

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mi kering menurut SNI 8217-2015 didefinisikan sebagai produk yang dibuat dari bahan baku tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan melalui proses pencampuran, pengadukan, pencetakan, pembuatan untaian, dengan atau tanpa pengukusan, pemotongan berbentuk khas mi yang digoreng atau dikeringkan. Kadar air yang terkandung dalam mi kering yaitu di bawah 10%. Karakteristik yang disukai dari mi kering adalah memiliki penampakan putih, hanya sedikit yang terpecah-pecah dari proses pemasakan, memiliki permukaan yang lembut dan tidak ditumbuhi mikroba (Oh et al., 1985).

Mi merupakan produk pangan yang biasa digunakan menjadi alternatif utama setelah nasi. Bahan baku pembuatan mi adalah tepung terigu. Penggunaan tepung terigu ini mampu menyebabkan peningkatan terhadap konsumsi tepung terigu, sehingga impor gandum semakin meningkat. Indonesia menjadi negara pengimpor gandum terbanyak didunia sejak 2018, dengan jumlah 10 juta ton (BPS, 2019). Mi kering merupakan salah satu makanan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa. Semakin banyak masyarakat yang mengkonsumsi mi kering yang berbahan dasar tepung terigu menyebabkan semakin tinggi pula tingkat konsumsi tepung terigu di Indonesia, sehingga perlu dilakukan tindakan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu tersebut. Salah satu cara yang digunakan untuk menurunkan

ketergantungan terhadap terigu yaitu dengan melakukan substitusi tepung terigu menggunakan bahan pangan lokal sumber karbohidrat seperti buah sukun.

Buah sukun merupakan bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Kandungan vitamin dan mineral buah sukun dua kali lebih banyak dari sereal dan umbi-umbian. Penggunaan buah sukun sebagai bahan pangan dapat menambah diversifikasi produk pangan (FAO, 1972). Menurut data Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian (2014), produksi sukun di Indonesia tahun 2014 sejumlah 103.483 ton. Sentra produksi sukun terbesar berada di Jawa Barat dengan jumlah produksi 16.096 ton dan Jawa Tengah dengan jumlah produksi 21.443 ton.

Menurut penelitian Abdul (2017), penambahan tepung sukun memberikan pengaruh yang nyata terhadap daya serap air, kadar air dan protein mi instan. Menurut penelitian Akbar (2015), mi instan tersubstitusi dengan tepung sukun yang disukai konsumen dan memenuhi syarat mutu SNI adalah mi instan dengan komposisi tepung sukun 30%. Penambahan tepung sukun dalam pembuatan mi kering memiliki elastisitas yang kurang sehingga kurang disukai oleh konsumen (Utiya, 2017).

Penambahan tepung sukun pada mi menyebabkan kurang elastis, untuk mengatasi hal tersebut maka ditambahkan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) sebagai bahan yang mampu meningkatkan kekenyalan, elastisitas, licin dan tidak lengket. *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) merupakan bahan tambahan makanan yang diijinkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) merupakan salah satu bahan pengental

yang sudah banyak digunakan dalam berbagai industri karena tidak beracun dan secara umum tidak menimbulkan alergi bersifat *inert* sehingga sangat aman untuk digunakan atau dikonsumsi. Penambahan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) pada pembuatan mi kering berfungsi sebagai pengikat bahan-bahan lain dan memberikan tekstur yang halus setelah direbus.

Penggunaan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) perlu dikontrol agar tidak melebihi batas maksimum. Menurut Ruslina (2019) penggunaan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) yang terbaik pada pembuatan mi instan dengan penambahan daun pegagan adalah 0,1%. Penelitian Abdul (2017) dalam pembuatan mi instan dengan formulasi tepung sukun dan tepung terigu diperoleh hasil yang terbaik pada konsentrasi tepung sukun 20% dengan suhu pemanasan 60°C.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan mi kering dengan perlakuan kombinasi rasio tepung terigu dan tepung sukun dengan penambahan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) yang disukai panelis dengan mutu sesuai standar SNI.

2. Tujuan Khusus

- a) Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sukun serta penambahan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik mi kering.
- b) Menentukan rasio substitusi tepung terigu dengan tepung sukun serta penambahan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) yang menghasilkan mi kering sesuai standard yang disukai panelis