tepung terigu mi kering proses pengolahannya dikeringkan dengan oven atau dijemur hingga kering sebelum dikemas dan dipasarkan. Mi jenis ini sering digunakan sebagai bahan baku mi rebus atau mi goreng (Astawan, 2003). Dan terakhir, mi sehat adalah jenis mi yang dalam proses pembuatannya menyertakan aneka sayuran serta tentunya juga bahan pokok adalah tepung. Mi sehat juga biasanya bewarna-warni yang berasal dari warna sayuran pembuatannya. Tanpa adanya penambahan zat adiktif dan pengawet . Di Indonesia mi merupakan makanan pokok kedua pengganti nasi yang mana kaya akan karbohidrat. Mi pada umumnya dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan. Namun berdasarkan data publikasi dari *Setjen Pertanian* pada tahun 2017, konsumsi nasional terhadap tepung terigu terus meningkat tiap tahunnya, pada tahun 2014 meningkat sekitar 1,356 % dibanding tahun 2013 dan pada tahun 2015 meningkat sekitar 2,138 % dan pada tahun 2017 peningkatan terjadi sebesar 2,586% . Sehingga penggantian dengan menggunakan tepung lain dapat dijadikan alternatif yang sangat baik dalam pembuatan mi salah

satunya yaitu sengan menggunakan tepung sukun. Sukun merupakan salah satu tanaman pangan sumber karbohidrat selain beras yang masih belum dimanfaatkan secara optimal, umumnya hanya digunakan sebagai makanan tradisional, seperti gorengan sukun, kolak, dll. Pemanfaatan sukun sebagai bahan baku industri pangan dapat ditingkatkan dengan cara penggunaan teknologi yang lebih modern yaitu diolah menjadi tepung sukun karena setelah dijadikan tepung, masa simpannya akan semakin panjang dan tahan lama. Jika dikemas dengan baik, tepung sukun bisa bertahan hingga 9 bulan (Purwanita, 2013). Substitusi tepung sukun pada produk mi hanya berkisar antara 10-20% karena bila lebih dari 20%, produk mi berbasis tepung sukun akan mudah patah sewaktu dimasak karena tidak mengandung gluten (Widowati, 2003).

Dengan maksud untuk mengembangkan dan meningkatkan produk mi yang berkualitas dengan nilai ekonomi tinggi dibuatlah mi dari tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu. Selain itu dilakukan penambahan zat pewarna alami, Pewarna alami merupakan zat warna yang berasal dari ekstrak tumbuhan (seperti bagian daun, bunga, biji), hewan dan mineral yang telah digunakan sejak dahulu sehingga sudah diakui bahwa aman jika masuk kedalam tubuh.

Pewarna alami yang berasal dari tumbuhan mempunyai berbagai macam warna yang dihasilkan, hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti jenis tumbuhan, umur tanaman, tanah, waktu pemanenan dan faktor-faktor lainnya. Oleh karena itu, *Food and Drugs Administration* (FDA) Amerika Serikat menggolongkan zat warna alami ke dalam golongan zat pewarna yang tidak perlu mendapat sertifikasi atau dianggap masih aman. Jenis-jenis zat pewarna alami yang banyak digunakan dalam industri pangan antara lain ialah zat pewarna asal tanaman, seperti karotenoid, antosianin, klorofil dan curcumin.

salah satunya dengan menggunakan buah Ubi jalar Ungu yang memiliki banyak manfaat dan kandungan protein yang merupakan salah satu zat yang dapat membantu pembuatan mi dari Tepung sukun dikarenakan tepung sukun memiliki kandungan protein rendah yang dapat menyebabkan mi menjadi kurang elastis .

1.2 Perumusan Masalah

Penelitian ini mengemukakan beberapa permasalahan yang berkaitan dengan latar belakang yaitu :

1. Bagaimana kandungan air dan kadar abu dalam setiap 100 gram formula mi kering dari tepung sukun dan ubi jalar ungu ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung sukun dan ubi jalar ungu terhadap kandungan gizi mi kering ?
3. Bagaimana pengaruh penambahan tepung sukun dan ubi jalar ungu terhadap karakteristik mi kering ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menentukan formula terpilih mi kering dari tepung sukun dan ubi jalar ungu berdasarkan sifat organoleptik mi.
2. Menganalisis kandungan air dan kadar abu dalam setiap 100 gram mi kering dari tepung sukun dan ubi jalar ungu.
3. Menganalisis kandungan gizi mi kering melalui analisa protein dan analisa Karbohidrat

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Artikel dari hasil penelitian ini dapat dimuat dalam jurnal ilmiah.
2. Dapat memberikan informasi bahwa selain tepung terigu, tepung sukun juga dapat dimanfaatkan untuk pembuatan mi dan di kreasikan dengan penambahan Umbi-umbian.
3. Sebagai salah satu inovatif untuk meningkatkan nilai guna tepung sukun.