

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai komoditas pangan lokal sumber karbohidrat yang belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk memanfaatkan komoditas pangan lokal tersebut menjadi produk yang memiliki peluang dan daya saing tinggi. Masyarakat Indonesia terbiasa mengkonsumsi makanan berbahan baku gandum. Kebutuhan gandum di Indonesia sangat tinggi, berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2009 impor gandum di Indonesia pada bulan Januari 2009 mencapai 6,4 juta ton dan terus mengalami peningkatan hingga bulan Desember mencapai 8,87 juta ton. Oleh karena itu, pemenuhan kebutuhan gandum dalam negeri melalui impor sangat memberatkan karena diakibatkan terjadinya kenaikan harga tepung terigu. Jika keadaan ini dibiarkan terus akan mengakibatkan ketergantungan pangan dari luar negeri. Oleh karena itu perlu adanya diversifikasi pangan yaitu pengembangan dan penggunaan sumber daya local sebagai pensubstitusi terigu. Salah satunya yaitu pemanfaatan singkong atau ubi kayu. Ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) termasuk dalam Famili *Euphorbiaceae* yang memiliki beberapa sifat menguntungkan untuk digunakan sebagai bahan makanan, kandungan pati yang relative tinggi dan penggunaannya yang luas, yaitu untuk membuat berbagai macam bahan makanan, bahan pengental, saus, dan lain-lain (Wargiono,1987).

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). Mi kering merupakan produk mie yang

dikeringkan hingga mencapai kadar air sekitar 8-10% (Mulyadi et al, 2014). Mi kering diolah dengan metode mengeringkan mie mentah secara dijemur atau dalam oven pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$ dan mempunyai daya simpan yang lebih lama tergantung dari kadar airnya (Widyaningtyas dan Susanto, 2015). Ciri-ciri mi kering yang memiliki kualitas yang baik adalah penampakan cerah, permukaan lembut, tidak ditumbuhi mikroba dan tidak hancur dan pecah selama pemasakan (Oh et al, 1983).

Growol merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Growol dibuat dari singkong yang direndam kemudian dikukus. Proses perendaman membuat growol memiliki karakteristik hambar, sedikit asam dan memiliki bau yang menyengat (Natalia, 2014 dalam Kuswanto, 2015). Produk sejenis growol yang dikenal di negara lain adalah gari atau vale yang merupakan produk fermentasi ubi kayu menggunakan bakteri asam laktat (BAL) (Eduardo dkk, 2013).

Pertumbuhan industri pangan di Indonesia yang semakin meningkat mendorong tumbuhnya permintaan bahan tambahan pangan salah satunya adalah CMC (*Carboxymethylcellulose*). CMC merupakan molekul anionik yang mampu mencegah terjadinya pengendapan protein pada titik isoelektrik dan meningkatkan viskositas produk pangan, disebabkan bergabungnya gugus karboksil CMC dengan gugus muatan positif dari protein (Nisa dan Putri, 2014).

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Tujuan Umum

Menghasilkan mi kering dengan sifat fisik, tingkat kesukaan dan kimia terbaik serta disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung growol dan CMC terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan mi kering.
- b. Menentukan penambahan tepung growol dan CMC yang tepat untuk mendapatkan sifat fisik mi kering terbaik yang disukai panelis.