

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi instan merupakan produk olahan yang pada umumnya berbahan dasar tepung terigu dengan waktu masak singkat sehingga praktis untuk dikonsumsi. seiring berjalannya waktu mi bukan hanya diproduksi dari tepung terigu saja namun berbagai substitusi dari bahan lain pun dilakukan misalkan dari bahan umbi dan sayur – sayuran. Hal ini tentu berdampak positif mengingat konsumsi tepung terigu di Indonesia terus mengalami peningkatan tiap tahun. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian tahun 2012, konsumsi tepung terigu mengalami peningkatan yang signifikan pada tahun 2009 sampai 2011 yaitu dari 1.251 – 1.460 kg/kap/tahun. Bukan hanya itu saja, hal tersebut diikuti oleh jumlah impor tepung terigu yang mengalami peningkatan rata – rata 5,12% tiap tahun dari tahun 2007 sampai dengan 2011. Tapi masyarakat Indonesia membuat berbagai inovasi produk mi yang diciptakan tanpa terigu. Mi diformulasikan sedemikian sehingga semakin sehat untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin selektif dalam memilih makanan. Salah satu kendala produk mi baru adalah tidak semua inovasi mi instan dapat diterima oleh konsumen mengingat setiap konsumen mempunyai standar kesukaan yang berbeda terhadap makanan yang akan dikonsumsi.

Indonesia kaya akan produk makanan tradisional, hal ini dibuktikan dengan setiap daerah mempunyai makanan khas masing – masing. Selain itu setiap daerah juga mempunyai bahan baku setengah jadi yang siap dikembangkan menjadi inovasi produk terbaru. Kebumen misalnya, disalah satu desa di Kebumen mempunyai produk setengah jadi yang bisa dikembangkan menjadi produk baru unggulan misalnya mi instan. Bahan setengah jadi itu adalah tepung singkong krekel. Tepung berbahan baku singkong yang difermentasi ini masih terbatas pengembangannya menuju makanan siap saji.

Pentingnya makanan yang berbahan alami menjadikan produsen harus siap meracik produk tanpa zat *additive*. Bahan tambahan kimia pada makanan cenderung berdampak negatif, oleh karena itu tidak sedikit konsumen yang beralih total untuk menjadi vegetarian demi mendapatkan pola makan yang sehat.

Dari uraian tersebut muncul ide untuk menciptakan produk olahan mi instan yang berbahan dasar tepung krekel dan penambahan daun kelor. Perpaduan dua bahan alami tersebut diharapkan dapat menjadi produk mi instan yang disukai dan dapat diterima oleh konsumen mi.

1.2 Rumusan Masalah

Mi instan yang telah dihasilkan diharapkan dapat menggantikan peran mi instan yang diproduksi dari tepung terigu. Maka ada beberapa rumusan masalah yang harus dipecahkan antara lain sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung krekel, air, pasta daun kelor dan kelompok pada *cooking quality* mi instan krekel ?
2. Bagaimana pengaruh proporsi tepung krekel, air, pasta daun kelor dan kelompok pada tekstur mi instan krekel ?
3. Bagaimana pengaruh proporsi tepung krekel, air, dan pasta daun kelor pada sifat sensoris mi instan krekel ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung krekel, air, dan pasta daun kelor pada tekstur mi instan krekel;
2. Mengetahui pengaruh proporsi tepung krekel, air, dan pasta daun kelor pada *cooking quality* mi instan krekel;
3. Mengetahui pengaruh proporsi tepung krekel, air, dan pasta daun kelor pada sifat sensoris mi instan krekel.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Masyarakat; menambah menu baru makanan mi instan dengan tambahan sayuran tanpa bahan tambahan kimia dan pengawet
2. Pemerintah; partisipasi dalam pengembangan pangan lokal serta mengangkat daerah penghasil tepung krekel
3. Ilmu pengetahuan; menambah referensi baru tentang penelitian dan pembuatan produk pangan yang menekankan pada bahan herbal.

1.5 Hipotesis

Proporsi tepung krekel, air, dan pasta daun kelor pada mi instan krekel berpengaruh terhadap tekstur, *cooking quality*, dan sifat sensoris.