

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kebutuhan terigu di Indonesia terus meningkat, dari 3,40 juta ton pada tahun 2005 menjadi 3,70 juta ton pada tahun 2006. Peningkatan permintaan terigu antara lain disebabkan makin beragamnya produk makanan berbasis terigu, terutama di perkotaan. Namun, harga terigu yang makin mahal menyebabkan beberapa industri makanan berbasis terigu mengalami kerugian atau mengurangi produksinya. Kondisi ini berpengaruh terhadap permintaan terigu yang turun menjadi 3,60 juta ton pada tahun 2007, bahkan kebutuhan terigu diprediksi makin menurun pada tahun 2008 (Alwin 2008).

Keberadaan terigu sudah melekat dengan industri pengolahan pangan. Akibatnya, ketika harga terigu naik, para produsen makanan olahan dari terigu, terutama yang termasuk usaha kecil menengah (UKM) menghadapi masalah yang berat. Di satu sisi, produsen tertekan oleh kenaikan harga terigu, namun di sisi lain dihadapkan pada daya beli konsumen yang makin menurun. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memanfaatkan tepung dari bahan pangan lokal dalam memproduksi makanan berbasis terigu. Budaya mengonsumsi tepung pada masyarakat Indonesia perlu ditindaklanjuti dengan mengembangkan aneka tepung lokal untuk mengurangi penggunaan terigu dengan memanfaatkan bahan pangan sereal lain yang dapat mensubstitusi terigu (Budijono *et al* 2008)

Salah satu antisipasi untuk tidak mengimpor tepung terigu maka harus mencari bahan lain yang bisa menggantikan tepung terigu seperti sukun dan singkong yang dijadikan tepung, menurut Sunoko (2008) untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum maka perlu dilakukan penelitian guna mencari alternatif substitusi terigu dalam pembuatan mi. Bahan yang bisa digunakan untuk substitusi adalah bahan yang berkarbohidrat yang harganya lebih murah dibanding terigu.

Di Indonesia sebenarnya sukun sudah lama menjadi salah satu bahan makanan, tetapi hanya sebatas bahan pangan sekunder, seperti keripik sukun, sukun goreng, tape sukun, sukun rebus, pastel sukun, dan lain-lain. Padahal sukun

menyimpan keunggulan untuk dijadikan sebagai salah satu alternatif bahan makanan pokok.

Berdasarkan kadar karbohidrat yang cukup tinggi (27,12%) pada buah sukun berpeluang diolah menjadi tepung. Pemanfaatan tepung sukun menjadi makanan olahan dapat mensubstitusi penggunaan tepung terigu 50 % hingga 100% tergantung dari jenis produknya (Widowati dan Djoko 2001).

Mi merupakan bahan pangan yang semakin populer di Indonesia. Sebagian besar masyarakatnya menyukai mi, oleh karena itu mi memberikan sumbangan terhadap konsumsi pangan penduduk. Umumnya mi yang paling disukai konsumen adalah mi yang terbuat dari terigu, sehingga dikhawatirkan impor terigu sebagai bahan baku dalam pembuatan mi akan semakin meningkat di masa yang akan datang (Sunaryo 1985).

Mi basah pada umumnya dibuat dengan cara direbus atau dikukus dan masih memiliki kandungan air yang tinggi yaitu mencapai 52%. Sehingga memiliki daya simpan yang lebih rendah yaitu 40 jam dalam suhu kamar. Mi basah disimpan pada suhu rendah (12°C) memiliki daya simpan yang relatif lama yaitu 182 jam atau 7-8 hari (Hidayat 2013).

Pentingnya stabilitas penyimpanan merupakan salah satu cara untuk mengetahui mutu yang dapat menambah umur simpan suatu produk mi basah selama proses penyimpanan. Disamping itu penyimpanan adalah perlakuan yang dibutuhkan untuk memperpanjang daya simpan sebuah produk. Penyimpanan ini juga mempunyai suatu kelebihan dalam menyimpan suatu produk yang akan dikonsumsi masyarakat dalam jangka waktu yang cukup lama sehingga produk bisa mempunyai kontribusi yang positif untuk dikonsumsi masyarakat pada umumnya.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana stabilitas penyimpanan mi basah sukun pada suhu 12°C dengan tepung singkong termodifikasi dari segi sensoris dan segi teksturnya?

1.3 TUJUAN

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui stabilitas penyimpanan mi basah sukun pada suhu 12°C dengan tepung singkong termodifikasi dari segi sensoris dan segi teksturnya.

1.4 MANFAAT

1. Memberikan informasi tentang stabilitas penyimpanan mi sukun selama penyimpanan.
2. Dapat mensubstitusi penggunaan terigu 50% hingga 100% yang dapat mengurangi impor terigu di Indonesia.