

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Mi merupakan makanan yang cukup populer dan banyak disukai oleh konsumen karena cita rasanya yang enak dan mudah dalam penyajiannya (Wijianti 2010). Mi (*noodle*) adalah salah satu produk pangan yang terbuat dari tepung dan menyerupai tali yang berasal dari China, bahkan seluruh dunia telah mengenalnya dengan masing-masing nama atau istilah yang berbeda, misalnya dalam bahasa Inggris disebut *noodle*, di Jepang dikenal dengan istilah *rame*, *udon*, *kisimen*. Di Indonesia mi sangat digemari oleh berbagai lapisan masyarakat yang terkadang digunakan sebagai variasi dalam lauk pauk juga dapat digunakan sebagai pengganti nasi (Nasution 2005).

Terigu merupakan hasil olahan dari biji gandum, terigu sudah banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia. Hal tersebut dikarenakan masyarakat Indonesia sudah terbiasa mengonsumsi makanan yang praktis seperti mi, roti, dan lain-lain. Kebutuhan akan tepung terigu terus meningkat, berdasarkan data dari Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO 2012), impor terigu tahun 2012 mencapai 365.188 ton dan pada tahun 2011 sebanyak 679.642 ton, sedangkan impor gandum pada tahun 2012 sebesar 4.235.166 ton dan pada tahun 2011 sebesar 5.500.054 ton. Dengan kondisi ini, pengembangan agroindustri tepung terigu lokal memiliki prospek yang sangat menjanjikan. Industri pengolahan gandum lokal diarahkan kepada pengembangan agroindustri skala kecil atau skala rumah tangga dengan pemberdayaan pokta/gapokta. Sehingga menghasilkan olahan gandum lokal yang bisa diterapkan dalam skala industri maupun industri rumah tangga (Departemen Pertanian 2008).

Pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang banyak memiliki manfaat bagi manusia karena terdapat kandungan vitamin dan mineral. Pisang juga mempunyai kemampuan untuk mengganti beras sebagai bahan makanan utama dalam rangka penganeka-ragaman menu untuk mengurangi impor beras Indonesia. Indonesia termasuk dalam salah satu penghasil buah pisang terbesar di dunia. Di Indonesia memproduksi sebanyak

50 % produksi pisang Asia. Varietas yang ada di Indonesia tidak kurang dari 49 macam yang tersebar di seluruh pelosok tanah air. Dari 3,3 juta ton yang dihasilkan per tahun, hanya 2,2 juta ton yang dikonsumsi sedangkan sisanya 1,1 juta ton terbuang sia-sia karena hama penyakit atau dibiarkan membusuk (Koswara 2009)

Pisang Kepok kuning (*Musa paradisiaca*) adalah jenis pisang yang sangat baik dikonsumsi setelah mengalami proses pengolahan. Pisang kepok merupakan buah pisang yang paling baik menghasilkan tepung pisang dimana tepung yang dihasilkan memiliki aroma pisang yang sangat kuat, warna tepung putih dibandingkan dengan pisang lainnya (Anonymous 2009).

Buah pisang memiliki rendemen pati dan kadar pati yang sangat bagus. Kandungan rendemen pati dan kadar pati pada pisang antara satu dengan yang lain berbeda-beda. Hal itu dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu kandungan amilosa dan amilopektin (Musita 2009).

Mi pisang yang dicampur dengan tepung singkong termodifikasi merupakan salah satu inovasi baru yang dilakukan untuk menambah cara pengolahan mi dari tepung pisang. Proses pembuatan mi ini menggunakan tepung pisang yang ditambah dengan tepung singkong termodifikasi sebagai agen pembentuk tekstur agar mi kenyal dan tidak putus. Sehingga produk yang dihasilkan nantinya akan banyak membantu di bidang kesehatan. Oleh karena itu diperlukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan yang terdapat di mi pisang ini, terutama pada nilai indeks glikemik dan antioksidan mi pisang tersebut.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana nilai indeks glikemik mi bebas gluten tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*) dengan agen pembentuk tekstur berupa tepung singkong termodifikasi?
2. Bagaimana aktivitas antioksidan mi bebas gluten tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*) dengan agen pembentuk tekstur berupa tepung singkong termodifikasi?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui nilai indeks glikemik mi dari tepung pisang yang termodifikasi dengan agen pembentuk tekstur berupa tepung singkong termodifikasi.
2. Mengetahui aktivitas antioksidan mi bebas gluten tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*) dengan agen pembentuk tekstur berupa tepung singkong termodifikasi.

1.4 MANFAAT

1. Meningkatkan nilai ekonomi pisang kepok (*Musa paradisiaca*).
2. Menambah inovasi-inovasi baru dalam pengolahan pangan dengan penambahan bahan-bahan yang alami.
3. Menambah pengetahuan tentang makanan fungsional yang berbahan dasar pisang.