

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mi merupakan salah satu makanan yang cukup digemari oleh masyarakat di Indonesia. Penyajian mi yang cukup mudah dan cepat merupakan salah satu faktor yang menyebabkan mi digemari oleh masyarakat di Indonesia. Selain itu, produk yang terbuat dari tepung terigu inidapat dijadikan variasi lauk pauk serta menjadi makanan pengganti nasi (Nasution, 2005). Kegemaran masyarakat Indonesia mengkonsumsi mi menyebabkan tingkat konsumsi mi di Indonesia cukup tinggi. Menurut data *World Instant Noodles Association*, Indonesia menjadi negara yang mengkonsumsi mi instan terbanyak kedua setelah China.

Konsumsi mi di Indonesia tiap tahun mengalami peningkatan. Pada tahun 2010 konsumsi mi sebesar 13.700.000 bungkus, dan meningkat cukup tinggi pada tahun 2011 sehingga konsumsi mi di Indonesia sebesar 14.530.000, dan pada tahun 2013 sebesar 14.100.000 (*World Instant Noodles Association* 2013). Jumlah konsumsi mi yang tinggi di Indonesia berdampak pada tingginya jumlah impor bahan baku utama mi yaitu tepung terigu yang berasal dari gandum. Untuk mengurangi impor diperlukan bahan baku selain tepung terigu. Terdapat banyak bahan lokal yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat mi antara lain ubi ungu, sukun, labu kuning, dan pisang kepok kuning.

Pisang kepok kuning merupakan salah satu bahan lokal pertanian yang dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu. Pisang memiliki tingkat produksi yang cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lainnya sehingga mudah ditemukan. Menurut Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian (2008) jumlah produksi pisang di Indonesia pada tahun 2006 dapat mencapai 5.037.472 ton. Tingginya produksi pisang tersebut masih belum dapat dimanfaatkan secara maksimal. Pisang biasanya hanya digunakan untuk diolah menjadi gorengan pisang, keripik, serta salah satu bahan untuk kolak.

Tepung pisang kepok kuning sendiri memiliki kelebihan yaitu kandungan pati resisten yang cukup tinggi. Menurut Johnson dan Southgate (1994) dalam Musita (2009), pati resisten dapat menambah efek fisiologis dalam makanan. Pati resisten ini dapat menguntungkan karena pati resisten dapat difermentasi oleh bakteri-bakteri dalam usus. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Musita

(2009), dapat diketahui bahwa pati resisten yang dimiliki oleh pisang kepok kuning sebesar 27,70 %. Tingginya pati resisten yang ada dalam pisang kepok kuning menyebabkan indeks glikemik yang dimiliki tepung pisang kepok kuning rendah. Karena pati resisten sulit dicerna oleh organ pencernaan manusia sehingga mengakibatkan lambatnya kenaikan kadar gula darah. Selain itu, berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Choo dan Aziz (2010) mi yang menggunakan bahan pisang sebanyak 30 % mengakibatkan indeks glikemik yang dimiliki oleh mi rendah yaitu sebesar 39,7.

Kelemahan dari tepung pisang kepok kuning yaitu tidak memiliki kandungan gluten sehingga tidak mampu membentuk tekstur mi. Berdasarkan hal tersebut diperlukan tepung singkong termodifikasi sebagai agen untuk membantu membentuk tekstur dari mi pisang. Tepung singkong termodifikasi memiliki keunggulan yaitu tekstur yang kenyal, lengket, dan mampu mengikat pati tepung pisang kepok kuning sehingga mampu membentuk tekstur mi yang kenyal. Viskositas puncak gel gathotan adalah sekitar 5000 cP (Purwandari et al. 2014. Laporan penelitian tidak terpublikasi).

Untuk mengurangi impor tepung terigu, maka diperlukan penelitian lebih lanjut tentang mi yang berbahan baku selain tepung terigu dan memanfaatkan bahan lokal, dalam hal ini pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca normalis*), sebagai bahan baku dalam pembuatan mi dengan agen pembentuk tekstur tepung singkong termodifikasi.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik tekstural mi dari kombinasi terbaik tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca normalis*) dan tepung singkong termodifikasi?
2. Bagaimana *cooking quality* mi dari kombinasi terbaik tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca normalis*) dan tepung singkong termodifikasi?

1.3. Tujuan

1. Untuk mengetahui karakteristik tekstural mi dari kombinasi terbaik tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca normalis*) dan tepung singkong termodifikasi.

2. Untuk mengetahui *cooking quality* dari kombinasi terbaik tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca normalis*) dan tepung singkong termodifikasi.

1.4. Manfaat

2. Meningkatkan nilai ekonomis dan daya guna dari buah pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca normalis*) yang dijadikan tepung sebagai pengganti tepung terigu.
3. Mengolah bahan lokal yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Indonesia terutama pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca normalis*).