

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Badan Pusat Statistik (BPS 2000) menjelaskan, bahwa belanja negara untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu pada tahun 2007 sekitar 180 juta dolar AS atau setara Rp. 1,8 triliun. Hal tersebut dipicu oleh meningkatnya jumlah permintaan sehingga harga tepung terigu semakin meroket. Tepung terigu selama ini digunakan sebagai bahan dasar dalam pengolahan atau pembuatan produk makanan. Permasalahan yang paling besar adalah tepung terigu masih diimpor dari negara lain yang harganya tidak terjangkau dan berpotensi timbulnya ketergantungan pangan pada tepung terigu. Oleh karena itu perlu diupayakan bahan pengganti terigu yang dapat dibuat dari bahan yang diperoleh secara lokal (Anonymous 1999).

Adapun dari sekian banyak bahan pangan lokal tersebut yang mempunyai prospek cukup baik adalah sukun. Pohon sukun dapat tumbuh di pekarangan rumah, lingkungan sekitar dan tegalan serta dapat tumbuh baik tanpa perawatan intensif sehingga biayanya cukup relatif murah, dan dapat dikatakan sekali tanam tinggal menunggu hasilnya saja. Sukun dapat tumbuh diberbagai jenis tanah dengan ketinggian 0-700 meter di atas permukaan laut. Sukun mulai berbuah pada umur $\pm 2,5$ -3 tahun. Sukun juga memiliki masa berbuah tidak tergantung musim, karena berbuah dua kali per tahun, pada musim hujan (Januari-Maret) dan musim kemarau (Juli-September). Unikny lagi selain panen pada puncak di kedua musim, sukun juga dapat berbuah pada bulan lain akan tetapi dalam jumlah yang relatif kecil (Meliani 2002). Menurut Sunarto (1988), pohon sukun jarang terserang hama atau penyakit yang membahayakan, sehingga sukun mudah untuk dikembangkan. Pemanfaatan yang paling utama tanaman sukun adalah buahnya, karena sukun adalah satu dari sekian banyak sumber karbohidrat yang dapat diolah baik sebagai makanan pokok tradisional atau makanan ringan.

Pada penelitian ini akan dipelajari penggunaan tepung sukun sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan mi. Mi merupakan makanan yang sangat populer dan praktis, selain itu mi juga digemari diberbagai kalangan karena

penyajianya yang praktis serta berpotensi sebagai salah satu makanan alternatif pengganti beras. Disamping menggunakan tepung sukun mi juga menggunakan tepung singkong termodifikasi karena tepung sukun tidak mengandung gluten maka sebagai bahan penggantinya menggunakan tepung singkong termodifikasi yang memiliki fungsi sebagai pembentuk struktur sekaligus sebagai bahan pengikat yang dipercaya untuk memperbaiki tekstur mi yang biasa disebut dengan agen pembentuk tekstur. Tepung singkong juga memiliki tingkat kekentalan cukup tinggi sehingga dapat meningkatkan elastisitas produk dan fleksibel sehingga mudah dibentuk dan dicetak menjadi produk olahan yang berkualitas (Astawan 1999).

Pembuatan mi berbahan baku tepung sukun dan tepung singkong termodifikasi ini diharapkan menjadi suatu inovasi baru yang nantinya membantu di bidang pengolahan produk pangan. Maka dari itu, perlu dikaji penggunaan tepung sukun untuk bahan pembuat mi, dengan menggunakan agen pembentuk tekstur untuk memperoleh *cooking quality* yang baik.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana *cooking quality* (*cooking time*, *cooking loss*) mi fungsional berbahan baku tepung sukun dan tepung termodifikasi?

1.3 TUJUAN

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui *cooking quality* terdiri dari *cooking time*, *cooking loss* yang baik dan efektif pada mi fungsional berbahan baku tepung sukun dan tepung termodifikasi

1.4 MANFAAT

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang pemanfaatan sukun yang diolah menjadi berbagai macam olahan salah satunya adalah mejadi mi serta mengetahui *cooking quality* mi fungsional berbahan baku tepung sukun dan tepung termodifikasi.

1.5 BATASAN MASALAH

Objek penelitian ini terbatas pada hasil uji *cooking quality* (*cooking time*, *cooking loss*) mi fungsional berbahan baku tepung sukun dan tepung termodifikasi.

1.6 HIPOTESIS

Cooking quality mi fungsional dipengaruhi oleh bahan baku tepung sukun, tepung termodifikasi.