

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan pangan olahan yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Salah satu jenis mi yang berada di pasaran serta dikonsumsi masyarakat yaitu mi kering. Mi kering diproses dengan mengeringkan mi basah atau mi segar sehingga memiliki kandungan kadar air sebesar 8-10% (Mulyadi & Wignyato, 2013). Mi kering di pasaran diperoleh dalam bentuk kering sehingga memiliki umur simpan relatif lama serta mudah dalam proses penanganannya.

Bahan dasar pembuatan mi umumnya menggunakan tepung terigu. Hal ini karena adanya kandungan gluten dalam tepung terigu. Gluten inilah yang membuat mi dari tepung terigu mudah dibentuk serta memiliki tekstur kenyal (Risti & Rahayuni 2013). Tepung terigu dihasilkan dari gandum dan Indonesia bukan merupakan penghasil gandum. Oleh sebab itu, perlu ditemukan alternatif bahan baku lain yang dapat menggantikan tepung terigu dari bahan baku lokal Indonesia (Supraptiah *et al.*, 2019).

Berdasarkan penelitian Mulyadi *et al.* (2014) total rata-rata dari konsumsi mi kering setiap minggunya mencapai 1,21% dibandingkan dengan mi basah mencapai 0,04% dan bihun sebesar 1,19%. Tingginya persentase konsumsi mi kering juga akan meningkatkan konsumsi bahan baku pembuatannya yaitu tepung terigu yang berasal dari gandum. Gandum salah satunya diperoleh secara impor dari Australia. Volume impor Indonesia di tahun 2017 naik sebanyak 9% menjadi 11,43 juta ton dari tahun sebelumnya serta nilainya juga meningkat 9,9% menjadi US\$ 2,65 miliar dari tahun sebelumnya (BPS, 2017). Oleh karena itu, untuk memecahkan masalah yang terjadi diperlukan solusi lain yang dapat meminimalisir penggunaan tepung terigu dalam pembuatan mi, salah satunya dengan penggunaan bahan lokal yaitu tepung jagung dan pati kentang.

Tepung jagung dibuat dari salah satu jagung varietas lokal Madura yang diperoleh dari Wilayah Pamekasan. Jagung ini merupakan varietas jagung elos. Jagung ini belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan. Penelitian ini mencoba untuk membuat tepung dari jagung lokal dan selanjutnya dicoba untuk dibuat mi jagung. Tepung jagung merupakan tepung yang diperoleh dari biji jagung dengan menggiling biji jagung tersebut hingga berubah menjadi butiran-butiran halus. Jagung mengandung komponen penting pada tepung jagung yaitu pati sekitar 70% dari berat biji jagung. Komponen lainnya adalah

gula sederhana, yaitu sukrosa, fruktosa, dan glukosa, banyaknya sekitar 1,35% dari berat biji jagung. Tepung jagung juga memiliki komponen seperti protein, serat kasar, vitamin, lemak, dan mineral (Auliah, 2012). Jagung juga mengandung zat pewarna alami berupa warna kuning yang berfungsi sebagai pewarna diperoleh dari senyawa *β -karoten*, *lutein* dan *zeaxanthin* sehingga dalam pembuatan mi tidak memerlukan bahan tambahan lagi (Muhandri *et al.*, 2012).

Karakteristik tepung jagung yang berbeda dengan tepung terigu maka memerlukan bahan tambahan yang berfungsi seperti gluten. Oleh sebab itu, digunakan bahan berupa pati. Kandungan yang terdapat pada pati dapat mempengaruhi penyerapan air pada saat pengukusan dan tingkat gelatinisasi pati. Pati yang digunakan ialah pati kentang. Pati kentang dapat digunakan sebagai bahan tambahan dikarenakan memiliki kadar amilosa yang tinggi dibanding pati lainnya. Menurut Subrata (2019), pati kentang memiliki ciri khas netral, tekstur baik serta kejernihan dan kekuatan mengikat yang tinggi. Penggunaan pati kentang dapat digunakan untuk campuran dengan tepung jagung dalam pembuatan mi kering dengan formulasi yang tepat dari keduanya sehingga mi kering yang diperoleh dapat menyerupai mi yang beredar di masyarakat dengan bahan baku tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka beberapa rumusan masalah yang dapat diambil, antara lain:

- a. Bagaimana karakteristik sensoris mi dari bahan tepung jagung dan pati kentang?
- b. Bagaimana warna mi dari bahan tepung jagung dan pati kentang?
- c. Bagaimana daya rehidrasi mi dari bahan tepung jagung dan pati kentang?
- d. Bagaimana formulasi terbaik pembuatan mi dari kombinasi tepung jagung dan pati kentang?
- e. Bagaimana tekstur dari formulasi terbaik mi bahan tepung jagung dan pati kentang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu:

- a. Mengetahui karakteristik sensoris mi dari bahan tepung jagung dan pati kentang.
- b. Mengetahui warna mi dari bahan tepung jagung dan pati kentang.
- c. Mengetahui daya rehidrasi mi dari bahan tepung jagung dan pati kentang.
- d. Memperoleh formulasi terbaik pembuatan mi dari kombinasi tepung jagung dan pati kentang.
- e. Mengetahui tekstur dari formulasi terbaik mi bahan tepung jagung dan pati kentang.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat antara lain:

- a. Mengangkat penggunaan produk lokal jagung.
- b. Meningkatkan nilai ekonomis dari jagung.
- c. Sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya terkait mi kering dari tepung jagung dan pati kentang.