

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Mi merupakan makanan yang sangat populer dan praktis sehingga mi sangat digemari diberbagai kalangan. Mi mengandung karbohidrat sehingga berpotensi sebagai salah satu makanan alternatif pengganti beras. Seiring berkembangnya produk mi di Indonesia saat ini, mi berpeluang menurunkan devisa Negara, mengingat mi merupakan olahan dari tepung terigu dimana bahan baku dari tepung terigu adalah gandum yang merupakan suatu komoditas impor. Sementara itu, pembangunan pertanian nasional telah mampu menghasilkan komoditas yang perlu ditingkatkan baik dari segi mutu maupun peningkatan pemanfaatannya yaitu seperti tepung beras, sorgum, singkong, umbi porang dan sebagainya yang merupakan sumber karbohidrat dan dapat dijadikan bahan baku dari mi sebagai pengganti tepung terigu.

Porang atau iles-iles merupakan tumbuhan liar yang termasuk anggota famili *araceae* penghasil umbi yang tumbuh liar di hutan Indonesia dan kurang dimanfaatkan keberadaannya. Porang merupakan sumber karbohidrat yang dapat dijadikan tepung kemudian diolah sehingga dapat dijadikan makanan fungsional seperti mi, selain mengandung karbohidrat porang juga kaya akan kandungan glukomanan yang merupakan polisakarida yang larut dalam air dan mempunyai sifat elastis yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan bahan dalam pembuatan mi. Porang mengandung kristal kalsium oksalat yang berbentuk seperti jarum dan dapat menyebabkan rasa gatal karena anti nutrien yang mempengaruhi tidak tersedianya kalsium yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Untuk mengurangi rasa gatal pada porang, salah satunya dengan cara dibuat tepung yaitu tepung porang yang digunakan sebagai bahan pembuatan mi salah satunya adalah mi basah (BPPP, 2010).

Mi adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan lain yang diizinkan, berbentuk khas mi (Badan Standarisasi Nasional, 1992). Produsen mi basah telah menjamur

diseluruh kawasan Indonesia, terutama dalam bentuk industri kecil dan industri rumah tangga. Mudahnya pengolahan mi sehingga banyak produsen yang membuat mi salah satunya mi basah yang hanya melibatkan teknologi sederhana. Untuk industri kecil yang hanya memiliki modal kecil dan dikelola secara tradisional, teknologi pembuatan mi basah tidak menjadi masalah, namun mutu mi basah yang dihasilkan akan tergantung pada kondisi sanitasinya.

Akan tetapi kelemahan dari mi basah sendiri adalah mempunyai umur simpan yang relatif lebih pendek dari mi kering. Dengan penyimpanan suhu rendah $\pm 12^{\circ}\text{C}$ dapat memperpanjang masa hidup jaringan-jaringan dalam bahan pangan karena penurunan aktivitas respirasi dan aktivitas mikroorganisme (Anonymous 2013). Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui perubahan sensoris dan tekstur mi basah porang selama penyimpanan.

1.1. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana stabilitas sensoris dan tekstur mi basah porang selama penyimpanan suhu rendah $\pm 12^{\circ}\text{C}$?

1.2. TUJUAN

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui stabilitas sensoris dan tekstur mi basah porang selama penyimpanan pada suhu rendah $\pm 12^{\circ}\text{C}$

1.3. MANFAAT

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang pemanfaatan umbi porang atau iles-iles yang diolah menjadi mi basah porang serta mengetahui sensoris dan tekstur mi selama penyimpanan pada suhu rendah $\pm 12^{\circ}\text{C}$.