

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Umbi-umbian merupakan salah satu hasil tanaman yang tumbuh di Indonesia serta dapat digunakan sebagai bahan pangan sumber karbohidrat. Salah satu jenis umbi yang berpotensi untuk dijadikan bahan alternatif sumber pangan yaitu umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI.). Namun umbi suweg belum dimanfaatkan secara maksimal (Nurjanah *et al.* 2009).

Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI.) merupakan tanaman yang sejenis bunga bangkai (*A. titanum*) dan termasuk tanaman umbi besar bisa mencapai 5 kg. Umbi suweg jarang dikonsumsi masyarakat dikarenakan menimbulkan rasa gatal yang disebabkan adanya kandungan kalsium oksalat. Hal ini dapat dicegah dengan berbagai cara, salah satunya dengan cara direndam dalam air selama beberapa waktu (Widodo *et al.* 2015).

Pemanfaatan umbi suweg dapat dijadikan sebagai tepung yang memiliki keunggulan yaitu kandungan protein serta kandungan serat pangan cukup besar (Faridah 2005). Tepung umbi suweg dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk olahan. Salah satunya yaitu sebagai bahan baku roti, mi, dan kue yang mana selama ini produk olahan tersebut terbuat dari tepung terigu hasil impor, karena Indonesia tidak dapat membudidayakan gandum.

Mi merupakan produk makanan dengan bahan baku terigu yang populer di kalangan masyarakat Indonesia mulai anak-anak hingga dewasa. Mi juga dikenal hampir di seluruh dunia dengan nama, bentuk, bahan penyusun yang berbeda. Mi dijadikan makanan alternatif pengganti nasi karena kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Adapun produk mi yang beredar di pasaran Indonesia berdasarkan tahap penyajian dan kadar airnya yaitu mi mentah/ segar, mi basah, mi kering, mi goreng dan mi instan (Billina *et al.* 2014). Beberapa tahun akhir ini, telah banyak dilakukan penelitian produk mi yang berbahan baku pangan lokal berbasis umbi-umbian guna mengurangi konsumsi terigu, seperti mi ubi jalar ungu (Widatmoko dan Teti 2015), mi tepung terigu dengan substitusi mocaf (Lala *et al.* 2013), mi umbi gadung (Rosmeri dan Bella 2013), dan beberapa olahan mi berbahan baku umbi-umbian lainnya. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini dilakukan yaitu

untuk mengetahui cara pembuatan mi instan berbahan baku tepung umbi suweg ternikstamalisasi sebagai ganti dari tepung terigu dan mengetahui hasil pengujian sensoris, *cooking quality*, dan tekstural mi instan tepung umbi suweg ternikstamalisasi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan proporsi air dan proporsi tepung terhadap sifat sensoris (*hedonik*) mi instan suweg ternikstamalisasi yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur di mulut, dan kesukaan keseluruhan?
2. Bagaimana pengaruh proporsi air dan proporsi tepung terhadap *cooking quality*, dan sifat textural mi instan suweg ternikstamalisasi?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penggunaan proporsi air dan proporsi tepung terhadap sifat sensoris (*hedonik*) mi instan suweg ternikstamalisasi yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur di mulut, dan kesukaan keseluruhan.
2. Mengetahui pengaruh proporsi air dan proporsi tepung terhadap *cooking quality*, dan sifat textural mi instan suweg ternikstamalisasi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan atau informasi serta pengalaman bagi peneliti dalam pembuatan mi instan dari umbi suweg 100%.
2. Mengenalkan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan umbi suweg yang dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan mi instan.
3. Memanfaatkan hasil pertanian yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal.

1.5 Batasan Masalah

Bahan mentah yang digunakan dalam penelitian ini adalah umbi suweg yang diperoleh dari daerah Blitar, Pacitan, dan Jombang yang kemudian dicampur menjadi satu dengan proporsi yang kira-kira sama. Kemudian melakukan uji sensoris, *cooking quality*, dan textural terhadap mi instan suweg ternikstamalisasi.