

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Mi merupakan produk pangan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung lainnya sebagai bahan utama atau tanpa penambahan bahan lainnya. Perkembangan konsumsi mi yang sangat pesat di berbagai negara terutama di Indonesia menjadi masalah yang patut dipertimbangkan bagi negara mengingat mi memiliki peluang untuk menurunkan devisa negara karena mi merupakan produk yang terbuat dari tepung terigu yang merupakan komoditas impor.

Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dari biji gandum, gandum merupakan komoditas impor yang mengandung karbohidrat tinggi. Industri tepung terigu merupakan industri yang memiliki “*backward and forward linkage*” yang kuat dengan kegiatan ekonomi lain dan juga melibatkan konsumen di hampir semua lapisan masyarakat. Oleh karena itu diperlukan pengembangan teknologi mi yang berbahan baku selain terigu seperti talas yang tinggi akan nilai gizi.

Pemanfaatan umbi-umbian dan kacang-kacangan di Indonesia sebagai bahan campuran pada pembuatan mi sangat rendah. Hal ini terlihat dari konsumsi masyarakat yang luas terhadap umbi-umbian yang hanya diolah dalam bentuk yang sederhana saja seperti direbus, digoreng dan lain sebagainya. Salah satu jenis umbi-umbian dan olahannya yang dapat divariasikan pada pembuatan mi yaitu talas.

Talas adalah tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan, dan bahan baku industri tetapi juga untuk pakan ternak. Oleh karena itu tanaman talas menjadi sangat penting terhadap upaya penyediaan bahan pangan karbohidrat non beras, diversifikasi/penganekaragaman konsumsi pangan lokal/budaya lokal, substitusi gandum/terigu, pengembangan industri pengolahan hasil dan agroindustri serta komoditas strategis sebagai pemasok devisa melalui ekspor.

Menurut Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI di Cibinong melalui kegiatan eksplorasinya telah berhasil menginventarisasikan dan mengidentifikasi lebih dari 180 macam (morfotipe) talas dari 710 contoh talas yang dikumpulkan terutama dari Jawa, Bali, Sulawesi, dan Lampung (Prana dan Kuswara 2002). Tanaman

talas telah banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, diversifikasi pangan maupun bahan pakan ternak serta bahan baku industri. Tanaman talas memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena hampir sebagian besar bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi manusia. Tanaman talas yang merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai suplemen/substitusi beras atau sebagai diversifikasi bahan pangan, bahan baku industri dan lain sebagainya. Selain itu talas dapat digunakan sebagai antioksidan dan pewarna alami pada mi dan sebagai pemberi sifat sensoris yang lebih daripada mi yang berbahan tepung terigu. Akan tetapi, talas merupakan bahan baku yang tidak mengandung gluten. Gluten dibutuhkan untuk membuat tekstur mie menjadi kenyal. Oleh karena itu, pada penelitian ini mie dari talas ditambahkan gel tepung singkong termodifikasi. Gel tepung singkong termodifikasi terbuat dari tepung singkong termodifikasi yang ditambahkan air. Tepung singkong termodifikasi merupakan singkong yang difermentasi oleh jamur, sehingga kandungan HCN semakin sedikit dan kandungan protein semakin tinggi.

Sifat sensoris merupakan faktor pertama yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam mengonsumsi suatu makanan, karena makanan yang tidak memiliki sifat sensoris yang diinginkan oleh konsumen dari segi warna, aroma, dan rasa maka makanan tersebut tidak akan dikonsumsi oleh konsumen meskipun makanan tersebut memiliki kualitas gizi, fisik, dan kimia yang baik. Oleh karena itu sifat sensoris sangat penting untuk dikaji yang merupakan kualitas makanan karena mi talas yang terbilang baru.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengaruh penggunaan gel tepung singkong termodifikasi dan tepung talas terhadap sifat sensoris pada mi talas?
2. Bagaimana pengaruh penambahan air terhadap sifat sensoris pada mi talas?

1.3 TUJUAN

1. Mengetahui pengaruh penggunaan gel tepung singkong termodifikasi, dan tepung talas terhadap sifat sensoris pada mi talas.
2. Mengetahui pengaruh penambahan air terhadap sifat sensoris pada mi talas.