

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu makanan yang populer di Asia terutama di Asia tenggara dan khususnya di Indonesia. Pengolahan mi dilakukan untuk menjadikan mi sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi. Hal ini tentu sangat menguntungkan dilihat dari sudut pandang aneka ragam konsumsi pangan. Akhir-akhir ini konsumsi mi sangat meningkat, hal ini didukung oleh berbagai keunggulan yang dimiliki mi, terutama dalam hal tekstur, rasa, penampakan, dan kepraktisan pengkonsumsiannya, dengan demikian peluang usaha industri pengolahan mi, baik dalam industri skala kecil maupun besar masih sangat terbuka luas (Kartikasari E, 1994).

Badan Ketahanan Pangan bagian Pusat konsumsi dan keamanan pangan telah mencanangkan salah satu program peningkatan Pemanfaatan Pangan Lokal melalui tepung-tepungan. Tujuannya untuk meningkatkan penyediaan bahan pangan lokal dari tepung-tepungan sebagai produk antara yang dapat mendukung usaha kecil bidang pangan lokal. Di samping itu meningkatkan produksi, produktifitas, mutu dan keanekaragaman produk pangan lokal yang dihasilkan oleh usaha kecil bidang pangan. Mengoptimalkan pemanfaatan sumber pangan lokal melalui peranan usaha kecil bidang pangan dalam menyediakan bahan baku pangan olahan untuk percepatan penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi (Sinartani.com, 2011).

Kebiasaan mengkonsumsi mi pada saat ini hanya mi yang berbahan 100% tepung terigu yang banyak memiliki kandungan karbohidrat tanpa adanya komponen lain yang dapat meningkatkan gizi pada mi seperti antioksidan, serat maupun mineral yang lain. Serat serta mineral yang lain dalam makanan juga diperlukan untuk menjaga kesehatan tubuh terutama pada sistem pencernaan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah diatas adalah dengan pengembangan produk mi yang dibuat dari tepung sukun. Memanfaatkan buah

sukun sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu memiliki kandungan vitamin dan mineral yang dipercaya lebih tinggi dari kandungan nutrisi pada beras, cocok digunakan untuk menggantikan peran tepung terigu.

Sukun adalah buah yang berasal dari New Guinea, Pasifik yang menyebar ke Indonesia melalui Malaysia. Pohon ini dapat tumbuh mencapai sepuluh meter dan dapat hidup di berbagai tempat mulai daerah pinggiran pantai sampai daerah dengan ketinggian enam ratus meter di atas permukaan laut dan mulai dari daerah dengan curah hujan rendah sampai tinggi, pohon ini dapat tumbuh maksimal bila terkena cukup paparan sinar matahari sehingga pohon ini cocok dikembangkan di Indonesia. Buah pohon sukun berbentuk bulat seperti melon. Buah ini mengandung berbagai vitamin dan mineral serta kalori yang cukup sehingga dapat digunakan sebagai makanan pokok (Widowati S, 2003).

1.2 Perumusan Masalah

Dalam penelitian ini akan dilihat:

1. Bagaimana komposisi tepung sukun dan tepung terigu yang tepat untuk pembuatan mi kering?
2. Bagaimana kandungan air dan abu dari produk mi kering dengan penambahan tepung sukun?
3. Bagaimana kandungan gizi produk mi kering dengan menganalisa kadar protein?
4. Bagaimana pengaruh penambahan rasa kari terhadap warna mi yang dihasilkan?
5. Bagaimana hasil produk berupa mi dari tepung sukun?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan produk pangan sehat dari tepung sukun
2. Mengetahui komposisi tepung sukun yang tepat untuk pembuatan mi kering.

3. Meningkatkan nilai ekonomis tepung sukun.
4. Meningkatkan keeksistensian tepung sukun.
5. Menjadikan tepung sukun sebagai bahan pangan alternatif penambah tepung terigu yang bernilai gizi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dalam memanfaatkan tepung sukun.
2. Sebagai pengembangan teknologi pembuatan mi kering dari tepung sukun
3. Sebagai referensi mengenai produk mi kering menggunakan tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu bagi mahasiswa dan masyarakat umum.