

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Mie merupakan makanan yang sangat populer disemua kalangan. Menurut Respati (2010), salah satu negara di Asia yang mengkonsumsi mie terbanyak adalah Indonesia. Laporan data dari *World Instant Noodle Corporation* yang telah dikemukakan oleh New York Daily, menyatakan bahwa Indonesia menduduki peringkat kedua konsumen mie terbesar di dunia setelah Cina yaitu mencapai 42,5 miliar untuk Cina, dan 14,5 miliar untuk Indonesia per tahunnya (Anonim 2012). Banyaknya konsumen yang semakin meningkat dalam mengkonsumsi mie dikarenakan mudahnya mie dalam penyajiannya maupun jenis mie yang bervariasi. Sehingga sampai saat ini mie telah menjadi kebutuhan masyarakat luas sebagai bahan yang dapat menggantikan makanan pokok.

Mie instan dibuat menggunakan tepung terigu. Tepung terigu digunakan sebagai bahan membuat mie karena memiliki kandungan gluten yang bisa mempengaruhi terhadap kualitas mie. Menurut Diniyati (2012), mie instan ini memiliki bentuk yang khas dan siap dihidangkan setelah dimasak dengan air mendidih dan dengan waktu paling lama 4 menit. Pada dasarnya mie instan dengan kadar air 5-8% kebanyakan dikemas bersama beserta bumbu didalamnya dan biasanya memiliki daya simpan yang cukup lama. Mie instan mudah diolah, hal itu berpengaruh pada terjadinya perubahan peran mie instan itu sendiri dalam menu makanan. Mie instan dijadikan makanan pokok kedua setelah nasi di Indonesia.

Tepung terigu mengalami peningkatan harga setiap tahunnya, sehingga sampai saat ini Indonesia masih impor tepung terigu. Menurut data Badan Pusat Statistik 2013 menunjukkan bahwa pada tahun 2012, impor biji gandum sebesar 6,3 juta ton dengan rentetan Australia merupakan negara pemasok pertama sebesar 4,4 juta ton, Kanada sebesar 930,6 ribu ton, Amerika Serikat sebesar 686,4 ribu ton, Ukraina sebanyak 30,5 ribu ton, dan India sebesar 107,5 ribu ton (Anonim 2013). Ketergantungan terigu dapat dilakukan dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan tepung lainnya. Tepung lain yang dapat menggantikan tepung terigu

diantaranya adalah tepung jagung, tepung gaplek, tepung tapioka dan juga tepung pisang. Alternatif dalam pembuatan mie instan kali ini adalah dengan bahan tepung pisang dan juga tepung gatotan.

Buah pisang sebagian besar pemanfaatannya masih dikonsumsi dalam bentuk segar saja. Sedangkan produksi buah pisang di beberapa daerah sangat banyak sehingga membuat buah pisang menjadi cepat busuk apabila tidak cepat dikonsumsi. Menurut Prabawati *et al.* (2008), produksi pisang terbesar adalah Jawa Barat 1.431.941 ton, Jawa Timur 700.836 ton dan Jawa Tengah 522.261 ton. Salah satu alternatif pemanfaatan dari buah pisang yaitu dapat diolah menjadi tepung. Pada dasarnya semua varietas pisang dapat diolah menjadi tepung. Akan tetapi, tidak semua varietas pisang menghasilkan tepung dengan mutu yang baik. Buah pisang kepok menghasilkan tepung yang bermutu baik yaitu kandungan karbohidrat sebesar 27,00 per 100 gramnya dengan warna lebih putih jika dibandingkan dengan tepung dari pisang ambon dan pisang siam yang menghasilkan tepung berwarna coklat kehitaman maupun jenis pisang yang lainnya.

Tepung pisang juga memiliki kekurangan yaitu tidak memiliki kandungan gluten. Tepung pisang dengan tidak mempunyai kandungan gluten akan mempengaruhi kualitas mie. Gluten merupakan protein yang bersifat lengket dan elastis. Gluten dimanfaatkan untuk mengikat dan membuat adonan menjadi elastis sehingga mudah dibentuk dan dicetak dalam proses pembuatan mie. Komponen gluten di dalam tepung terigu yang membedakannya dengan tepung pisang. Inilah sebabnya terigu selalu digunakan dalam pembuatan mie dan roti. Tepung pisang dengan beberapa kelemahannya dapat diperbaiki sifatnya atau kandungannya dengan ditambahkan tepung gatotan.

Tepung gatotan terbuat dari singkong yang dimodifikasi oleh *fungi* menjadi tepung yang disebut juga gatotan bisa menggantikan tepung terigu karena tepung gatotan memiliki sifat seperti mie dengan perlakuan pre-gelatinisasi. Tepung gatotan merupakan tepung yang terbuat dari singkong yang telah dikeringkan setelah melalui proses pengupasan. Warna yang dihasilkan dari tepung gatotan agak kecoklatan hal ini dihasilkan oleh beberapa *fungi* yang tumbuh selama proses penjemuran, karena

pada proses penjemuran dibiarkan pada hamparan siang dan malam. Perombakan pati menjadi senyawa yang lebih sederhana oleh berbagai *fungi* menyebabkan tekstur gatot menjadi kenyal.

Tepung pisang kepok dengan penambahan tepung gatotan dalam pembuatan mie instan ini diharapkan bisa menambah produk baru di pasaran sehingga dapat menjadi salah satu produk pangan alternatif yang dapat diterima dimasyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah diperoleh formulasi yang tepat dari tepung pisang dengan tepung gatotan yang nantinya secara sensoris dapat diterima seperti halnya mie instan dari tepung terigu.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh air dengan tepung gatotan dan juga gel dengan tepung pisang terhadap sensoris mie instan tepung pisang?
2. Bagaimana menentukan perlakuan terbaik yang memberikan hasil Uji *scoring* sensoris paling tinggi?
3. Bagaimana menentukan perlakuan terbaik yang memberikan hasil uji hedonik paling tinggi?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh air, tepung gatotan dan juga tepung pisang terhadap sensoris mie instan tepung pisang.
2. Menentukan perlakuan terbaik yang memberikan hasil uji *scoring* sensoris paling tinggi.
3. Menentukan perlakuan terbaik yang memberikan hasil uji hedonic sensoris paling tinggi.

1.4 HIPOTESIS

Perbandingan gel dari air dan tepung gatotan pada saat pre-gelatinisasi dan pre-gelatinisasi gel dengan tepung pisang berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris mie instan.