

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Moderenisasi pola hidup masyarakat cenderung dengan hal yang bersifat praktis dan cepat. Mayoritas masyarakat lebih memilih makanan cepat saji untuk dikonsumsi seperti mi. Mi merupakan makanan yang banyak digemari di semua kalangan masyarakat, rasanya yang enak dan penyajiannya yang praktis membuat mi sangat disukai masyarakat, selain itu mi juga merupakan makanan utama dan sangat populer di Negara Indonesia. Menurut Jatmiko (2014) bahwa karakteristik mi yang baik adalah kenyal, elastis, halus permukaannya, bersih, dan tidak lengket, prosedur pemasakan mi juga dapat mempengaruhi karakteristik mi. Saat ini mi yang populer di kalangan masyarakat adalah mi yang berbahan dasar tepung terigu. Menurut Salim (2001) bahwa kandungan protein pada tepung terigu berkisar 11% - 13%.

Kedelai merupakan kacang-kacangan yang mempunyai kandungan protein dan lemak yang tinggi serta mempunyai nilai gizinya yang tinggi, selain itu kedelai juga banyak dikonsumsi oleh masyarakat untuk dijadikan bahan olahan pangan. Menurut Cahyadi (2007) Kandungan protein yang terkandung dalam kedelai sebanyak 35%, bahkan pada varietas unggul bisa mencapai 40-43%. Tingginya gizi yang terkandung pada kedelai ini dimanfaatkan sebagai campuran tepung pembuatan mi kering yang dikombinasikan dengan tepung gathotan..

Mi kering merupakan inovasi baru olahan pangan yang mempunyai banyak manfaat untuk dikonsumsi. Menurut Cahyadi (2007) Kandungan protein pada kedelai lebih tinggi dari beras, jagung, tepung singkong, dan kacang hijau, kedelai mempunyai kandungan protein yang hampir menyamai kadar protein pada susu skim kering, sehingga baik sekali jika dikonsumsi dan dijadikan olahan mi, kadar protein sebanyak 35% pada kedelai bermanfaat untuk menghambat berbagai macam penyakit, seperti kanker, jantung, dan kolesterol.

Tepung singkong termodifikasi atau bisa juga disebut tepung gathotan merupakan singkong yang sudah mengalami proses fermentasi selama pembuatannya dan warnanya agak menghitam. Proses fermentasi gathotan dibantu oleh adanya jamur *Botryodiplodia theobromae*. Tepung gathotan digunakan sebagai pembentuk tekstur mi kering.

Salah satu cara untuk mengetahui baik tidaknya makanan adalah dengan menggunakan uji inderawi atau bisa juga disebut uji sensoris, sehingga dengan demikian akan mengetahui bahwa makanan itu layak atau tidak untuk dikonsumsi. Uji sensoris ini banyak dilakukan pada produk-produk baru, termasuk pada mi kering yang dilakukan untuk mengetahui sifat sensoris dari mi kering yang dihasilkan. Hal demikian sangat penting dilakukan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan pada produk mi kering.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi air dalam tepung pregelatinisasi gathotan dan proporsi tepung kombinasi (tepung kedelai dengan gathotan) terhadap sifat sensoris mi yang dihasilkan berdasarkan uji hedonik (warna, aroma, tekstur di mulut, rasa, dan kesukaan keseluruhan) dan uji *scoring* (kekenyalan di mulut, kemengkilatan, warna, elastisitas, aroma, dan kelengketan).

1.3 Tujuan

Mengetahui pengaruh proporsi air dalam tepung pregelatinisasi gathotan dan proporsi tepung kombinasi terhadap sifat sensoris mi yang dihasilkan berdasarkan uji hedonik (warna, aroma, tekstur di mulut, rasa, dan kesukaan keseluruhan) dan uji *scoring* (kekenyalan di mulut, kemengkilatan, warna, elastisitas, aroma, dan kelengketan).

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini membahas sifat sensoris dari mi kering yang meliputi uji hedonik dan uji *scoring*.

1.5 Hipotesis

Penambahan tepung gatotan pada pembuatan mi kering dengan beberapa perbandingan dapat memiliki sifat sensoris yang berbeda-beda dari kedua pengujian yaitu uji *hedonic* (warna, aroma, tekstur di mulut, rasa, dan kesukaan keseluruhan) dan uji *scoring* (kekenyalan di mulut, kemengkilatan, warna, elastisitas, aroma, dan kelengketan).