

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. Cara pengolahan dan penyajian yang sederhana membuat mie menjadi pilihan pengganti nasi. Menurut Standar Nasional Indonesia, mie adalah produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie (Anonim, 1992). Tepung terigu sebagai komponen utama pada pembuatan mie basah memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga perlu inovasi mie basah yang mengandung vitamin dan antioksidan.

Brokoli (*Brassica oleracea L.*) merupakan salah satu familia dari *Brassicaceae* yang mengandung fitokimia yang baik seperti glukosinolat, senyawa fenolik, serat dan senyawa antioksidan seperti vitamin C dan E serta mineral (Ca, Mg, Se, dan K) (Moreno dkk, 2006). Kandungan vitamin C dan serat pada brokoli lebih tinggi dibandingkan dengan sayuran lain yaitu sebesar 89,2 mg dan 2,6 mg (Sari, 2014). Menurut Turkmen *et al* (2005), kandungan fenolik total brokoli segar yaitu sebesar 1.204,3 mg GAE/100 g.

Vitamin C disebut juga asam askorbat, merupakan vitamin yang paling sederhana, mudah berubah akibat oksidasi, tetapi sangat berguna bagi manusia. Struktur kimianya terdiri dari rantai 6 atom C dan

kedudukannya tidak stabil ($C_6H_8O_6$), karena mudah bereaksi dengan O_2 di udara menjadi asam dehidroaskorbat. Sumber utama vitamin ini adalah buah-buahan dan sayuran segar, seperti jeruk, strawberry, kubis dan brokoli (Linder, 1992).

Brokoli merupakan sayuran yang dapat tumbuh dengan ketinggian tempat sekitar 700 mdpl dengan iklim yang sejuk atau dingin dengan kisaran suhu $15,5-18,0^{\circ}C$ (Ashari, 1995). Brokoli juga banyak terdapat di pasaran sehingga cukup mudah untuk didapatkan. Penganekaragaman makanan dengan menggunakan brokoli masih sangat jarang dan biasanya hanya diolah sebagai sayur. Hasil penelitian Azeliya (2013), menyatakan bahwa kandungan vitamin C pada pembuatan bolu brokoli yaitu berkisar antara 21,49 mg/100 g sampai 33,89 mg/100 g, hal ini menunjukkan bahwa penambahan bubuk brokoli dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan brokoli terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan mie basah.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Memperoleh formulasi terbaik dari penambahan bubuk brokoli dalam pembuatan mie basah yang paling disukai.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk brokoli terhadap karakteristik fisik (tekstur dan warna) pada produk mie basah.
- b. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk brokoli terhadap sifat kimia dari produk mie basah yang paling disukai.