

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Menurut statistik konsumsi pangan tahun 2020, tingkat konsumsi mi basah sebagai campuran bakso/goreng/rebus mencapai 29.584 porsi/tahun atau sekitar 5,22 ton/tahun. Banyaknya konsumsi mi basah di Indonesia karena beberapa kuliner memanfaatkan mi basah sebagai bahan dasarnya seperti mi celor, mi ayam, bakmi, mi aceh dan sebagainya. Mi basah merupakan jenis mi yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan adonan (Anonim, 2015). Mi basah yang baik adalah mi yang mempunyai nilai kimia sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh standar mutu mi basah (Anonim, 2015). Mi adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Mi pertama kali dibuat menggunakan bahan baku beras dan tepung kacang-kacangan (Rustandi, 2011). Umumnya bahan yang digunakan dalam pembuatan mi basah yaitu tepung terigu, garam, air, bahan pengembang, zat warna, bumbu dan telur (Carolina, 2017). Pembuatan mi basah secara umum meliputi beberapa tahap yaitu proses pencampuran bahan, pembentukan lembaran dan pembentukan mi (Pratama, 2016).

Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) merupakan salah satu tanaman yang memiliki manfaat fungsional bagi tubuh manusia. Bunga Telang merupakan jenis bunga yang memiliki potensi sebagai sumber antioksidan karena adanya kandungan antosianin. Ekstrak bunga tanaman telang mengandung komponen senyawa bioaktif antosianin yang berperan sebagai antioksidan alami, salah satunya adalah senyawa flavonoid

(Lakshmi, *et al.* 2014). Pada penelitian Wicaksono (2019) mengenai penambahan ekstrak bunga telang pada produk donat menghasilkan perlakuan terbaik dengan perbandingan 70% tepung terigu dan 30% tepung ubi ungu dan pengolesan ekstrak bunga telang 5% dengan nilai kadar air 25,19%, kadar abu 1,61%, aktivitas antioksidan 84,02%, antosianin 0,007682 mg/g, nilai kecerahan 33,50, kemerahan 15,93, nilai kebiruan 14,40 dan disukai panelis. Kandungan antioksidan yang ada pada ekstrak bunga telang diharapkan dapat menjadi nilai tambah dan daya tarik konsumen pada pengembangan produk olahan bunga telang salah satunya yaitu mi basah.

*Carboxymethyl cellulose* (CMC) termasuk bahan tambahan jenis Bahan Tambah Pangan (BTP) yang diizinkan (Anonim, 2013). Penambahan CMC kedalam mi basah karena CMC berfungsi sebagai pemberi bentuk, tekstur dan konsistensi. Fungsi lainnya yaitu sebagai pengental, stabilizer, pengikat dan pengemulsi (Puteri, *et al.* 2015). Penggunaan CMC dalam mi berfungsi sebagai pengembang, CMC dapat mempengaruhi sifat adonan, memperbaiki ketahanan dalam air, serta mempertahankan keempukan selama penyimpanan (Hasibuan, *et al.* 2015). Batasan penggunaan CMC menurut Anonim (2013) menyebutkan bahwa batas maksimum penggunaan bahan tambah pangan pengental tidak lebih dari 1. Penelitian yang dilakukan oleh Nurzakiah (2017) mengenai pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap karakteristik mi basah tepung komposit, diperoleh sampel terbaik yaitu dengan perlakuan penambahan CMC dengan konsentrasi 0,75% serta parameter rasa dan kekenyalan yang paling disukai.

Penelitian yang dilakukan oleh Tanzil (2020) mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna makanan pada mi basah menghasilkan formulasi terbaik adalah dengan penambahan bubuk bunga telang 0,5% dan kansui 1,5%. Formulasi mi basah akhir memiliki nilai hue 168,40°, kecerahan warna 62,11 dan nilai penerimaan warna dalam uji hedonik sebesar 5,73 untuk konsentrasi bubuk bunga telang, dan penerimaan warna dalam uji hedonik sebesar 5,56 untuk konsentrasi kansui. Pada penelitian ini, pembuatan mi basah memanfaatkan CMC dan ekstrak bunga telang sebagai pembedanya.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk mi basah dengan penambahan *Carboxymethyl cellulose* (CMC) dan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea.L*) yang mempunyai karakteristik fisik, kimia yang memenuhi standar dan disukai oleh panelis

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan mi basah dengan penambahan CMC dan ekstrak bunga telang
- b. Menentukan perlakuan terbaik penambahan CMC dan ekstrak bunga telang pada mi basah.