

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu olahan makanan berasal dari tepung-tepungan dengan bentuk menyerupai tali yang berasal dari negara cina. Seiring perkembangannya mi banyak dikenal oleh masyarakat luas mulai dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa, karena inovasi produk yang bervariasi. Di Indonesia mi sudah menjadi bagian dalam kehidupan sehari-hari bagi masyarakatnya, yang hampir dapat menggantikan peran dari makanan pokok (Respati, 2010). Bahkan adapula yang mengolahnya dengan cara dijadikan sebagai aneka jenis lauk pauk (Nasution, 2005).

Pada umumnya mi yang beredar dipasaran dibuat menggunakan bahan dasar dari tepung terigu yang dihasilkan dari komoditas gandum, tanaman gandum di Indonesia tidak dapat tumbuh, sehingga perlu adanya impor bahan baku dari luar negeri. Pengaruh tingginya konsumsi mi di masyarakat akan berdampak terhadap nilai impor tepung terigu, oleh karena itu perlu adanya alternatif untuk meminimalisir dampak ketergantungan bahan baku impor. Salah satunya yaitu pemanfaatan komoditas lokal Indonesia yaitu labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) umumnya banyak ditemui dimasyarakat karena tanaman ini banyak tumbuh di seluruh wilayah Indonesia. Adapun pemanfaatannya di masyarakat biasanya digunakan sebagai olahan sederhana dan tidak memiliki daya simpan yang lama. Potensi yang dapat dikembangkan pada labu kuning adalah menjadikan produk berupa tepung-tepungan sebagai pengganti tepung terigu, sehingga nantinya dapat menghasilkan variasi produk berupa mi kering. Selain dapat dijadikan pengganti tepung terigu, labu kuning juga mengandung banyak karbohidrat, mineral, serat dan vitamin yang tidak semua komoditas memilikinya (Ighfar, 2012).

Mi labu kuning memiliki kekurangan yaitu pada tekstur mi yang dihasilkan lembek dan tidak dapat dibentuk dalam proses pembuatannya, Oleh sebab itu perlu adanya penambahan bahan baku berupa tepung singkong termodifikasi yang berfungsi sebagai pembentuk tekstur pada mi kering. Tepung singkong termodifikasi (Gathotan) adalah tepung berasal dari singkong yang telah dimodifikasi dengan menggunakan fermentasi jamur *Botryodiplodia theobromae*

Pat. Gathotan juga dikenal baik sebagai pembentuk tekstur pada bahan pangan karena adanya perombakan pati oleh fungi menjadi senyawa yang lebih sederhana (Badan Litbang Pertanian, 2011). Dengan adanya bahan tambahan tersebut maka produk mi kering labu kuning memiliki kelebihan dan perbedaan dengan mi pada umumnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pembuatan mi kering labu kuning dan mendapatkan nilai pegujian sifat sensoris, kualitas pemasakan (*Cooking Quality*), dan tekstur pada mi kering labu kuning.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan mie kering dengan bahan dasar tepung labu kuning ?
2. Bagaimana pengujian sensoris, *cooking quality* dan tekstur pada mi labu kuning yang dibuat menggunakan pembentuk tekstur berupa tepung singkong termodifikasi ?
3. Bagaimana proporsi air dan proporsi tepung labu kuning yang mempengaruhi sifat sensoris, *cooking quality* dan tekstural mi kering labu kuning?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui proses pembuatan mi kering dengan bahan dasar tepung labu kuning
2. Mendapatkan nilai uji sensoris, *cooking quality* dan tekstur pada mi labu kuning dengan penambahan tepung singkong termodifikasi
3. Mengetahui proporsi air dan proporsi tepung labu kuning yang mempengaruhi sifat sensoris, *cooking quality* dan tekstural mi kering labu kuning

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan bahan pertanian menjadi produk olahan pangan yang bervariasi
2. Mempopulerkan produk olahan baru yang bermanfaat dan aman bagi kesehatan
3. Meningkatkan nilai tambah dan memberikan informasi bagi masyarakat mengenai olahan makanan mie kering yang berasal dari labu kuning.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini mengarah pada pembuatan mi kering labu kuning dan hasil pengujian sifat sensoris, *cooking quality* dan tekstural. Bahan mentah yang digunakan adalah labu kuning dan singkong termodifikasi dari Ibu Umi Purwandari.