

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu makanan pengganti nasi bagi masyarakat umum. Jenis mie masa sekarang terdapat beberapa jenis mie yang diperjual belikan di Indonesia seperti mie basah, mie kering, dan mie instan. Namun mie instan banyak dipilih masyarakat dikarenakan waktu simpan lama, lezat mudah dalam penyajian dan harganya terjangkau untuk semua kalangan masyarakat. Menurut Astawan (2006) mie merupakan produk olahan dari tepung terigu sebagai bahan karbohidrat utama 100% dan bahan tambahan seperti garam dapur 0,5% soda abu 0,34% pengawet dan air 30% yang diolah sedemikian rupa sehingga membentuk adonan yang dapat di roll menjadi lembaran tipis yang selanjutnya dipotong memanjang.

Tingkat konsumsi mie di Indonesia cukup tinggi. Indonesia merupakan negara ke dua terbesar di dunia dalam tingkat konsumsi mie gandum instan. Konsumsi mie semakin meningkat dalam tahun-tahun ini karena varian rasa yang banyak, mudah di sajikan dan harga terjangkau untuk semua kalangan masyarakat. Hasil penelitian Ratnasari dan Wirawanti (2012) yaitu jumlah mie instan yang dikonsumsi selama 3 hari recall sebanyak 25,0% subyek mengkonsumsi mie instan <3 bungkus, terdapat 10,0 subyek memiliki frekuensi kebiasaan mengkonsumsi mie instan >4xseminggu. 62,5% subyek memiliki kebiasaan mengkonsumsi mie instan tanpa menambahkan bahan makanan lain. Sebanyak 46,3% subyek memiliki kontribusi asupan protein mie instan <15% dari asupan protein total 47,5 subyek memiliki kontribusi asupan natrium mie instan sebanyak >70% dari asupan natrium total (Ratnasari dan Wiranti 2012).

Pegembangan produk mie dilakukan dengan penambahan efek makanan fungsional. Seperti yang dilakukan Rustanti dan Nintami(2012) substitusi tepung ubi jalar ungu secara bermakna meningkatkan kadar serat dan aktivitas antioksidan, akan tetapi tidak berpengaruh secara bermakna terhadap kadar amilosa mie basah. Berdasarkan kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa serta uji kesukaan mie basah yang di rekomendasikan yaitu mie basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 30%.

Tepung gathotan merupakan produk singkong yang telah dimodifikasi secara fermentasi. Tepung gathotan telah di buat untuk berbagi produk seperti mi gathotan Purwandari *et al.* (2014) dengan tekstur yang baik. Tepung gathotan digunakan sebagai agen pembentuk tekstur pada pembuatan mi talas bebas gluten (Kurniawati, 2014).

Kabuli adalah salah satu jenis dari kacang kuda yang termasuk tumbuhan *fabaceae*. Menurut Sharma *et al.* (2013) kacang kabuli mengandung protein, zat besi, zinc, tannin berkisar 0,07-0,22 % dan kadar tripsin 9-31 mg/g. Sehingga pentingnya untuk mengkaji mi dengan kandungan *gluten free* berbahan mentah dengan efek sensoris yang terbuat dari tepung kabuli.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh formulasi bahan mentah (kabuli dengan gathotan) terhadap sifat sensoris (Warna, shininess, kehalusan kenampakan, aroma, rasa, tekstur dimulut, kesukaan keseluruhan) dan uji scoring (Warna, shininess, kehalusan kenampakan, aroma, rasa, tekstur dimulut) mi *gluten free* yang terbuat dari tepung kabuli.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh formulasi bahan mentah (kabuli dengan gathotan) terhadap sifat sensoris (Warna, shininess, kehalusan kenampakan, aroma, rasa, tekstur dimulut, kesukaan keseluruhan) dan uji scoring (Warna, shininess, kehalusan kenampakan, aroma, rasa, tekstur dimulut) mi *gluten free* yang terbuat dari tepung kabuli.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini membahas sifat sensoris mi tepung kabuli yang meliputi uji hedonik dan uji *scoring*.