

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kehidupan masyarakat modern identik dengan kesibukan yang tinggi, agenda kegiatan yang banyak dalam waktu terbatas menyebabkan perubahan gaya hidup yang serba ingin cepat dan instan. Hal ini mempengaruhi hampir seluruh aspek kehidupan mereka, termasuk dalam hal pola makan dan jenis makanan. Dewasa ini berbagai macam makanan cepat saji (*fast food*) menjadi populer dan menjadi kebutuhan sehari-hari, salah satunya adalah mi instan.

Pada umumnya bahan dasar untuk pembuatan mi adalah tepung terigu yang terbuat dari gandum. Pemilihan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan mi adalah karena kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi (Astawan 2008). Tepung terigu memiliki kandungan gluten tinggi yang berguna agar mi yang dibuat menjadi elastis pada saat tahap penarikan diwaktu proses produksi. Namun permasalahan yang tengah terjadi pada saat ini adalah tepung terigu adalah produk impor dari negara lain yang harganya cukup tinggi dan mengikuti fluktuasi nilai tukar rupiah terhadap dolar.

Salah satu alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dapat ditempuh dengan cara memanfaatkan sumber daya tepung lokal seperti halnya jagung, umbi-umbian, labu, singkong dan sukun. Berdasarkan kadar karbohidrat yang cukup tinggi pada buah sukun berpeluang diolah menjadi tepung. Pemanfaatan tepung sukun menjadi makanan olahan dapat digunakan untuk substitusi tepung terigu 50% hingga 100% tergantung dari jenis produknya. Dari segi budidaya, sukun tergolong mudah untuk dibudidayakan baik secara tradisional pada lahan sempit seperti pekarangan, ladang, atau kebun maupun dibudidayakan secara komersial pada lahan yang relatif luas (Adinugraha 2003).

Sedangkan kandungan kadar protein sukun dibandingkan dengan kadar protein tepung terigu, maka kandungan protein tepung sukun jauh lebih rendah dibandingkan tepung terigu. Dengan demikian semakin rendah pula kandungan protein glutenin dan gliadin yang terdapat pada tepung sukun maka menyebabkan

kemampuan pengembangan adonan yang rendah dan kurang elastis (Widowati *et al.* 2001).

Rendahnya kandungan gluten pada tepung sukun tentunya sangat berpengaruh terhadap elastisitas adonan, sehingga untuk meningkatkan elastisitasnya maka menggunakan tepung singkong termodifikasi sebagai agen pembentuk tekstur dengan cara dipregelatinisasi agar bisa mengikat tepung sukun kering pada saat pencampuran adonan dan pembentukan lembaran mi.

Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan mi dengan bahan baku tepung sukun sebagai bahan pengganti tepung terigu dan tepung singkong termodifikasi sebagai agen pembentuk tekstur untuk pembuatan mi. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui formulasi penambahan tepung sukun kedalam pembuatan mi sehingga menghasilkan produk yang disukai masyarakat.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proporsi tepung sukun dan tepung singkong termodifikasi yang paling baik dalam pembuatan mi sukun?
2. Bagaimana karakteristik tekstural mi yang terbuat dari tepung sukun dan tepung singkong termodifikasi?

1.3 TUJUAN

1. Menentukan proporsi dari tepung sukun dan tepung singkong termodifikasi yang paling baik dalam pembuatan mi sukun.
2. Mengetahui karakteristik tekstural mi yang terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus communis*) dan tepung singkong termodifikasi dari berbagai proporsi.

1.4 MANFAAT

1. Mi yang terbuat dari tepung sukun dan tepung singkong termodifikasi.
2. Diversifikasi produk olahan sukun yang awet dan mudah diterima oleh masyarakat.

1.5 BATASAN MASALAH

Objek penelitian ini terbatas pada hasil uji tekstur (*hardness*, *adhesiveness*, *elongasi*) dari produk mi tepung sukun