

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini mi telah dikenal di berbagai Negara dan seluruh dunia. Di negara Asia mi telah menjadi salahsatu makanan pokok, termasuk di Indonesia. Ada beberapa jenis mi yang dikenal, di antaranya mi segar/mi mentah (*raw chinese noodle*), mi basah (*boiled noodle*), mi instan (*instan noodle*), dan mi kering (*steam and fried noodle*).

Data *World Instant Noodles Association* (WINA) memberi konfirmasi bahwa konsumsi mi instan masyarakat Indonesia terus meningkat dari tahun ketahun. Pada tahun 2013, konsumsi mi instan masyarakat Indonesia sudah mencapai 14,9 miliar bungkus, atau mengalami peningkatan sebesar 1 miliar bungkus bila dibandingkan dengan konsumsi pada tahun 2009. Bisa disimpulkan secara rata-rata setiap masyarakat Indonesia mengkonsumsi sekitar 60-61 bungkus atau 1,5 kardus mi instan pada tahun 2013. Tingginya angka konsumsi mi instan ini menempatkan Indonesia di posisi kedua sebagai Negara pengonsumsi mi instan terbesar di dunia setelah Cina, yang konsumsinya mencapai 46,2 miliar bungkus.

Telah banyak penelitian tentang mi fungsional yang sudah dibuat seperti, mi ubi ungu-boxthorn (Lin *et al.*, 2006), mi sorghum (Liu *et al.*, 2012), mi soba (Choy *et al.*, 2013), penambahan dedak gandum pada kualitas mi Cina putih kering (Chen *et al.*, 2011), mi tepung pisang (Choo, Aziz, 2010), pemanfaatan jamur untuk meningkatkan sifat fungsional mi bebas gluten (Heo, Jeon, Lee, 2014), sensorik mi asin mengandung ubi ungu yam flour (Li *et al.*, 2012), manfaat mi fungsional diperoleh dari penambahan bahan lain. Salah satu variasi mi fungsional selain menggunakan tepung terigu dapat juga menggunakan bahan dasar tepung *yellow pea*.

Gluten free yaitu makanan yang bebas dari *gluten*, gluten sendiri adalah suatu protein yang terkandung bersama pati dalam endosperma yang terdapat dalam gandum. Gandum mempunyai kandungan gluten tertinggi. Kata dasar *gluten* berasal dari *glu/glue*, yang artinya adalah lem. *Gluten* ini yang membuat adonan roti atau kue menjadi kenyal dan mengembang karena sifatnya yang kedap udara. Makanan yang mengandung *gluten* yaitu roti, kue, donat, mie, pasta,

Manfaat dari makanan yang bebas *gluten* yaitu supaya terhindar dari penyakit *celiac sprue* biasanya penyakit ini mempunyai gejala kembung, rasa tidak enak pada perut, hingga gejala berat seperti gangguan pencernaan, iritasi usus, sakit kepala, migrain, nyeri sendi dan otot, asma, gangguan pada kulit seperti eksem, dan gangguan hati. Dimana jonjot usus halus rusak dan tidak dapat menyerap nutrisi dengan baik. Hal ini bisa mengakibatkan melemahnya sistem kekebalan tubuh, diare, lesu kronis, yang bila berkepanjangan bisa mengarah ke penyakit lupus, autisme, ADHD yang diduga akibat dari asupan tinggi gluten.

Tepung *yellow pea* kaya akan vitamin dan protein. Selain itu tepung *yellow pea* juga mengandung arginine, asam amino yang berfungsi untuk meningkatkan kekebalan tubuh, melawan disfungsi ereksi dan meningkatkan kesuburan. Tepung *yellow pea* juga mengandung thiamin dan folat dimana thiamin berfungsi untuk system saraf yang tepat, sedangkan folat mempunyai banyak fungsi, seperti memberikan kontribusi untuk kesehatan jantung, meningkatkan fungsi system kekebalan tubuh, mencegah cacat lahir dan membentuk sel-sel darah merah.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh formulasi mi berbahan dasar tepung *yellow pea* (*Pisum sativum*) dengan tepung gathotan terhadap sifat sensorisnya.

1.3 Tujuan

Mengkaji pengaruh formulasi mi berbahan dasar tepung *yellow pea* (*Pisum sativum*) dengan tepung gathotan terhadap sifat sensorisnya.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini membahas sifat sensoris dari mi *yellow pea* yang meliputi uji hedonik dan uji *scoring*.

1.5 Manfaat

Membuat inovasi baru dan meningkatkan nilai guna *yellow pea* untuk pengidap sakit jantung, stroke, kanker, dan untuk ibu hamil agar janin yang dikandung terhindar dari cacat bawaan.