

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini masyarakat Indonesia mengalami kecenderungan terhadap pola hidup yang bersifat cepat dan praktis. Tidak jarang masyarakat lebih memilih makanan cepat saji daripada makanan hasil olahan sendiri. Mi merupakan salah satu makanan populer di Asia termasuk Indonesia yang berasal dari tepung terigu sebagai bahan baku utamanya. Jenis makanan ini mudah diterima hampir di semua kalangan, karena cara penyajiannya yang cepat, praktis dan harganya yang lebih ekonomis. Oleh karena itu kebiasaan masyarakat Indonesia mengkonsumsi mi sebagai pengganti makanan pokok masih cukup tinggi.

Tingginya konsumsi mi di Indonesia menyebabkan peningkatan terhadap permintaan mi tiap tahunnya. Departemen Riset *Indonesia Finance Today* (IFT) (2011) melaporkan bahwa pertumbuhan konsumsi mi per tahun rata-rata sekitar 10-15%. Menurut Asosiasi Roti, Biskuit dan Mi Instan (*Arobim*) permintaan mi instan pada tahun 2012 sebesar 16,5 milyar bungkus dan pada tahun 2013 permintaan mi instan diperkirakan mengalami kenaikan 10% menjadi 18 milyar bungkus.

Peningkatan permintaan mi mendorong pula permintaan tepung terigu sebagai bahan baku utama mi. Sampai saat ini kebutuhan akan tepung terigu masih dapat dipenuhi dengan cara impor. Menurut data *Overview APTINDO* 2013, konsumsi nasional terhadap tepung terigu pada tahun 2011 sebesar 7,12% yang mencapai 4,76 juta. Sedangkan pada tahun 2012 mengalami kenaikan sebesar 7,06% yang mencapai 5,05 juta. Hal itu mendorong pemerintah untuk menggalakkan pemanfaatan potensi bahan baku lokal sebagai substitusi tepung terigu. Beberapa bahan baku lokal yang berpotensi untuk dikembangkan menggantikan tepung terigu adalah umbi ungu, umbi suweg, talas, sukun, labu kuning dan pisang kepok kuning.

Secara umum kandungan gizi yang terdapat pada pisang kepok kuning yaitu karbohidrat, mineral, dan vitamin. Kandungan lemak pada pisang kepok kuning sangat rendah yaitu 0,4 g. Kandungan vitamin yang ada pada pisang kepok kuning sangat tinggi terutama provitamin A, yaitu betakarotene. Pisang juga mengandung vitamin B, yaitu tiamin, riboflavin, niasin dan vitamin B6. Pisang

kepok kuning memiliki kandungan pati resisten (*resistant starch*) yang cukup tinggi. Menurut Haralampu (2000) dalam Musita (2009) pati resisten juga dapat berperan sebagai prebiotik karena pati resisten tidak langsung diserap tapi difermentasi oleh bakteri-bakteri menguntungkan seperti *Bifidobacteria* dan *Lactobacilli*. Kelebihan dari pisang kepok kuning adalah untuk membantu penderita gangguan pencernaan yang disertai perut kembung dan kelebihan asam. Selain itu pisang kepok kuning dapat membantu penderita diabetes ataupun kencing manis untuk menjaga kadar gula dalam darah. Salah satu cara memanfaatkan pisang kepok kuning adalah dengan mengolah pisang kepok kuning menjadi tepung pisang sebagai substitusi pengganti tepung terigu.

Kelemahan pisang kepok kuning yaitu tidak mengandung gluten yang dibutuhkan untuk membuat mi. Gluten merupakan protein elastis yang terkandung pada semua jenis makanan yang terbuat dari tepung terigu. Penambahan *gathothan* berfungsi sebagai pengganti gluten dan pembentuk tekstur sehingga mi menjadi elastis dan mudah dibentuk. *Gathothan* merupakan produk makanan yang dibuat dengan cara menumbuhkan jamur *Botryodiplodia Theobromae* pada singkong (Purwandari, 2000).

Untuk mendapatkan mi dari tepung pisang dengan karakteristik yang menyerupai mi dari tepung terigu, dibutuhkan dua komposisi yang tepat antara *gathothan*, air dan tepung pisang kepok kuning. Komposisi pertama dalam pembuatan gel dibutuhkan campuran *gathothan* dan air. Komposisi kedua adalah campuran gel dan tepung pisang kepok kuning yang akan membentuk mi.

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan dengan metode Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF). RALF dalam desain penelitian ditentukan oleh dua tahap. Tahap yang pertama adalah gelatinisasi yaitu campuran *gathothan* dan air dengan proporsi 1:7, 1:8 dan 1:9. Tahap kedua adalah campuran gel dan tepung pisang dengan proporsi 1:1,10 dan 1:1,20. Dengan menggunakan metode RALF akan diperoleh mi terbaik berbahan baku tepung pisang.

Pengujian ini dilakukan melalui dua tahap. Tahap pertama melakukan uji hedonik atau uji sensoris untuk mengetahui kesukaan konsumen terhadap sifat sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan secara keseluruhan) terhadap mi tepung pisang. Tahap kedua menggunakan metode *Partial Least Square (PLS)*

untuk menentukan faktor yang mendominasi tingkat kesukaan konsumen terhadap sifat sensoris mi tepung pisang kepek kuning.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh komposisi tepung pisang, gathothan dan air terhadap sifat sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan secara keseluruhan) pada mi tepung pisang berdasarkan uji hedonik dan uji *scoring*?
2. Sifat sensoris apa yang mendominasi tingkat kesukaan konsumen mi tepung pisang?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh komposisi tepung pisang, gathothan dan air terhadap sifat sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan secara keseluruhan) pada mi tepung pisang berdasarkan uji hedonik dan uji *scoring*.
2. Mengetahui sifat sensoris yang mendominasi tingkat kesukaan konsumen mi tepung pisang.