

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack mi dan mi instan merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, khususnya mahasiswa. Konsumsi snack mi dan mi instan yang semakin meningkat mengakibatkan produsen snack mi dan mi instan harus mengimpor bahan baku berupa tepung terigu ke negara lain. Oleh sebab itu, untuk meminimalisir adanya impor tepung terigu ke Negara lain, perlu adanya alternatif baru sebagai pengganti tepung terigu. Bahan baku yang dapat digunakan untuk membuat tepung adalah labu kuning, talas, porang, garut, gembili dan ubi jalar.

Indonesia merupakan salah satu dari lima negara sebagai produsen dan eksportir ubi jalar di dunia. Pada tahun 2001-2010, jumlah ekspor ubi jalar kelima negara tersebut yaitu Amerika Serikat (426.222 ton), China (205.409 ton), Republik Dominika (108.424 ton), Indonesia (97.140 ton), dan Israel (86.832 ton) (Wulandari, 2013). Ubi jalar memiliki beberapa macam dilihat dari warna dagingnya yaitu ubi jalar putih, ubi jalar ungu, ubi jalar kuning dan ubi jalar oranye. Ubi jalar oranye merupakan jenis ubi jalar yang mempunyai daging berwarna oranye. Ubi jalar oranye memiliki kandungan betakaroten yang paling tinggi dibandingkan dengan ubi jalar lainnya. Kandungan betakaroten pada ubi jalar per 100 gram yaitu 0,8001 mg (oranye), 0,2503 mg (kuning), 0,1244 mg (ungu), dan 0,0539 mg (putih) (Kemal *et al.*, 2012). Betakaroten merupakan sumber pro-vitamin A utama pada bahan pangan dan termasuk senyawa antioksidan (Muchtadi, 2012). Senyawa antioksidan dapat digunakan untuk menghambat adanya kerusakan minyak (Ketaren, 2005). Selama ini, ubi jalar hanya dijual dalam bentuk segar atau hanya diolah secara sederhana seperti dikukus. Sehingga perlu adanya usaha untuk meningkatkan nilai tambah dengan mengolahnya menjadi tepung. Tepung ubi jalar tidak mengandung gluten, sehingga pembuatan mi dari tepung ubi jalar memerlukan modifikasi dalam proses pembuatannya untuk memudahkan pembentukan untaian mi (Mulyadi *et al.*, 2014). Modifikasi tersebut dapat dilakukan dengan penambahan tepung gathotan sebagai media pembantu pembentukan untaian mi. Tepung gathotan merupakan tepung hasil

fermentasi jamur *Botryodiplodia theobromae* Pat. Gathotan mempunyai tekstur yang kenyal, karena adanya perombakan pati menjadi senyawa yang lebih sederhana oleh jamur (Badan Litbang Pertanian, 2011).

Snack mi dan mi instan umumnya memiliki tingkat kerusakan yang relatif kecil dibandingkan dengan mi basah. Kerusakan suatu produk ditandai dengan adanya penurunan mutu selama proses penyimpanan. Penurunan mutu dapat dilihat dari sifat sensoris (rasa, aroma dan tekstur) yang berbeda dari sifat awal bahan. Pemilihan kondisi penyimpanan menjadi suatu hal yang harus diperhatikan.

Penurunan mutu snack mi dan mi instan dapat diminimalisir dengan adanya proses pengemasan dan penggunaan jenis kemasan yang tepat. Pengemasan dapat mengurangi tingkat kerusakan suatu produk. Pemilihan jenis kemasan yang digunakan harus dilihat dari beberapa sifat kemasan seperti permeabilitas kemasan terhadap uap air.

Sifat sensoris merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi konsumen untuk mengkonsumsi suatu makanan. Makanan yang tidak memiliki sifat sensoris yang sesuai keinginan konsumen, makanan tersebut tidak akan dikonsumsi meskipun memiliki kandungan gizi yang banyak. Sehingga sifat sensoris merupakan suatu hal yang tidak bisa diabaikan. Dari uraian masalah diatas, peneliti mengkaji tentang perubahan sensoris snack mi dan mi instan ubi jalar oranye dengan tepung singkong termodifikasi selama penyimpanan dalam tiga jenis kemasan.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana perubahan sensoris (pembeda dan kesukaan) snack mi dan mi instan ubi jalar oranye selama penyimpanan pada tiga jenis kemasan?
- b. Apa faktor yang paling berpengaruh terhadap tingkat kesukaan keseluruhan snack mi dan mi instan?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui perubahan sensoris (pembeda dan kesukaan) snack mi dan mi instan ubi jalar oranye selama penyimpanan pada tiga jenis kemasan.

- b. Untuk mengetahui faktor yang paling dominan terhadap tingkat kesukaan keseluruhan snack mi dan mi instan.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini yaitu hanya menggunakan ubi jalar oranye, penyimpanan dilakukan di suhu ruang, kemasan yang digunakan hanya tiga jenis dan pengujian hanya dilakukan pada sifat sensoris snack mi dan mi instan ubi jalar oranye. Kemasan yang digunakan hanya kemasan PE, PP dan Alumunium foil+PET. Kemasan Alumunium foil+PET merupakan kemasan kombinasi antara kemasan Alumunium foil+PET dan kemasan PET.