

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Mi merupakan salah satu jenis makanan instan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Berdasarkan kajian preferensi oleh Juniawati (2003) konsumsi mi banyak digunakan sebagai makanan utama maupun selingan. Indonesia merupakan Negara kedua dengan konsumsi mi terbesar di dunia setelah China. Pada tahun 2012 konsumsi mi Indonesia mencapai 14,1 miliar bungkus, bahkan diperkirakan konsumsi mi akan mengalami kenaikan sekitar 10% pada tahun 2013 yaitu 18.1 miliar bungkus mi (Industry Update 2012). Banyaknya konsumsi mi di Indonesia juga sejalan dengan banyaknya tepung terigu yang dibutuhkan sebagai bahan dasar pembuatan mi. Kandungan gluten yang dimiliki tepung terigu banyak dimanfaatkan dalam pembuatan mi dan juga roti. Hal ini disebabkan gluten memiliki sifat yang elastis dan menempel sehingga adonan mudah dibentuk, tidak mudah patah dan memiliki sifat elastis yang baik ((Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian 2010).

Kebutuhan gandum yang tinggi di Indonesia menyebabkan banyaknya impor gandum dari Negara lain seperti dari Australia, Canada, USA. Berdasarkan data dari Asosiasi Produsen Tepung Terigu (APTINDO 2012) impor gandum hingga tahun 2012 sebesar 4.235.166 ton pada tahun 2011 sebesar 5.500.054 ton, sedangkan impor tepung terigu sendiri pada tahun 2012 sebanyak 365.188 ton dan pada tahun 2011 sebesar 679.642 ton. Data di atas dapat dilihat bahwa impor gandum dan tepung terigu Indonesia masih tergolong tinggi.

Gandum merupakan jenis serelia dari tanaman padi-padian yang banyak mengandung karbohidrat. Sebagai penyediaan pangan alternatif bagi masyarakat pembangunan pertanian nasional banyak menghasilkan beragam komoditas karbohidrat yang harus dimanfaatkan penggunaannya. Penggunaan tepung terigu yang berasal dari gandum dapat digantikan dengan beras, sagu, sorgum, labu kuning, dan singkong yang banyak ditemukan di Indonesia dengan memiliki kandungan karbohidrat yang juga tinggi (Lisdiana 2013). Singkong sendiri merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia.

Singkong merupakan salah satu komoditas tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia dengan kandungan karbohidrat yang tinggi bahkan menduduki peringkat ketiga setelah padi dan jagung (Badan Litbang Pertanian, 2012). Gatot atau singkong termodifikasi ini memiliki sifat yang kenyal sehingga memungkinkan untuk digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mi. pada penelitian sebelumnya yang dilakukan Tamam (2013) menyatakan bahwa tepung singkong termodifikasi ini dapat digunakan sebagai bahan dasar mi dan memiliki sifat kenyal dengan adanya bantuan proses pre-gelatinisasi.

Singkong yang termodifikasi jamur akan mempengaruhi banyak aspek dari segi sensori mulai dari rasa, warna, kelekatan, ketransaparan, tekstur, kekenyalan. Mengingat bahwa sensori dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli suatu produk, maka penting adanya penelitian terhadap sifat sensori mi singkong termodifikasi jamur untuk mendapatkan formulasi yang tepat sehingga mi singkong modifikasi dapat diterima sebagai produk baru dimasyarakat.

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengaruh air dan tepung termodifikasi terhadap sensoris mi gatotan?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk kajian sensoris mi gatotan?

1.3. TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui pengaruh perbedaan perbandingan air dan tepung (pre-gelatinisasi) dengan perbandingan tepung pre-gelatinisasi dan tepung gatotan kering terhadap sifat sensoris mi.
2. Menemukan formulasi yang tepat untuk memperoleh mi dengan kajian sensoris dan warna terbaik dalam formulasi.

1.4. BATASAN MASALAH

1. Tepung singkong termodifikasi diformulasikan oleh Ir.Umi Purwandari, M. App. Sc. Ph. D
2. Pengujian sifat sensori mi.

1.5. HIPOTESIS

Perbandingan air dan tepung pada saat pre-gelatinisasi dan pre-gelatinisasi dengan tepung singkong termodifikasi berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris mi.