

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan tepung terigu di Indonesia mengalami kecenderungan untuk meningkat setiap tahunnya. Peningkatan kebutuhan tepung terigu untuk bahan dari industri mi dan biskuit merupakan yang terbesar (50 %), industri roti (45 %), dan sisanya untuk industri perekat. Mi di Indonesia dijadikan sebagai pengganti lauk-pauk atau pendamping nasi, bahkan sebagai pengganti nasi. Pada umumnya produsen mi di Indonesia menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama, padahal bahan tersebut merupakan produk impor. Kondisi ini cukup mengkhawatirkan karena harga tepung terigu juga mengikuti fluktuasi nilai tukar rupiah terhadap dolar serta keadaan pasar. Kebutuhan tersebut menyebabkan adanya impor gandum yang terus naik karena gandum tidak bisa dibudidayakan di Indonesia. Berdasarkan hal ini maka diperlukan alternatif bahan yang dapat mengurangi penggunaan terigu terutama dalam pembuatan mi.

Salah satu cara yang bisa dilakukan adalah dengan cara mencari alternatif substitusi terigu dalam pembuatan mi, baik sebagian atau substitusi total, dan memperkenalkan potensi alam Indonesia yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Bahan yang bisa digunakan untuk substitusi tersebut adalah bahan yang mengandung karbohidrat tinggi yang harganya lebih murah dibanding terigu misalnya umbi-umbian. Selain mudah untuk dibudidayakan, harga umbi-umbian relatif lebih murah dibanding dengan biji-bijian dan serelia (Sukono 2008).

Salah satu umbi yang memiliki potensi yang bagus untuk dibuat tepung adalah umbi porang. Porang merupakan jenis tanaman umbi yang mempunyai potensi dan prospek untuk dikembangkan di Indonesia. Selain mudah didapatkan, tanaman ini juga mampu menghasilkan karbohidrat dan glukomanan (Widjanarko 2011). Ukuran umbinya cukup besar bahkan dapat mencapai berat 3 kg, cita rasanya netral sehingga mudah dikombinasikan dengan beragam bahan sebagai bahan baku kue tradisional dan modern. Tepung porang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan mi

(Retnaningsih dan Hartayani 2005). Dengan menggunakan berbagai teknologi pasca panen, pada saat ini umbi porang telah menjadi sumber glukomanan potensial sebagai bahan baku industri makanan, obat-obatan dan kosmetika.

Untuk mengetahui penilaian masyarakat terhadap mi yang dihasilkan dari tepung porang digunakan penilaian sensoris dari panelis sebagai sampel. Penilaian sensoris meliputi berbagai atribut mutu mi yaitu warna, aroma, rasa, tekstur di mulut dan keseluruhan. Dan untuk mengetahui korelasi dari masing-masing atribut mutu terhadap kesukaan keseluruhan menggunakan regresi *Partial Least Square*.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh air dalam pre-gelatinisasi dan tepung porang kering terhadap mutu sensoris warna, aroma, rasa dan tekstur di mulut mi porang?
2. Bagaimana perlakuan terbaik yang memberikan hasil penilaian kesukaan keseluruhan tertinggi?
3. Bagaimana hubungan antara atribut mutu mi tepung porang terhadap kesukaan secara keseluruhan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh air terhadap tepung dalam pre-gelatinisasi dan tepung porang kering terhadap mutu sensoris warna, aroma, rasa dan tekstur di mulut mi porang.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik yang memberikan hasil penilaian kesukaan keseluruhan tertinggi.
3. Untuk mengetahui hubungan antara atribut mutu mi tepung porang terhadap kesukaan secara keseluruhan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan dari porang
2. Peningkatan nilai ekonomi porang