

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan makanan yang populer di kalangan masyarakat. Mie pada umumnya berbahan dasar tepung terigu yang mana makanan yang menggunakan bahan dasar tepung terigu mengandung gluten. Gluten merupakan protein yang ditemukan dalam biji-bijian. Banyak jenis biji-bijian dan jenis makanan yang mengandung gluten diantaranya gandum (Erwin dan Yang 2021). Namun tidak semua manusia dapat mengonsumsi gluten, salah satu contohnya adalah manusia dengan penyakit khusus seperti *celiac disease* dan penyakit *Autism Spectrum Disorder* (ASD).

Penyakit *celiac* merupakan penyakit yang terjadi di bagian usus dimana usus yang dimaksud adalah usus halus bagian atas. Hal ini disebabkan oleh respon yang diterima imun terhadap gluten. Penderita penyakit ini tidak dapat mengonsumsi makanan yang mengandung gluten, sehingga usus dari penderita dapat kembali normal. Namun menghindari makanan tanpa gluten harus seumur hidup (Rifa'i 2013).

Menurut Kalolo dan Sasanti (2019) penyakit *Autism Spectrum Disorder* (ASD) merupakan suatu gangguan pada seseorang yang mempengaruhi kemampuan komunikasi verbal (komunikasi yang melakukannya dengan berbicara dan berbahasa) dan komunikasi non verbal (komunikasi dengan menggunakan isyarat tertentu). Selain itu juga mempengaruhi pola interaksi terhadap sosial dimana penderita kelainan ini tidak mampu untuk berinteraksi dengan lingkungannya. Kedua penyakit ini tidak dapat mengonsumsi makanan yang mengandung gluten, oleh karena itu perlunya alternatif makanan untuk penderita diantaranya bihun.

Bihun adalah produk sejenis mie yang memiliki kelebihan tidak mengandung gluten. Penelitian pengembangan bihun merupakan solusi untuk keinginan konsumsi produk sejenis mie yang tidak mengandung gluten. Selain itu pengembangan penelitian bihun dengan berbagai formulasi produk lokal dapat meningkatkan produk lokal seperti jagung dan kentang. Selain itu juga ingin mempopulerkan makanan sejenis mie yaitu bihun dimana mie pada umumnya mengandung gluten karena memiliki bahan dasar tepung terigu.

Menurut Triana *et al.* (2016), kentang dapat diolah menjadi tepung karena memiliki kandungan karbohidrat dalam bentuk pati. Tepung kentang memiliki kandungan protein dan rendah lemak serta suhu gelatinisasi yang rendah. Memiliki granula pati yang besar dibandingkan tepung lainnya dan tingkat viskositas yang tinggi. Selain itu tepung kentang juga memiliki kandungan vitamin B1 dan vitamin B2, pati, kadar abu, kadar serat, asam amino esensial yang digunakan untuk meningkatkan energi. Penggunaan pati kentang ini dapat menutupi kekurangan yang terdapat pada pati jagung dalam pembuatan mie namun diperlukan formulasi yang tepat untuk pembuatan mie yang mendekati mie berbahan dasar tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

- a) Bagaimana formulasi yang tepat bihun pati jagung dan pati kentang?
- b) Bagaimana tekstur bihun pati jagung dan pati kentang berdasarkan uji hedonik?
- c) Bagaimana kandungan protein total pada produk bihun berbahan dasar pati jagung dan pati kentang?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui formulasi terbaik produk bihun dari pati jagung dan pati kentang.
- b. Mengetahui tekstur bihun pati jagung dan pati kentang berdasarkan uji hedonik.
- c. Mengetahui kandungan protein total pada bihun berbahan dasar pati jagung dan pati kentang.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Mengangkat bahan jagung lokal sebagai bahan dasar bihun.
- b. Dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian terkait bihun dari pati jagung dan pati kentang.

1.5 Batasan Masalah

- a. Penelitian ini menggunakan SNI 01-2975-2006 bihun sebagai acuan.
- b. Uji protein total dan daya tahan berdasarkan dari sampel terbaik.
- c. Uji tekstur menggunakan hasil uji sensoris.

- d. Penelitian ini menggunakan 2 faktor yang berbeda yaitu perbedaan formulasi bahan dasar dan lama waktu pengeringan.