

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) termasuk dalam jenis umbi-umbian yang belum optimal pemanfaatannya untuk bahan pangan, terutama pangan moderen. Kimpul dipilih karena ketersediaan bahan baku yang melimpah, mudah didapat, harga terjangkau, kandungan karbohidrat yang tinggi dan pemanfaatannya masih terbatas (Prihatiningrum, 2011).

Produk mi merupakan salah satu jenis olahan pangan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, tingginya konsumsi dan kebutuhan mi akan seiring meningkatnya volume impor gandum sebagai bahan baku utama dalam pembuatan mi, tepung terigu yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan mi (Mulyadi *et al.*, 2014).

Pemanfaatan kimpul sebagai bahan pangan saat ini sudah banyak dilakukan oleh banyak masyarakat, hanya saja masih tergolong sederhana. Seperti halnya di Indonesia talas belitung diolah dengan cara direbus, digoreng dan biasanya daun dan batangnya digunakan sebagai sayur, selain itu talas belitung dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan baku dalam pembuatan suatu olahan makanan yang bervariasi dan beragam, seperti cake, roti, donat dan lain-lain dengan meningkatkan nilai gizi yang ada (Khotmasari, 2013).

Oleh sebab itu, perlu adanya pengembangan, pembuatan mi dengan bahan baku tepung terigu yang disubsitusi dengan tepung dari umbi-umbian. Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan mi dengan bahan baku kimpul sebagai alternatif substitusi tepung terigu. Penelitian ini bertujuan meningkatkan potensi kimpul sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan mi kering dan meningkatkan potensi kimpul melalui pemanfaatan menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah (Revitriani *et al.*, 2013).

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian mengenai tekstur dan *cooking quality* yang terjadi selama pengolahan terhadap mi kering dari tepung kimpul dan tepung *gathotan*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh formulasi terhadap karakteristik tekstur mi kimpul dengan penambahan tepung *gathotan*?
2. Bagaimana pengaruh formulasi terhadap *cooking quality* (*cooking time*, *cooking loss* dan *water absopsi*) mi kimpul dengan penambahan tepung *gathotan*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui karakteristik tekstur mi kimpul yang ditambahkan dengan tepung *gathotan*.
2. Untuk mengetahui *cooking quality* mi kimpul yang ditambahkan dengan tepung *gathotan*.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini menguji tekstur dan *cooking quality* (*cooking time* dan *cooking lost*) pada mi dari tepung kimpul dengan penambahan tepung *gathotan*. Bahan kimpul diperoleh dari pasar Sampang dan tepung *gathotan* diperoleh dari Ibu Umi Purwandari.