

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mi adalah produk olahan makanan yang berbahan dasar tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Faridah dan Widjanarko, 2014). Bahan utama dalam pembuatan mi adalah tepung terigu. Peningkatan penggunaan tepung terigu cukup signifikan, menurut data BPS (2019), sejak 2018 Indonesia telah menjadi importir tepung gandum terbesar dunia dengan total 10.009.699 juta ton (6,1% dari total impor dunia). Tingginya tingkat impor menjadi ancaman bagi ketahanan pangan Indonesia.

Terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan mi. Fungsi terigu adalah sebagai bahan pembentuk struktur, sumber karbohidrat, sumber protein, dan pembentuk sifat kenyal gluten. Garam berfungsi memberikan rasa, memperkuat tekstur, dan mengikat air (Astawan, 1999). Substitusi tepung garut dalam pembuatan mi kering berfungsi untuk mengurangi ketergantungan dengan tepung terigu, diversifikasi mi di Indonesia, meningkatkan ekonomi dari umbi garut.

Mengingat semakin tingginya impor tepung gandum, maka diperlukan suatu upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap gandum impor. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menekan jumlah impor gandum di Indonesia yaitu dengan menggantikan gandum dengan cara memanfaatkan sumber daya alam di sekitar kita yang memiliki nilai gizi tinggi, salah satunya adalah tepung garut dan tepung kedelai.

Tepung garut adalah tepung yang terbuat dari umbi garut melalui proses penghancuran, penyaringan, dan pengeringan. Tepung garut dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu karena memiliki kemiripan sifat yaitu dapat memerangkap molekul air. Salah satunya adalah untuk pembuatan mi kering dalam penelitian sebelumnya konsentrasi terbaik yang digunakan sebesar 20%.

Penelitian yang menggunakan tepung garut dalam pembuatan mi adalah penelitian Yustiareni (2000) yang menunjukkan bahwa substitusi 20% tepung garut terhadap terigu pada mi kering masih disukai panelis. Dalam industri makanan, pemakaian pati garut sudah semakin luas sebagai pengental sup, saus, manisan, puding, dan es krim (Widowati *et al.*, 2002).

Salah satu kekurangan dari tepung garut adalah kandungan proteinnya yang rendah yaitu sebesar 1,46% sedangkan pada tepung kedelai sebesar 46,39% (Yustiareni, 2000). Untuk meningkatkan kandungan protein dalam tepung garut membutuhkan sumber protein lain, salah satunya dengan penambahan tepung kedelai. Selain memiliki protein tinggi, kedelai mengandung serat atau dietary fiber, vitamin dan mineral.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Widyaningrum, dkk (2005) bahwa sifat fisik dan penerimaan panelis, mi basah dengan rasio terigu 70% dan tepung garut 20% ditambah tepung kedelai 10% merupakan produk yang terbaik. Penambahan tepung kedelai pada produk mi basah dapat meningkatkan kadar protein, lemak dan serat kasar, tetapi menurunkan kadar abu dan karbohidrat.

B. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Menghasilkan mi kering dengan substitusi tepung garut dan tepung kedelai yang disukai panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung garut dan tepung kedelai terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan mi kering yang disukai panelis.
- b. Menentukan konsentrasi penambahan tepung garut dan tepung kedelai terpilih pada uji kesukaan mi kering.