

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan produk pangan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya. Mi merupakan produk pangan yang sering dikonsumsi dan sangat digemari oleh sebagian besar konsumen di Indonesia baik sebagai sarapan maupun sebagai makanan selingan. Mi biasanya terbuat dari tepung terigu yang berbahan baku gandum namun sampai saat ini gandum masih harus diimpor dari luar negeri dan membutuhkan banyak proses. Oleh karena itu, pencarian berbagai bahan pangan lainnya sebagai pengganti tepung terigu terus dilakukan dan salah satu alternatif dalam pembuatan mi adalah dengan pemanfaatan umbi-umbian seperti umbi talas belitung atau umbi kimpul yang juga bisa didapatkan dengan mudah di negara sendiri dan harganya yang terjangkau.

Tanaman kimpul merupakan suatu tanaman asli dari daerah tropika benua Amerika. Kimpul juga termasuk famili *Areacea* dan merupakan tumbuhan menahun yang mempunyai umbi batang maupun batang palsu yang sebenarnya adalah tangkai daun. Kimpul sering disebut dengan nama talas belitung atau dalam bahasa Inggris disebut *Blue Taro* (Rafika dkk, 2012).

Talas belitung atau kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) adalah sebuah jenis umbi-umbian yang pemanfaatannya masih sangat terbatas. Kurangnya minat masyarakat untuk mengonsumsi talas ini disebabkan karena pengolahan umbi talas belitung yang sangat sederhana seperti direbus, dikukus, dan digoreng. Talas belitung atau kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) merupakan salah satu sumber pangan lokal alternatif sumber karbohidrat serta mengandung zat gizi lain seperti protein, lemak, dan serat (Sundari dkk, 2014).

Pemanfaatan bahan baku jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan sebagai bahan baku pembuatan mi di Indonesia saat ini masih bisa dibilang sangat jarang. Hal tersebut disebabkan karena sebagian besar masyarakat di Indonesia khususnya di pedesaan masih mengolah umbi-umbian dengan cara tradisional seperti direbus, digoreng, dikukus yang menurut mereka merupakan cara yang cepat dan lebih mudah untuk penyajiannya. Salah satu jenis umbi-umbian yang

bisa dibbilang cocok untuk bahan baku pembuatan mi adalah kimpul karena kandungan karbohidrat yang sangat tinggi meskipun kandungan proteinnya masih kurang.

Faktor penting yang menjadi masalah utama terhadap keputusan konsumen dalam memilih, membeli dan mengkonsumsi suatu produk makanan adalah dari sifat sensorisnya. Adanya hal tersebut maka didalam membuat suatu produk makanan harus memperhatikan atau mempertimbangkan sensorisnya, karena meskipun produk yg dibuat mengandung gizi yang sangat baik tapi sifat sensorisnya rendah maka hasilnya pun akan kurang maksimal. Karena mi kimpul ini bisa dibbilang produk yang baru maka untuk sifat sensorisnya perlu dikaji lebih lanjut untuk keberhasilan suatu produk.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi air dan proporsi tepung gathotan pada tingkat penerimaan panelis terhadap mi kimpul yang dihasilkan?
2. Sifat sensoris apa yang menentukan kesukaan keseluruhan mi kimpul?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi air dan proporsi tepung gathotan pada tingkat penerimaan panelis terhadap mi kimpul yang dihasilkan.
2. Mengetahui sifat sensoris apa yang menentukan kesukaan keseluruhan mi kimpul.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini menguji sifat sensoris dengan uji hedonik (warna, shininess, kehalusan permukaan, aroma, rasa, tekstur dimulut, kesukaan keseluruhan) dan uji scoring (warna, shininess, kehalusan permukaan, aroma, rasa, tekstur dimulut) pada mi kimpul. Bahan kimpul diperoleh dari pasar Kolpajung dan pasar Rongkarong di pamekasan, serta sebagian juga dari pasar Lamongan. Sedangkan untuk tepung *gathotan* diperoleh dari Ibu Umi Purwandari.