

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada saat ini perkembangan makanan sudah semakin inovatif dan variatif dengan memanfaatkan makanan siap saji, misalnya mi. Mi merupakan jenis makanan yang enak dan sangat istimewa serta cara pengolahannya sangat cepat, praktis, mudah dihidangkan dan harganya sangat ekonomis sehingga banyak digemari oleh kalangan masyarakat Indonesia. Akan tetapi mi mempunyai dampak buruk bagi kesehatan manusia, yaitu mi terigu bagi penderita alergi gluten. Meskipun berdampak buruk, namun masih banyak masyarakat Indonesia yang mengonsumsi mi secara terus-menerus karena dijadikan sebagai pengganti makanan pokok.

Keberatan lain bagi konsumsi mi terigu adalah karena bahan bakunya merupakan bahan impor. Beragam jenis mi yang telah dikenal oleh masyarakat yaitu mi segar, mi basah, mi kering dan mi instan. Di antara dari salah satu jenis-jenis mi ini ada yang paling populer yaitu mi instan (Astawan, 2006). Jenis-jenis mi tersebut terbuat dari salah satu produk olahan yaitu dari bahan baku tepung terigu. Tepung terigu yaitu dapat diperoleh dari hasil penggilingan biji gandum sehingga ketersediaannya ditentukan oleh produksi pertanian gandum (Ayustaningwarno *et al.*, 2011). Produksi gandum sampai saat ini juga belum bisa memenuhi sebuah total permintaan dalam suatu negeri, dengan berdasarkan data Aptindo (asosiasi pengusaha tepung terigu Indonesia), volume impor tepung terigu pada tahun 2009 sebesar 49.632,825 ton, dengan peningkatan sebesar 214,9% dibandingkan dengan sebelumnya pada tahun 2008 sejumlah 15.759,625 ton (Salim, 2011).

Kedelai adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein yang sangat penting bagi manusia. Selain itu kedelai merupakan tanaman kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi oleh kalangan masyarakat untuk dijadikan berbagai macam produk olahan pangan (Cahyadi, 2007). Sedangkan kandungan gizi yang terdapat pada kedelai yaitu bergizi tinggi, mengandung protein yang mudah dicerna dan juga bebas dari berbagai penyakit, seperti menurunkan resiko penyakit jantung dan kanker. Kedelai mengandung protein

yang lebih tinggi di bandingkan dengan kacang-kacangan yang lain yaitu sekitar 20-30%, sedangkan pada kedelai yaitu 35-38% (Winarti, 2010).

Mi kedelai terbuat dari campuran tepung kedelai dan tepung singkong termodifikasi. Kandungan mi kedelai lebih tinggi dibandingkan dengan mi yang berbahan tepung terigu. Mi kedelai yang dicampuri tepung singkong termodifikasi ini akan dijadikan sebuah variasi baru dan diharapkan dapat diterima di pasaran, seperti mi yang berbahan dari gandum sehingga mi kedelai tersebut juga akan menjadi sebuah produk pangan alternatif yang digemari semua kalangan masyarakat.

Secara garis besar pengujian sensoris sering digunakan oleh perusahaan-perusahaan karena bertujuan untuk perkembangan dalam produk baru, misalnya termasuk pada jenis mi yaitu mi kedelai dan mi komersial yang dilakukan untuk mengetahui sebagai sifat sensoris dari kedua jenis mi tersebut. Uji sensoris merupakan salah satu kompetensi inti (*core competence*) yang sangat penting dalam ilmu dan teknologi pangan. Dan analisis sensoris ini juga dikatakan sebagai metode untuk mengevaluasi terhadap suatu bahan produk, baik itu produk pangan maupun produk non-pangan (Wahono, 2006).

Analisis sensoris bertujuan untuk mengetahui suatu respon atau kesan yang dapat diperoleh dari panca indra manusia terhadap suatu rangsangan yang ditimbulkan oleh suatu produk. Pada umumnya analisis sensoris digunakan untuk menjawab dari suatu pertanyaan yang mengenai tentang kualitas produk serta mengenai pertanyaan yang berhubungan dengan perbedaan, deskripsi dan kesukaan atau penerimaan (afeksi) (Setyaningsih *et al.*, 2010).

1.2. Rumusan Masalah

Bagaiman sifat sensoris mi kedelai dan tepung singkong termodifikasi dengan mi gandum?

1.3. Tujuan

Untuk mengetahui sifat sensoris mi kedelai dan tepung singkong termodifikasi dengan mi gandum.