

1. PENDAHULUAN

1.1 Pendahuluan

Mi merupakan produk olahan pangan yang digemari masyarakat Indonesia hal ini disebabkan oleh penyajiannya yang mudah, harga murah, dapat digunakan sebagai pengganti lauk dan nasi. Berdasarkan jenisnya mi di golongkan menjadi 4 yaitu mi segar, mi basah, mi kering dan mi instan. Indonesia merupakan negara yang mengkonsumsi mi instan terbesar kedua setelah China. Pada tahun 2016 konsumsi mie instan masyarakat Indonesia mencapai 13,010 juta bungkus pertahun (WINA 2017).

Mi terbuat dari gandum yang diimpor dari luar negeri. Setiap tahun impor gandum Indonesia terus mengalami peningkatan. Berdasarkan data Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) pada tahun 2014 impor gandum Indonesia mencapai 7,0 juta ton. Hal ini membuat Indonesia sangat bergantung pada gandum sehingga perlu adanya upaya pemanfaatan bahan lokal sebagai pengganti gandum tersebut. Salah satu bahan yang bisa digunakan adalah ubi jalar ungu atau gathotan.

Gathotan adalah singkong yang terfermentasi oleh jamur dan merupakan bahan mentah jajanan tradisional Jawa yang bernama 'gathot'. Makanan ini sekarang sudah sulit ditemukan dipasaran dan proses pembuatan gathotan umumnya tidak memiliki pengendalian proses yang cukup baik, sehingga kegagalan proses sering terjadi. Gathotan dibuat dengan cara mengupas singkong kemudian membiarkannya dipermukaan tanah atau diatas atap rumah beberapa minggu atau beberapa bulan sehingga menjadi berwarna hitam di dalamnya. Warna hitam tersebut merupakan salah satu ciri penting dari gathotan (Purwandari *et al.* 2014).

Tepung gathotan digunakan sebagai agen pembentuk tekstur. Beberapa penelitian yang telah dilakukan adalah penggunaan Tepung gathotan dalam pembuatan mi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tepung gathotan berpengaruh terhadap sifat tekstural mi. Tepung gathotan memiliki sifat tektural yang berbeda daripada Tepung singkong dengan melakukan proses fermentasi dari ubi jalar. Tepung gathotan ubi jalar terfermentasi dapat mengikat Tepung gathotan ubi jalar sehingga dapat membentuk mi berbahan baku ubi jalar yang terfermentasi

(Nurlaita 2016). Oleh karena perlu dikaji lebih lanjut bagaimana sikap atau penerimaan konsumen terhadap mi ubi jalar ungu hasil fermentasi ini.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tekstur mi ubi jalar ungu?
2. Bagaimana warna mi ubi jalar ungu?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui tekstur mi ubi jalar ungu.
2. Untuk mengetahui warna mi ubi jalar ungu.

1.4 Manfaat

1. Menambah inovasi baru tentang makanan fungsional dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dijadikan Tepung sebagai pengganti Tepung terigu.
2. Mengolah sumber daya alam lokal yang masih belum termafaatkan secara optimal oleh masyarakat terutama pada ubi jalar (*Ipomoea batatas*).