

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Mi merupakan makanan ringan yang berbahan dari tepung terigu dan sangat diminati oleh penduduk di Indonesia. Hampir setiap tahun permintaan tepung terigu mengalami peningkatan. Hal ini disebabkan karena semakin banyaknya kebutuhan tepung terigu sebagai bahan pokok pembuatan mi instan, roti, biskuit dan industri non pangan. Permintaan tersebut mengakibatkan impor tepung terigu yang terus naik karena tanaman gandum tidak dapat dibudidayakan di negara Indonesia (Nurjannah 2009). Asosiasi produsen terigu Indonesia (Aptindo) yang diketahui oleh Franky welirang diperkirakan kebutuhan akan terigu tingkat nasional meningkat 5-6% pada beberapa tahun kedepan. Tahun 2015 sudah mencapai 10,66 juta ton, ditafsirkan bahwa tahun 2016 akan meningkat mencapai 11,41 juta ton (Kemenprin RI 2015).

Tingginya nilai impor tepung terigu bagi Indonesia, maka dari itu diperlukan adanya inovasi lain agar dapat mengurangi nilai impor tepung terigu. Salah satunya dengan pemanfaatan komoditas lokal Indonesia yang sangat melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal seperti halnya umbi-umbian. Selain harganya yang relatif murah umbi-umbian juga dapat dibudidayakan, salah satu jenis umbi tersebut adalah umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI).

Umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang begitu melimpah di Indonesia, khususnya di Pulau Jawa (Septiani *et al.*, 2015). Populasi tanaman umbi suweg setiap hektar lahan adalah 53.565 kg/Ha umbi basah. Diperkirakan rendemen umbi suweg jika dikeringkan untuk jadi gaplek $\pm 10-15\%$, sehingga dari 1 Ha dapat menghasilkan gaplek kering sebanyak 5356,5 kg-8034,75 kg/Ha (Pinus, 1997). Umbi suweg memiliki ukuran yang cukup besar, mencapai 5 kg tetapi tidak memiliki cita rasa yang khas melainkan rasanya netral sehingga dapat digunakan sebagai salah satu bahan pangan yang fungsional (Widodo *et al.*, 2015). Umbi suweg yang belum begitu banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, umbi suweg ini sangat berpotensi sebagai alternatif bahan makanan.

Penelitian mi kering umbi suweg ini menggunakan bahan utama dari umbi suweg yang sudah melalui proses penepungan sebelumnya, sehingga akan diperoleh produk mi kering tanpa penambahan bahan lain. Hal ini diharapkan mi kering umbi suweg dapat mengurangi penggunaan bahan kimia yang sering digunakan sebagai pengenyal mi dan mengurangi impor tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik sensoris mi kering yang terbuat dari tepung suweg ternikstamalisasi?
2. Bagaimana karakteristik *cooking quality* mi kering yang terbuat dari tepung suweg ternikstamalisasi?
3. Bagaimana karakteristik tekstur mi kering yang terbuat dari tepung suweg ternikstamalisasi?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui karakteristik sensoris mi kering yang terbuat dari tepung suweg ternikstamalisasi.
2. Mengetahui karakteristik *cooking quality* mi kering yang terbuat dari tepung suweg ternikstamalisasi.
3. Mendapatkan karakteristik tekstur mi kering yang terbuat dari tepung suweg ternikstamalisasi

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan bahan lokal menjadi produk olahan pangan yang bervariasi.
2. Mengangkat produk olahan baru yang memiliki manfaat dan aman bagi kesehatan tubuh.
3. Meningkatkan nilai tambah dan memperkenalkan kepada masyarakat mengenai produk olahan mi kering yang berbahan baku umbi suweg.

1.5 Batasan Masalah

Bahan mentah umbi suweg yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari Pacitan, Jombang, Tulungagung dan Blitar yang kemudian tepungnya dicampur menjadi satu dengan proporsi yang kira-kira sama.

1.6 Hipotesis

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