

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu produk makanan dari tepung terigu yang cukup banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Produk Mie sendiri dikategorikan menjadi 2 yaitu Mie basah dan Mie kering. Mie disukai karena praktis dan mudah didapat, dan cocok dijadikan makanan tambahan ataupun makanan utama. Penggunaan mie di Indonesia sebagai bahan baku pembuatan soto mie (Bogor), taoge goreng (Jawa Barat), mie telur (Palembang), mie juhi (Betawi), mie goreng, mie pangsit, mie ayam dan ifumi (Astawan, 2008).

Kegemaran masyarakat mengonsumsi mie semakin lama semakin meningkat. Menurut Munarso dan Haryanto (2012), konsumsi mie instan meningkat sekitar 25% per tahun, pada awal tahun 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% per tahun. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, pada tahun 2015 konsumsi mie basah sebagai campuran bakso/rebus/goreng mencapai 30.191 porsi/portion. Sedangkan pada mie instan mencapai 50.631 Porsi/Portion. Tetapi karena mie sebagian besar bahannya terbuat dari tepung terigu maka Indonesia harus mengimpor tepung terigu tersebut dari luar untuk dapat membuat Mie. Sehingga Indonesia masih sangat tergantung terhadap tepung terigu karena gandum tidak dapat tumbuh di Indonesia. Menurut data dari Asosiasi Produsen Trigu Indonesia/APTINDO (2010) tingkat konsumsi terigu di Indonesia perkapita mencapai 17 kilogram per tahun. Dengan tingginya konsumsi masyarakat Indonesia terhadap makanan

berbahan dasar terigu seperti roti, biscuit, kue, dan Mi maka semakin tinggi ketergantungan import terigu.

Pemerintah berupaya untuk mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu, sehingga perlu dilakukan diversifikasi pangan agar dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Salah satunya dengan mengganti olahan makanan berbahan terigu dengan tepung dari umbi-umbi lain salah satunya yaitu tepung umbi garut. Umbi garut merupakan salah satu tanaman yang tinggi karbohidrat dan mempunyai senyawa bioaktif. Menurut Mar'atirrosyidah (2015) senyawa bioaktif yang terdapat pada umbi garut yaitu fenol yang dapat berfungsi sebagai antioksidan. Umbi garut sendiri sangat banyak ditemukan di Indonesia tetapi belum banyak dimanfaatkan menjadi olahan makanan. Di DI Yogyakarta, tanaman garut tersebar merata di empat kabupaten dengan luas areal penanaman umbi garut antara 6.301-17.847 ha dan produktivitas nya mencapai 15-17 t/ha (Titiek, 2010).

Pembuatan Mi basah sebagian besar masih menggunakan bahan tepung terigu dikarenakan kandungan gluten dari terigu yang belum dapat digantikan oleh tepung umbi-umbi an yang ada di indonesia. Secara fungsional tidak adanya gluten dapat mempengaruhi karakteristik fisik produk makanan seperti Mi.

Substitusi pembuatan Mi basah dengan tepung umbi garut tentunya membuat karakteristik Mi berbeda. Elastisitas dan kekenyalan tekstur Mi dapat ditingkatkan dengan menggunakan tambahan tepung porang yang dibentuk gel dan stabil pada kondisi alkali ringan. Menurut penelitan Silvana (2016) Pada penelitian "Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi dengan Substitusi

Tepung Mocaf’, penambahan konsentrasi tepung porang 4% dengan air 35% dapat meningkatkan karakteristik fisik mi. Pada penelitian dari Widaningrum (2005) konsentrasi substitusi tepung yang masih dapat diterima oleh konsumen dalam pembuatan mi pada konsentrasi 20% tepung garut, 10% tepung kedelai, dan 70% tepung terigu.

B. Tujuan

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah :

1. Tujuan Umum

Menghasilkan Mi basah substitusi tepung garut dengan tambahan tepung porang terbaik yang disukai panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung porang terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris pada mi basah substitusi tepung garut
- b. Menentukan konsentrasi terbaik penambahan tepung porang dan substitusi pada mi basah berdasarkan tingkat kesukaan