

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Mi merupakan salah satu makanan populer yang dapat mengganti nasi yang terbuat dari tepung. Salah satu jenis mi yang banyak dikonsumsi di Indonesia adalah mi basah. Mi basah merupakan jenis mi yang pengolahannya dilakukan dengan cara direbus atau dikukus (Munarsono 2010). Namun, bahan dasar pembuatan mi pada umumnya terbuat dari tepung terigu.

Tepung terigu merupakan produk yang terbuat dari gandum yang harus diimpor dari negara lain. Setiap tahun Indonesia mengimpor gandum sebanyak 4,5 juta ton per dari negara lain (Husodo 2004). Kandungan gizi pada tepung terigu sangat terbatas, karena kandungan yang paling besar dalam tepung terigu adalah karbohidrat. Sedangkan karbohidrat masih dapat digantikan dengan hasil pertanian lokal seperti singkong, ubi jalar, dan labu kuning.

Labu kuning dapat dijadikan salah satu bahan baku pengganti alternatif tepung terigu untuk membuat mi basah, karena labu kuning juga memiliki karbohidrat. Selain itu, labu kuning juga mengandung vitamin A, B, C, mineral, serat, dan antioksidan. Menurut Badan Pusat Statistik (2003) menunjukkan bahwa rata – rata produksi labu kuning berkisar 20 – 21 ton per hektar, namun tingkat konsumsi masih dikatakan masih sangat rendah di Indonesia yakni 5 kg per kapita per tahun. Pemanfaatan labu kuning hanya dibuat sebagai makanan tradisional dan sayur. Sehingga perlu adanya pemanfaatan buah labu kuning menjadi makanan yang dapat diproduksi dalam skala industri seperti mi basah. Labu kuning dapat menambah nilai gizi pada mi basah jika dibandingkan dengan mi basah yang terbuat dari terigu.

Mi basah pada umumnya dibuat dengan cara direbus atau dikukus dan masih memiliki kandungan air yang tinggi yaitu 52% sehingga memiliki daya simpan yang relatif rendah yaitu 40 jam dalam suhu kamar. Mi basah disimpan pada suhu rendah (12°C) memiliki daya simpan relatif lama yaitu 122 jam atau 4 – 5 hari (Ahlian 2013).

Daya simpan merupakan waktu yang diperukan oleh sebuah produk makanan untuk mempertahankan mutunya. Proses penyimpanan adalah perlakuan yang dibutuhkan untuk memperpanjang daya simpan sebuah produk. Proses penyimpanan pada produk mi basah dari labu kuning ini diperlukan juga untuk mengetahui daya simpan dari mi tersebut. Pada suhu ruang daya simpan mi kurang begitu optimal atau mudah rusak dan tidak bertahan lama dan menurunkan kualitas mi tersebut. Perlu ada penanganan atau perlakuan khusus untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang daya simpan mi yaitu disimpan dalam keadaan dingin dan beku. Dengan demikian, ketika mi basah fungsional ini dipasarkan, dapat diterima oleh konsumen.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Bagaimana stabilitas penyimpanan mi basah labu kuning (*Cucurbita moschata*, ex. Poir.) pada suhu 25°C, 12°C dan -6°C serta lama penyimpanan yang berbeda berdasarkan sifat teksturalnya?

1.3 TUJUAN

Mengetahui stabilitas penyimpanan mi basah labu kuning (*Cucurbita moschata*, ex. Poir.) pada suhu 25°C, 12°C dan -6°C serta lama penyimpanan yang berbeda berdasarkan sifat teksturalnya.

1.4 MANFAAT

1. Menambah diversifikasi olahan labu sebagai bahan baku fungsional (tepung pengganti terigu).
2. Membantu pengurangan impor terigu di Indonesia.
3. Memperkuat produk olahan lokal supaya mampu bersaing di pasar.