

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam jenis camilan atau *snack*, salah satunya adalah camilan mi (*snack* mi). *Snack* mi yaitu salah satu olahan produk makanan dari mi kering yang dapat dikonsumsi langsung tanpa dimasak ulang (Nurhasanah, 2022). Tekstur renyah dan rasa yang enak menjadikan *snack* mi populer di kalangan remaja dan anak-anak. *Snack* mi yang beredar di pasaran melalui proses penggorengan. Sundari *et al.*, (2015) mengatakan bahwa proses penggorengan bahan pangan dapat menyebabkan kadar lemak yang terkandung pada bahan pangan mengalami kenaikan yang disebabkan oleh terserapnya minyak goreng pada bahan pangan. Metode penggorengan yang digunakan oleh Sundari adalah metode penggorengan biasa (*pan frying*) yang menunjukkan kadar lemak pada bahan pangan setelah melalui proses pemasakan mengalami kenaikan. Susanty *et al.*, (2019) juga menggunakan metode pemasakan *pan frying* yakni dengan cara menggoreng bahan pangan yang hanya memerlukan sedikit minyak. Penggunaan minyak yang sedikit pada metode *pan frying* menyebabkan proses penggorengan berlangsung lama sehingga peluang minyak yang terserap ke dalam produk pangan lebih besar serta kandungan lemak juga meningkat. Sehubungan dengan hal ini, maka perlu dilakukan variasi metode pemasakan yang mampu memperoleh produk yang rendah lemak.

Metode pemasakan yang mampu memperbaiki yakni *deep frying* dan pengovenan. *Deep frying* merupakan proses penggorengan suatu bahan, dimana seluruh permukaan bahan terendam di dalam minyak (Nurjanah *et al.*, 2022). Kadar lemak produk pangan dengan metode pemasakan *deep frying* menunjukkan nilai yang lebih rendah dibandingkan *pan frying* karena waktu yang diperlukan lebih cepat sehingga produk pangan lebih sedikit menyerap minyak (Wahyuni, 2021). Selain itu, variasi metode pemasakan yang digunakan yaitu dengan menggunakan oven. Pengovenan produk pangan tidak menggunakan minyak sebagai penghantar panas sehingga kadar lemak yang dihasilkan lebih rendah dibandingkan dengan metode penggorengan (Candra, *et al.* 2021).

Penelitian kali ini menggunakan metode pemasakan *deep frying*, dan pengovenan dalam pembuatan *snack* mi yang berbahan tepung mocaf, tepung kerang bambu, dan tepung daun kelor. Sebagai pembanding,

penelitian ini juga menggunakan metode pemasakan *pan frying*. *Snack* mi yang dihasilkan kemudian dilakukan pengujian terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris untuk mengetahui kinerja dari setiap perlakuan variasi metode pemasakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, didapatkan rumusan masalah:

1. Bagaimana pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap kadar lemak *snack* mi?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap kadar air *snack* mi?
3. Bagaimana terdapat pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap tekstur dan warna *snack* mi?
4. Bagaimana pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap tingkat kesukaan *snack* mi berdasarkan analisis hedonik?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap kadar lemak *snack* mi
2. Mengetahui pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap kadar air *snack* mi
3. Mengetahui pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap tekstur dan warna *snack* mi
4. Mengetahui pengaruh perbedaan metode pemasakan terhadap tingkat kesukaan *snack* mi berdasarkan analisis hedonik

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat menyediakan camilan enak dan sehat yang memiliki kandungan protein tinggi serta rendah lemak.