

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mi merupakan salah satu jenis produk pasta yang banyak dikonsumsi masyarakat. Mi yang biasa dijumpai di pasaran sangat beragam, dari sumber bahan baku, komposisi, sampai dengan metode pembuatannya. Produk mi umumnya menggunakan bahan baku tepung terigu sebagai bahan baku utamanya. Jenis-jenis mi yang dilihat dari derajat pra-pemasakan (*pre-cooking*) antara lain mi mentah, mi basah, mi kering, mi goreng, mi instan oven, dan mi instan goreng. Tepung terigu merupakan bahan baku yang terbuat dari gandum yang sampai saat ini masih harus impor. Tingkat konsumsi gandum di Indonesia cukup tinggi dan berada peringkat ke-3 sebagai negara pengimpor gandum terbesar di dunia (Jaramaya, R. 2015) Sehingga pemanfaatan biji ketapang sebagai bahan baku untuk pembuatan mi selain dapat meningkatkan kandungan protein dan serat pada mi basah, juga dapat mengurangi ketergantungan impor gandum.

Proses pembuatan mi dengan memanfaatkan tepung biji ketapang dalam formulasi mi adalah dengan melakukan substitusi tepung terigu dengan tepung biji ketapang pada presentase yang paling mungkin untuk dilakukan dan tanpa merubah proses-proses pembuatan mi pada umumnya. Jumlah tepung biji ketapang yang digunakan pada substitusi juga dapat menghasilkan kualitas mi yang dibuat dari bahan tepung terigu.

Pohon ketapang merupakan tumbuhan yang banyak dimanfaatkan sebagai pohon peneduh. Pohon ketapang mudah ditemukan di pinggir pantai pada pinggiran Pantai Boom dan sebagai pohon peneduh di sepanjang jalan Kota

Banyuwangi. Selain sebagai tanaman peneduh, keberadaan pohon ketapang kurang dimanfaatkan. Biji ketapang dapat diperoleh secara mudah karena dianggap limbah oleh masyarakat. Oleh karena itu pohon ketapang bisa dimanfaatkan secara maksimal sebagai potensi lokal dengan kandungan gizi yang banyak dari biji ketapang. Pemanfaatan biji buah ketapang sebagai bahan substitusi pada olahan makanan dengan kandungan protein yang tinggi dalam pembuatan mi basah.

Biji ketapang mempunyai kandungan yang banyak yang dapat dimanfaatkan dengan didukung oleh penelitian yang dilakukan Delima (2013). Pada penelitian tersebut, perlakuan terpilih yang disukai panelis yang ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah dengan substitusi tepung biji ketapang sebesar 40%, dengan kandungan protein pada *cookies* sebesar 9,54% dan fosfor 38,15%.

Pandan merupakan jenis tanaman yang digunakan sebagai pewarna dan pemberi aroma pada makanan. Kandungan kimia pada daun pandan wangi diantaranya alkaloid, saponin, flavonoid, polifenol, tanin, dan zat warna. Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Hamzah, *et al.* (2020) menjelaskan adanya pengaruh penambahan sari daun pandan terhadap nilai organoleptik warna, aroma, dan keseluruhan perlakuan. Perlakuan yang terpilih dalam pembuatan mi basah adalah pada perlakuan dengan penambahan sari daun pandan sebesar 16,7%, dengan kandungan gizi mi basah sudah sesuai dengan standar SNI.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1. Tujuan Umum

Menghasilkan mi basah dengan substitusi tepung biji ketapang dan penambahan sari daun pandan yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai oleh panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik kimia dan tingkat kesukaan mi basah yang terpilih dan disukai oleh panelis mi basah substitusi tepung biji ketapang dan penambahan sari daun pandan.
- b. Menentukan perlakuan terpilih mi basah dengan perlakuan substitusi tepung biji ketapang dan penambahan sari daun pandan.