

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu makanan instan yang terbuat dari tepung terigu yang saat ini berkembang pesat dan banyak diminati oleh seluruh kalangan masyarakat tanpa terkecuali. Total konsumsi mi di Indonesia menempati urutan kedua setelah Cina (Wina, 2015). Faktor yang mempengaruhi tingginya tingkat konsumsi mi di Indonesia karena perubahan gaya hidup yang lebih memilih yang praktis dan instan (Harsanto, 2009). Mi yang sering dikenal yaitu mi instan dan mi basah. Mi tergolong ke dalam makanan yang mudah disajikan sebagai pengganti nasi.

Di Indonesia tingkat konsumsi mi sangat tinggi hingga mencapai 51,9 penyajian perkapita dalam kurun waktu satu tahun (Wina, 2015). Hal ini mempengaruhi tingginya impor tepung terigu untuk mencukupi kebutuhan bahan baku mi. Oleh karena itu, perlu adanya pengganti tepung terigu sebagai alternatif untuk, mengurangi impor tepung dan memanfaatkan hasil pertanian. Bahan utama mi dari tepung terigu dapat digantikan dengan tepung yang terbuat dari singkong.

Singkong merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia namun pemanfaatan singkong belum maksimal. Krekel merupakan tepung dari singkong yang dibuat dengan perlakuan khusus pada proses pembuatannya. Krekel sebutan masyarakat sekitar Desa Karanggayam untuk tepung singkong dengan proses fermentasi. Tepung krekel banyak diolah menjadi nasi tiwul dengan tekstur yang lembut dan kenyal, dibandingkan tiwul yang dibuat dari gaplek biasa (singkong kering). Desa Karanggayam terletak di Kecamatan Gombang Kebumen yang mampu memproduksi tepung singkong atau krekel melalui proses fermentasi dengan kualitas yang bagus dan lebih kenyal. Dari proses fermentasi menghasilkan tepung yang lebih putih dan kenyal jika diolah. Selain itu tepung singkong memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan tekstur kenyal mampu menjadi alternatif pengganti tepung terigu yang lebih menyehatkan karena bebas *gluten*.

Penelitian ini akan dikaji penggunaan tepung krekel untuk pembuatan mi instan. Keberhasilan prosesnya akan dikaji menggunakan uji tesktur, *cooking quality* yang meliputi *cooking time*, *cooking loss*, dan sensoris.

1.2 Rumusan Masalah

Fungsi tepung krekel sebagai pengganti bahan baku mi akan menentukan kualitas mi yang dihasilkan. Oleh karena itu, permasalahan yang akan dikaji adalah:

1. Bagaimana pengaruh formulasi proporsi tepung krekel singkong dan air terhadap tekstur mi yang dihasilkan
2. Bagaimana pengaruh formulasi proporsi tepung krekel singkong dan air terhadap *cooking quality* pada mi krekel
3. Bagaimana pengaruh formulasi proporsi tepung krekel singkong dan air terhadap sifat sensoris mi krekel

1.3 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi oleh formulasi tepung dan air dalam pembuatan mi, *cooking quality* meliputi *cooking time*, *cooking loss*, tekstur dan sensoris menggunakan bahan baku tepung krekel yang diperoleh melalui proses fermentasi.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh formulasi proporsi tepung krekel dan air terhadap *cooking quality* mi instan
2. Mengetahui pengaruh formulasi proporsi tepung krekel dan air terhadap tekstur mi instan
3. Mengetahui pengaruh formulasi proporsi tepung krekel dan air terhadap sensoris kesukaan pada mi instan.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Mampu mengurangi impor tepung terigu yang selama ini terus meningkat dikarenakan konsumsi mi yang terus meningkat.
2. Memanfaatkan hasil pertanian yang tersedia sebagai pengganti tepung terigu
3. Lebih aman dibandingkan mi instan komersial yang tersedia karena *gluten free*

1.6 Hipotesis

Formulasi tepung krekel dan air dalam pembuatan mi instan mempengaruhi tekstur, *cooking quality*, dan kesukaan secara sensoris.