

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi instan labu kuning merupakan alternatif pengganti tepung terigu yang diolah dari tepung labu kuning dengan menggunakan campuran tepung singkong termodifikasi dan dengan tambahan air. Mi labu instan kuning seakan-akan dapat menjadi alternatif pengganti mi instan berbasis tepung terigu yang selama ini masih banyak mengimpor dari negara lain karena tingkat konsumsi mi instan yang pesat (Syahroni 2016). Jenis mi yang banyak diminati di pasaran yaitu mi kering atau mi mentah yang dikeringkan hingga mencapai kadar air hingga 10% (Purnawijayanti 2013).

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3551-2000, mi instan adalah produk makanan kering yang terbuat dari adonan terigu atau tepung beras atau tepung lainnya. Dapat diperlakukan dengan penambahan bahan makanan lain atau bahan makanan yang diperbolehkan atau bisa juga tanpa penambahan bahan lain. Praktis dan mudah dihidangkan dengan dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih selama 4 menit. Terdapat beberapa tahapan dalam pembuatan mi instan, yaitu setelah pembuatan adonan, pengukusan, pembentukan dan pengeringan.

Mi instan merupakan makanan yang mudah mengalami kerusakan akibat adanya pengaruh lingkungan. Faktor yang mempengaruhi penurunan dari kualitas mi yaitu suhu, kelembapan dan kemasan yang digunakan. Pengemasan produk merupakan cara yang tepat untuk mempertahankan mutu dari suatu produk dan menghambat kerusakan (Hendrasty 2013). Kemasan yang banyak digunakan untuk mengemas mi instan dipasaran yaitu jenis kemasan plastik *polyethylene*.

Bahan pangan akan mengalami kerusakan selama masa penyimpanan. Kerusakan pangan selama penyimpanan dapat diminimalkan dengan cara memberikan kondisi tertentu, salah satunya yaitu dilakukan pengemasan. Penyimpanan bahan pangan memiliki pengaruh terhadap perubahan mutu baik secara fisik maupun kimiawi. Perubahan fisik bahan pangan selama penyimpanan ditunjukkan dengan perubahan tekstur, warna, aroma dan rasa.

Sedangkan pada perubahan kimiawi produk pangan ditunjukkan dengan perubahan kadar air dalam bahan pangan.

Mutu suatu produk pangan merupakan suatu hal yang sangat penting untuk diperhatikan karena penerimaan konsumen terhadap suatu produk ditentukan oleh mutu tersebut. Mutu dari suatu produk dapat mengalami kerusakan atau penurunan terutama pada saat penyimpanan. Penurunan suatu produk dapat dilihat dari perubahan karakteristik fisik tekstural dan organoleptik dari produk.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisik dan organoleptik mi instan labu kuning (*Cucurbita moschata*) selama penyimpanan ?
2. Bagaimana pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik mi instan labu kuning (*Cucurbita moschata*) ?

1.3 Batasan Penelitian

Mi yang digunakan dalam penelitian berbahan baku dari labu kuning dengan tambahan tepung gathotan dan air dengan menggunakan kemasan *polyethylene* (PE) pada suhu penyimpanan 27°C, 35°C dan 45°C.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik fisik dan organoleptik mi instan labu kuning (*Cucurbita moschata*) selama penyimpanan
2. Mengetahui pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik mi instan labu kuning (*Cucurbita moschata*).

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memanfaatkan bahan pangan lokal, mengurangi tingkat konsumsi tepung terigu, dan mengetahui karakteristik mutu mi instan labu kuning selama penyimpanan.