I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mi merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di Asia. Indonesia sendiri merupakan salah satu negara dengan tingkat konsumsi mi yang sangat tinggi. Aneka jenis mi dapat ditemukan di Indonesia bahkan terus berkembang dengan berbagai inovasi, baik pengolahan dan pembuatan serta adanya penambahan bahan-bahan yang baru yang semakin memperbanyak variasi dari suatu jenis mi. Bahan utama yang digunakan untuk membuat mie pada umumnya yaitu tepung terigu dan tepung beras. Namun, pada kenyataannya yang paling banyak berkembang adalah jenis mi yang berbahan baku tepung terigu dari gandum. Padahal kita ketahui bahwa Indonesia bukan produsen gandum melainkan produsen beras dan makanan pokoknya berupa nasi dari beras.

Produk-produk berbahan tepung terigu saat ini semakin banyak berkembang bahkan hampir tidak bisa dipisahkan dari kehidupan masyarakat. Kebutuhan tepung terigu yang tinggi menyebabkan negara terus mengimpor dari negara lain. Tingginya konsumsi mie instan, kue, dan makanan berbahan dasar tepung terigu lainnya, membuat impor tepung terigu lumayan besar setiap tahunnya. Berdasarkan data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) periode Januari-Juni, total impor terigu sebesar 97,349 metrik ton dengan nilai US\$ 28,22 juta (Idris, 2016). Hal seperti ini sebenarnya bisa ditekan dan diimbangi dengan penggunaan tepung-tepung dari bahan lokal yang cukup melimpah di Indonesia. Produk-produk yang menggunakan bahan dasar tepung lokal harus terus dikembangkan. Tepung beras merupakan salah satu tepung yang dapat digunakan

untuk membuat berbagai olahan pangan termasuk dalam pembuatan mi. Inovasi harus terus dilakukan untuk meningkatkan minat masyarakat akan produk berbahan tepung beras.

Kwetiau merupakan salah satu jenis mi yang berbahan dasar tepung beras. Mi ini sangat populer dikalangan etnis Tionghoa dan juga masyarakat Indonesia khususnya daerah perkotaan sudah banyak yang membuatnya. Bahkan mie kwetiau sangat mudah didapatkan karena biasanya dijual bersamaan dengan kuliner nasi goreng dan juga bakmi. Penampakannya yang berbeda dari mi pada umumnya berbentuk pipih dan lebar serta warnanya yang putih agak bening. Mi kwetiau dari dulu tidak banyak mengalami perkembangan baik itu rasa, warna dan bahannya hampir sama. Kurangnya inovasi terhadap produk ini membuat minat masyarakat biasa saja tidak seperti mi berbahan terigu yang begitu banyak perkembangan dan inovasi-inovasi yang dilakukan.

Penambahan sari buah dalam pembuatan mi kwetiau merupakan salah satu inovasi yang dapat dilakukan untuk mengubah pandang terhadap mi kwetiau yang bentuk dan rasanya khas. Selain memberi rasa, sari buah juga dapat menjadi penambah kandungan gizi pada kwetiau. Buah melon hijau merupakan salah satu buah yang memiliki banyak manfaat. Melon memiliki kandungan antioksidan yang tinggi seperti *nasunin*, *asam klorogenat*, *caffeic* dan golongan *flavonoid* di antaranya *beta-karoten*, *lutein*, *zea-xanthin* dan *cryptoxanthin*. Menurut Siagian (2012), buah melon memiliki antioksidan yang tinggi karena mengandung Vitamin A, B, B3, B6 dan C. Melon hijau adalah melon yang banyak dibudidayakan. Melon jenis ini berbentuk bulat dengan kulit buah yang tebal dan memiliki warna hijau di permukaannya. Tekstur daging buah melon yang lembek

dan berair, baik untuk disajikan dengan cara dibuat jus atau dimakan langsung dan mudah untuk dijadikan sari buah.

Sari buah melon hijau memiliki kesan yang baik bagi masyarakat karena buahnya yang terkenal sehat dan segar. Penambahan sari melon hijau pada pembuatan kwetiau diharapkan menjadi awal untuk inovasi- inovasi produk yang lebih baik. Sari melon hijau ini akan memberi rasa baru pada kwetiau yang membuat berbeda dari kwetiau lain. Selain itu, penambahan sari melon juga diharapkan ikut meningkatkan nilai gizi kwetiau sehingga bisa meningkatkan nilai ekonomisnya serta menjadi pangan fungsional.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh kwetiau dengan penambahan sari melon yang mengandung antioksidan tinggi dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi sari melon dan lama pengukusan terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan kwetiau.
- b. Menentukan konsentrasi sari melon dan lama pengukusan yang terbaik.