

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Mi merupakan suatu produk makanan yang sangat populer dan rasanya banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Mi bisa dijadikan sebagai makanan pengganti nasi yang juga bisa mengenyangkan, praktis, mudah dibuat, dan ekonomis, sehingga di Indonesia banyak masyarakat yang mengonsumsi mi. Konsumsi mi instan di Indonesia pada tahun 1995 sebesar 3.544,5 juta bungkus atau setara dengan 265.838 ton. Pada tahun-tahun berikutnya konsumsi mi instan meningkat dengan laju 25%, dan pada awal tahun 2000-an sekarang ini, angka ini diperkirakan terus meningkat dengan laju sekitar 15% per tahun (Dataconsult 2005).

Melihat banyaknya masyarakat yang mengonsumsi mi, hal ini perlu diperhatikan karena kebanyakan mi merupakan produk yang berbahan baku dari tepung terigu. Hal tersebut dikarenakan Indonesia masih harus mengimpor dari negara lain untuk memenuhi kebutuhan terigu. Impor gandum Indonesia selama Januari tahun 2010 mencapai 60,029 ton meningkat 375,9% dibandingkan periode yang sama tahun lalu yaitu sebesar 15,968 ton (BPS 2010).

Sedangkan Indonesia merupakan suatu negara yang kaya akan sumber daya alam dan banyak terdapat tanaman yang bisa dimanfaatkan untuk menghasilkan tepung dalam pemenuhan kebutuhan tepung Indonesia dan mengurangi impor terigu. Salah satunya dengan memanfaatkan tepung singkong untuk pengolahan mi atau produk lain yang berbahan baku terigu. Singkong merupakan hasil pertanian yang sangat berlimpah dan produksi singkong di Indonesia mencapai 24.044.025 ton (BPS 2011). Tingginya produksi tanaman singkong ini perlu dimanfaatkan, salah satunya sebagai bahan dasar pembuatan mi instan.

Pemanfaatan tepung singkong sebagai pengganti terigu memiliki sifat, karakteristik, dan aroma yang berbeda dengan tepung terigu. Tepung singkong bisa digunakan sebagai bahan dasar beragam jenis makanan seperti mi, kue, roti, hingga makanan semi basah. Dari hasil penelitian Pangloli dan Royaningsih (1987) menunjukkan bahwa substitusi pati sagu terhadap campuran pembuatan mi berbahan terigu memberi hasil yang tidak berbeda nyata sampai tingkat substitusi 20%,

selebihnya substitusi pati sagu terhadap mi hasilnya memiliki tekstur yang rapuh. Hal ini juga bisa disebabkan karena tepung terigu mengandung gluten sedangkan tepung singkong bebas gluten. Gluten merupakan protein yang bersifat lengket dan elastis. Sehingga produk pangan hasil olahan dari tepung singkong tidak mengembang, tekstur keras dan beraroma khas singkong, namun dengan melalui pengolahan tepung singkong termodifikasi kelemahan tersebut dapat tertutupi, dan hasil dari tepung singkong termodifikasi secara karakteristik dan kualitas bisa menyerupai hasil olahan tepung terigu, sehingga tepung singkong termodifikasi dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu. Oleh karena itu diperlukan “kajian sensoris mi dari tepung singkong termodifikasi” untuk menghasilkan produk yang disukai oleh banyak kalangan.

1.2. BATASAN MASALAH

Penelitian ini terfokus pada sensoris mi yang dibuat dari tepung singkong termodifikasi dengan berbagai tingkat perbandingan.

1.3. RUMUSAN MASALAH

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penilaian sifat-sifat sensoris mi yang dibuat dari tepung singkong termodifikasi dengan berbagai tingkat perbandingan.

1.4. TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan masalah dalam penelitian ini adalah mengetahui penilaian sifat-sifat sensoris mi yang dibuat dari tepung singkong termodifikasi dengan berbagai tingkat perbandingan.

1.5. HIPOTESIS

Penggunaan tepung singkong termodifikasi dalam pembuatan mi dengan beberapa tingkat perbandingan dapat memiliki sifat sensoris yang berbeda.