

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan produk pangan berbentuk untaian panjang yang dapat dijadikan sebagai opsi pengganti nasi karena bernilai praktis, memiliki rasa yang lezat, dan mudah diolah sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi mi terus meningkat, sesuai data konsumsi mi pada tahun 2022 yaitu mencapai angka 14,26 miliar porsi (*World Instant Noodles Association*, 2023). Umumnya mi berasal dari tepung terigu dengan penambahan bahan lainnya. Namun penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar mi memberikan dampak pada peningkatan impor gandum. Hal ini didukung oleh data BPS mengenai nilai impor biji gandum pada tahun 2022 yang mencapai angka 9,4 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2023). Data tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia masih bergantung terhadap penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan makanan. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi peningkatan impor gandum yaitu dengan memanfaatkan sumber pangan selain gandum yang dapat diolah menjadi tepung, seperti jagung, umbi singkong, sukun, sorgum, atau umbi garut.

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan yang kaya nutrisi dan dapat diolah menjadi produk setengah jadi yang berasal dari jagung kering yang telah digiling dan dihaluskan yaitu tepung jagung. Tepung jagung memiliki tekstur butiran halus dan dapat berperan serupa dengan tepung terigu dalam pembuatan olahan seperti roti, panekuk, biskuit, dan kue kering. Tepung jagung dapat memberikan cita rasa jagung dan warna kuning yang lembut (Maldin, *et al.*, 2022).

Umbi singkong merupakan komoditas pangan yang dapat diolah menjadi tepung mocaf. Tepung mocaf memiliki potensi sebagai bahan tambahan dalam berbagai macam olahan makanan, termasuk dalam pembuatan mi. Berdasarkan penelitian Umri, *et al.*, (2017), mengenai rasio substitusi tepung mocaf pada pengolahan mi basah dengan konsentrasi 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50%, dan 60% diketahui bahwa penambahan tepung mocaf dapat berpengaruh terhadap kadar protein, nilai *tensile strength*, dan sifat organoleptik dari mi basah dimana hasil terbaik terdapat pada rasio substitusi 20% dengan kadar protein sebesar 3,766%,

nilai *tensile strength* sebesar 0,4875 N/mm², dan rata-rata nilai organoleptik 2,72 (mendekati suka).

Sukun merupakan salah satu tanaman buah dari keluarga Moraceae yang mudah tumbuh dan cukup mudah untuk dijumpai. Pemanfaatan buah sukun masih belum banyak dikembangkan, namun tanaman ini memiliki potensi untuk diolah menjadi sebuah tepung. Tepung sukun memiliki kandungan gizi, seperti karbohidrat, vitamin dan mineral yang lebih tinggi daripada tepung terigu. Oleh karena itu, tepung sukun dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan mi.

Sorgum merupakan tanaman sereal yang dapat menjadi sumber pangan alternatif pengganti beras karena mengandung nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras. Sorgum dapat diolah menjadi salah satu produk setengah jadi yaitu tepung sorgum. Tepung sorgum merupakan tepung yang berasal dari biji sorgum Menurut Fitriani (2016), tepung sorgum dapat disubstitusi dalam pembuatan mi basah sehingga dapat meningkatkan kandungan gizi dan sifat organoleptik dari mi tersebut.

Umbi garut merupakan tanaman yang termasuk ke dalam kategori umbi-umbian yang memiliki potensi untuk diolah menjadi tepung sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk olahan. Tepung garut memiliki keunggulan dari segi nutrisi karena mengandung karbohidrat yang tinggi. Pengolahan umbi garut menjadi sebuah tepung dapat berfungsi untuk meningkatkan mutu dan masa simpan dari umbi garut serta dapat meningkatkan penganekaragaman pangan seperti dapat dijadikan sebagai bahan dalam pengolahan sereal, bubur, ataupun mi.

Penelitian ini dilakukan dengan mensubstitusi berbagai jenis tepung dalam pembuatan mi basah yang umumnya hanya menggunakan tepung terigu. Oleh karena itu, pemanfaatan penggunaan jenis tepung lain diharapkan dapat digunakan dalam pengolahan mi untuk meminimalkan tingkat konsumsi tepung terigu. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dilakukan penelitian substitusi berbagai jenis tepung dengan tepung terigu dalam proses pembuatan mi basah.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh substitusi berbagai jenis tepung terhadap karakteristik kimia dan sensorik mi basah.

1.3 Hipotesis Penelitian

Perlakuan tepung terigu yang disubstitusi tepung mocaf (tepung terigu 40% : tepung mocaf 60%) menghasilkan mi basah dengan karakteristik kimia dan sensorik terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi para peneliti khususnya untuk peneliti sendiri mengenai substitusi berbagai jenis tepung dalam pembuatan mi basah. Selain itu penelitian ini diharapkan sebagai bahan referensi bagi masyarakat tentang pengolahan mi basah dengan substitusi berbagai jenis tepung (tepung jagung, tepung mocaf, tepung sukun, tepung sorgum, dan tepung garut) agar dapat digunakan untuk menambah keanekaragaman jenis olahan mi.

