

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai bagian dari negara Asia memiliki makanan yang sangat digemari oleh mayoritas masyarakat berupa produk olahan mi. Hal ini disebabkan karena mi memiliki sifat yang praktis, mudah serta memiliki rasa yang disukai (Mariyani 2010). Mulyadi *et al.* (2014) mengatakan dalam proses pengolahannya mi memiliki berbagai macam jenis, di antaranya adalah mi kering (*dried noodle*), mi instan (*instant noodle*) dan mi basah. *Dried noodle* (mi kering) merupakan salah satu jenis mi yang mampu bersaing di dunia pasar. Sejauh ini pangsa pasar yang dimiliki mi kering adalah 70-80% sehingga terjadi pergeseran konsumsi dari mi basah ke mi kering (Mulyadi *et al.* 2014). Selain itu, mi ini memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis mi yang lain berupa kadar air yang rendah, sekitar 8-10%, sehingga mi ini memiliki daya simpan yang relatif tinggi.

Dalam hal memproduksi mi tersebut, Indonesia belum bisa menghasilkan bahan dasar dalam pembuatan mi yaitu tepung terigu. Hal ini disebabkan karena Indonesia memiliki iklim yang kurang sesuai dengan pertumbuhan gandum. Menurut Ruslan (2015) Indonesia merupakan salah satu negara importir gandum terbesar ke-4 di dunia setelah Mesir, Cina dan Brazil dengan volume impor sebesar 7,4 ton pada kurun waktu 2013-2014. Semakin tahun kebutuhan akan tepung terigu tersebut semakin meningkat, dengan demikian diperlukan substitusi bahan lain dalam memproduksi mi. Hal tersebut digunakan untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Salah satu hasil pertanian yang dapat digunakan sebagai pengganti gandum adalah singkong. Menurut Wahjuningsih (2013) singkong merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki berbagai kelebihan dibandingkan dengan jenis umbi yang lain. Hal ini disebabkan karena singkong dapat tumbuh dengan pemeliharaan yang relatif mudah, serta teknologi budidayanya yang sederhana. Selain itu, singkong merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang memiliki kandungan gizi dan sebagai sumber kalori yang memiliki nilai jual murah (Mahanany 2013).

Di era modern, pemanfaatan singkong sebagai bahan olahan makanan masih sangat rendah. Berdasarkan data BPS (2015) konsumsi singkong rata-rata perkapita

seminggu dari tahun 2011-2014 mengalami penurunan dengan jumlah konsumsi tahun 2011 (0,111 kg), 2012 (0,069 kg), 2013 (0,067 kg), 2014 (0,066 kg). Berdasarkan data BPS (2015), Jawa Tengah merupakan provinsi penghasil singkong terbesar ke dua setelah provinsi Lampung. Lampung merupakan daerah penghasil singkong terbesar dengan jumlah produksi tahun 2011-2015 sebesar 41.331.328 ton sedangkan produksi provinsi Jawa Tengah sebesar 18.988.959 ton. Kebumen merupakan salah satu daerah di Jawa Tengah yang memiliki produksi singkong. Daerah Kebumen memiliki potensi pengembangan produk olahan singkong, hal ini disebabkan karena sebagian besar hasil panen singkong yang terdapat di daerah Kebumen hanya dijual dalam bentuk segar dan dijadikan menjadi camilan. Aneka macam olahan singkong yang terdapat di daerah tersebut adalah sebagai bahan pembuatan gethuk, tape, tiwul, gembus, lanting, dan lain-lain.

Pemanfaatan singkong tersebut dapat dijadikan menjadi tepung krekel singkong. Tepung krekel singkong merupakan pengolahan singkong menjadi tepung singkong dengan menggunakan fermentasi sederhana. Tepung krekel singkong dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mi. Mi yang terbuat dari tepung krekel ini memiliki kelebihan yaitu mi yang tidak menggunakan tepung terigu (*gluten free*) dalam pembuatannya.

Dalam penelitian mengenai pembuatan mi dari tepung krekel singkong ini diperlukan pengkajian lebih mengenai formulasi terbaik dari substitusi bahan dasar dalam pembuatan mi kering tersebut, sehingga diperoleh mi dengan kualitas yang hampir menyerupai mi kering yang dihasilkan dengan bahan dasar tepung terigu yang dapat diterima oleh masyarakat. Oleh karena itu penelitian ini diharapkan mampu memberikan solusi sebagai upaya dalam penyediaan produk mi bebas gluten. Dalam penelitian ini akan dikaji pembuatan mi kering dengan bahan dasar tepung krekel. Keberhasilan dalam proses pembuatan mi kering ini akan dikaji menggunakan uji tekstur, *cooking quality*, dan sensoris.

1.2 Rumusan Masalah

Tepung krekel singkong sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mi kering ini memiliki pengaruh terhadap kualitas mi yang dihasilkan. Oleh karena itu, permasalahan yang akan dikaji adalah:

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

1.3 Batasan Penelitian

Batasan masalah merupakan suatu hal yang penting dalam penelitian, batasan ini digunakan agar tidak terjadi kesalahan penafsiran dalam memahami judul. Penelitian ini dibatasi oleh bahan baku dalam pembuatan mi kering tepung krekel singkong ini diperoleh secara komersial di Desa Peniron, Kebumen.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh formulasi proporsi tepung krekel singkong dan air terhadap tekstur mi kering tepung krekel singkong (*dried noodle*).
2. Mengetahui pengaruh formulasi proporsi tepung krekel singkong dan air terhadap *cooking quality* mi kering tepung krekel singkong (*dried noodle*).
3. Mengetahui pengaruh formulasi proporsi tepung krekel singkong dan air terhadap uji sensoris kesukaan pada mi kering tepung krekel singkong (*dried noodle*).

1.5 Manfaat

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini memberikan informasi mengenai potensi pemanfaatan tepung krekel singkong sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan mi kering untuk meningkatkan nilai tambah singkong di daerah Kebumen.
2. Penelitian ini memberikan informasi mengenai tingkat keamanan mi krekel dibandingkan dengan mi kering komersial karena tidak menggunakan tepung terigu (*gluten free*).
3. Penelitian ini memberikan upaya peningkatan komoditas lokal singkong.
4. Mampu mengurangi impor tepung terigu yang terus meningkat dikarenakan konsumsi mi yang terus meningkat.

1.6 Hipotesis

Formulasi tepung krekel dan air dalam pembuatan mi kering berpengaruh terhadap tekstur, *cooking quality*, dan kesukaan secara sensoris mi kering tepung krekel singkong.