

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Produk olahan di Indonesia pada umumnya tidak lepas dari tepung terigu. Perkembangan industri dan semakin bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia, secara otomatis juga menambah kebutuhan akan tepung terigu yang biasanya digunakan sebagai bahan pokok industri. Sehingga diperlukan perubahan pola produksi yang berbasis tepung terigu dengan bahan pangan lain.

Indonesia saat ini harus mengimpor gandum setiap tahun karena melihat kebutuhan tepung terigu yang cukup melambung tinggi. Hal itu disebabkan oleh bentuk ketergantungan negara Indonesia terhadap negara lain. Konsumsi terigu dari tahun 1995-tahun 2004 mengalami pertumbuhan yang sangat signifikan. Pada waktu tersebut pertumbuhannya mencapai 5,84%-7,00% per tahun. Lonjakan impor terigu selama beberapa tahun terakhir berdasarkan data Aptindo impor terigu tahun 2008 tercatat 530.914 ton. Tahun 2009 angkanya naik menjadi 645.010 ton dan tahun 2010 menjadi 775.543 ton. Tahun 2011 sedikit menurun menjadi 680.125 ton dan tahun 2012 sebanyak 151.514 (Anonymous 2012)

Di Indonesia, terdapat banyak jenis-jenis sumber karbohidrat yang dapat dikembangkan, misalnya ubi jalar, ubi kayu, sukun, kentang, sagu, dan lain-lain. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu maka perlu dilakukan pengembangan bahan pangan lain yang potensial. Tepung sukun misalnya yang merupakan salah satu bahan pangan potensial yang dapat digunakan untuk substitusi terigu sebagai bahan pokok industri pembuatan mi sebagai pengganti tepung terigu.

Pengolahan sukun oleh masyarakat pada umumnya diolah menjadi bermacam-macam makanan tradisional seperti gorengan sukun, kolak, getuk sukun, keripik dan lain-lain. Selain diolah menjadi produk jadi, sukun diolah menjadi produk setengah jadi yaitu tepung sukun. Pemanfaatan sukun sebagai bahan baku industri pangan dapat ditingkatkan dengan cara penggunaan teknologi yang lebih modern.

Selain itu juga, sukun dapat digunakan sebagai pemberi sifat sensoris yang lebih dari pada mi yang berbahan tepung terigu. Untuk itu perlu dikaji penggunaan tepung sukun untuk bahan pembuat mi, dengan menggunakan agen pembentuk tekstur untuk memperoleh sifat

tekstural, *cooking quality* dan sifat sensoris yang baik. Perlunya dikaji sifat sensoris untuk mengetahui kesukaan konsumen secara keseluruhan pada mi sukun.

Menurut BPOM RI (2005) *dalam* Papilaya (2009), pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional, yang berdasarkan kajian mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan. Selanjutnya menurut Astawan (2008), golongan senyawa yang dianggap mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu di dalam pangan fungsional adalah senyawa-senyawa alami di luar zat gizi dasar yang terkandung dalam pangan

Tepung singkong termodifikasi adalah tepung singkong yang dimodifikasi oleh fungi dan bakteri (baik). Fungi dan bakteri menyebabkan tekstur dari tepung lebih kenyal disebabkan perombakan pati menjadi senyawa yang lebih sederhana oleh berbagai fungi dan bakteri, fungi dan bakteri diperoleh secara alami selama proses penjemuran (Prabawati 2011)

Tepung singkong termodifikasi disebut juga *modified cassava flour* (MOCAF) merupakan turunan dari tepung ubi kayu yang menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi dimana mikroba bakteri asam laktat mendominasi selama fermentasi tepung ubi kayu ini (Subagio 2007). Secara teknis, cara pengolahan MOCAF sangat sederhana, mirip dengan pengolahan tepung ubi kayu biasa, namun disertai dengan proses fermentasi selama 12-72 jam. Setelah fermentasi, ubi kayu tersebut dikeringkan kemudian ditepungkan sehingga dihasilkan produk tepung ubi kayu termodifikasi.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana sifat sensoris mi berbahan baku tepung sukun?

1.3 TUJUAN

1. Mengetahui pengaruh proporsi air dan tepung singkong temodifikasi serta proporsi tepung pregelatinisasi dan tepung sukun terhadap sifat sensoris mi tepung sukun.
2. Mengetahui mi tepung sukun dengan sifat sensoris yang baik.

1.4 MANFAAT

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Mi yang terbuat dari tepung sukun dan singkong termodifikasi.
2. Diversifikasi produk olahan sukun yang awet dan mudah diterima oleh masyarakat.

1.5 BATASAN MASALAH

Objek penelitian ini terbatas pada hasil uji sifat sensoris dari produk mi tepung sukun.

1.6 HIPOTESIS

Sifat sensoris mi fungsional dipengaruhi oleh tepung sukun dan tepung termodifikasi.