

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Mi merupakan salah satu jenis makanan yang terkenal di Indonesia, masyarakat pada umumnya lebih menyukai mi instan karena proses pembuatan mi untuk dikonsumsi lebih cepat daripada makanan lainnya. Menurut Novianti *et al.* 2010 masyarakat pada umumnya baik orang dewasa maupun anak kecil menyukai mi instan. Hal ini menunjukkan bahwa mi instan sangat populer pada masyarakat terutama masyarakat di daerah perkotaan, karena kebiasaan masyarakat kota lebih sibuk dari masyarakat desa mengakibatkan masyarakat lebih menyukai makanan yang siap saji (instan).

Konsumsi mi di berbagai negara lebih pesat daripada makanan lainnya. Namun konsumsi mi yang pesat di Indonesia menjadikan suatu permasalahan bagi pemerintah Indonesia, karena bahan baku yang diperoleh untuk pembuatan mi merupakan komoditas impor dari negara lain yang dapat menurunkan devisa negara. Konsumsi mi di Indonesia pada tahun 1995 mencapai 3.554,5 juta perbungkus yang setara dengan 265.838 ton. Sedangkan pada tahun berikutnya konsumsi meningkat hingga 25% dan pada awal tahun 2000 hingga sekarang konsumsi mi terus meningkat mencapai 15% per tahun (Munarso dan Haryanto 2003). Mengingat bahan baku pembuatan mi pada umumnya terbuat dari gandum yang tidak lain adalah tepung terigu, maka semakin banyak masyarakat Indonesia yang menggunakan tepung terigu untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan mi. Untuk memproduksi tepung terigu negara Indonesia mengimpor gandum dari negara lain 4,5 juta ton/tahun (Husodo 2004). Untuk mengurangi impor gandum diperlukan produk lokal yang sifatnya hampir sama dengan tepung terigu.

Oleh karena itu diperlukan produk-produk lokal yang masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Indonesia untuk menggantikan substitusi tepung terigu. Produk lokal hasil pertanian misalnya saja pada labu kuning.

Labu kuning pada saat ini hanya di konsumsi untuk makanan ringan dengan cara pembuatannya yang sangat sederhana yaitu dikukus dan dibuat kolak.

Selain itu alasan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu di Indonesia karena tepung terigu memiliki kandungan gluten yang berfungsi untuk mempertahankan tekstur yang baik pada mi dapat membahayakan bagi penderita autis dan gangguan pencernaan. Maka diperlukannya suatu bahan tepung yang bebas gluten untuk menghasilkan makanan fungsional yang dapat menyehatkan bagi tubuh. Tepung bebas gluten antara lain tepung ubi jalar (Widodo dan Ginting 2006), tepung jagung (Muhandri dan Subarna 2009) dan tepung labu kuning.

Tepung labu kuning memiliki kelebihan yaitu warna kuning yang mengandung betakarotin yang dapat sebagai zat antioksidan dan dapat menangkal penyakit kanker. Labu kuning juga memiliki potensi untuk dijadikan makanan fungsional karena mengandung gizi yang baik bagi tubuh. Tepung labu kuning mengandung vitamin A, B dan C serta dapat sebagai bahan pewarna alami yang menarik apabila digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bahan pangan. Tepung labu kuning juga tidak memiliki protein gluten sehingga sangat baik digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan mi (Ighfar 2012).

Maka labu kuning dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan mi. Karena labu kuning tidak memiliki gluten yang dapat membentuk tekstur pada mi, maka perlu penambahan tepung tapioka. Tapioka memiliki amilopektin yang tinggi yang dapat membentuk tekstur kenyal pada mi. Selain itu mi labu yang diproduksi akan menghasilkan mi yang kaya dengan antioksidan dan kaya akan gizi sehingga baik bagi kesehatan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana karakteristik tekstural mi dari tepung tapioka dan tepung labu kuning?
2. Bagaimana formulasi mi terbaik dari tepung tapioka dan tepung labu kuning?

1.3 TUJUAN

1. Mengetahui karakteristik tekstural mi dari tepung tapioka dan tepung labu kuning dari berbagai formulasi.

2. Menentukan formulasi mi dari tepung tapioka dan tepung labu yang paling baik.

1.4 MANFAAT

1. Menambah inovasi baru tentang makanan fungsional dari labu kuning yang dijadikan tepung sebagai pengganti tepung terigu.
2. Mengolah sumber daya alam lokal yang masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat terutama pada labu kuning.