

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan teknologi menjadikan produk pengolahan dalam bidang makanan semakin beranekaragam, salah satunya yaitu varian produk mi, Mi merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari tepung yang berasal dari Cina dan merupakan suatu jenis makanan hasil olahan tepung yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Selain karena murah, pengolahannya juga lebih praktis. Hal ini mengakibatkan mi sebagai makanan yang bisa menggantikan nasi sebagai makanan pokok.

Di Indonesia mi seakan-akan menjadi kebutuhan pokok bagi masyarakat dikarenakan tingkat konsumsinya yang tinggi. Mi terbagi dalam beberapa jenis yaitu mi mentah, basah, kering, goreng, dan instan, namun penulis lebih memilih dalam penelitian mi kering, karena mi kering memiliki daya simpan yang lama dengan kadar air yang sedikit. Mi kering dapat dibuat dengan berbagai macam bahan dalam penelitian diantaranya menggunakan tepung terigu, jagung (Ariyani *et al.* 2016), tepung daging ikan lele dumbo (Zuhri *et al.* 2014), ubi jalar (Dewi *et al.* 2015) dan lain sebagainya. Mi yang terbuat dari bahan-bahan kimia yang bukan dari bahan-bahan alami tidak memenuhi kecukupan gizi lain seperti protein, serat, vitamin dan sebagainya. Tingginya kalori dari mi dari bahan kimia membuat tubuh mudah gemuk (Romadhoni *et al.* 2014). Oleh sebab itu, perlu adanya pengembangan teknologi mi berbahan baku tepung selain terigu, maka penelitian ini menggunakan tepung mocaf sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Dan tepung alor sebagai tambahan bahan.

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung singkong yang dimodifikasi (Lala *et al.* 2013), bahan singkong sangat mudah ditemukan di daerah Madura sehingga sangat menjadi pendukung untuk di buat bahan dalam pembuatan mi kering dan juga relatif lebih tahan lama disimpan dan hanya memerlukan ruang lebih kecil untuk penyimpanan dan limbah yang dihasilkan sedikit (Ginting *et al.* 2009), namun apabila tepung singkong tidak termodifikasi maka hasil kualitas produk yang dihasilkan masih kurang baik dari tingkat pengembangan yang rendah karena tepung ubi kayu tidak mengandung protein gluten seperti terigu. Tekstur produk juga relatif keras karena bagian pati ubi kayu

syang amorf (amilopektin) menjadi sangat lengket dan keras setelah mengalami gelatinisasi (Ginting *et al.* 2009).

Mi kering dalam penelitian ini menggunakan mocaf yang ditambahkan dengan tepung alor, tanaman alor merupakan tanaman yang tumbuhnya di sekitar tambak garam, dan tanaman ini menyerupai bunga pukul Sembilan, akan tetapi tanaman ini memiliki rasa asin, dan bisa digunakan sebagai sayuran, untuk meningkatkan ekonomis masyarakat sekitar, maka penulis memilih tanaman alor yang dijadikan tepung sebagai penambahan pembuatan mi, sehingga tanaman alor bisa lebih bermanfaat dan tidak terabaikan. Yang kemudian produk mi kering ini dilihat layak dikembangkan atau tidak dengan cara analisis kelayakan dari aspek finansial.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh formulasi terhadap sifat tekstur (*hardness*, *adhesiveness*, *cohesiveness* dan *ghummines* mi kering mocaf dengan proporsi tepung alor?
2. Bagaimana pengaruh formulasi terhadap *Cooking Quality* (*Cooking time*, *cooking loss* dan *Water Absorption* mi kering mocaf dengan proporsi tepung alor?
3. Bagaimana kelayakan usaha mi kering mocaf dengan proporsi tepung alor dilihat dari aspek finansial?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui sifat tekstur (*hardness*, *adhesiveness*, *cohesiveness* dan *ghummines* mi kering mocaf dengan proporsi tepung alor?
4. Untuk mengetahui *Cooking Quality* (*Cooking time*, *cooking loss* dan *Water Absorption* mi kering mocaf dengan proporsi tepung alor?
2. Untuk mengetahui analisis finansial yang dihasilkan dari mi kering mocaf dengan proporsi tepung alor?

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini menguji tekstur dan *cooking quality* mi mocaf dengan proporsi tepung alor. Bahan singkong diperoleh dari pasar ganding sumenep dijadikan mocaf dan alor diperoleh dari tambak garam daerah sumenep yang dijadikan tepung.