

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu produk pangan dari hasil olahan tepung dengan bentuk untaian memanjang seperti tali dan sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat (Nasution 2005). Cita rasa dan cara dalam penyajian dari mi yang sangatlah mudah dan praktis membuat banyak berbagai kalangan lebih memilih mi ini digunakan sebagai variasi bahan campuran lauk pauk dalam makanan dan sebagai pengganti nasi. Pada umumnya bahan baku utama dari pembuatan mi adalah tepung terigu. Berdasarkan Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) ditahun 2014 trend impor tepung gandum sebagai bahan baku pembuatan tepung terigu di Indonesia mengalami kenaikan yang sangat signifikan dari tahun 2010 konsumsi terigu Nasional mencapai 4,4 juta ton/ kg tepung terigu setara dengan yaitu 5,8 juta ton/kg tepung gandum, sedangkan ditahun 2013 mencapai 5,3 juta ton/kg tepung terigu setara dengan 7,0 juta ton/kg tepung gandum, hal ini terjadi karena kebebasan pemerintah Indonesia dalam mengatasi masalah impor terigu yang memberlakukan bebas pajak atau semua biaya pajak ditanggung oleh produsen tepung terigu. Harga terigu domestik Indonesia juga cenderung lebih murah dibandingkan dengan 8 Negara lain di kawasan Asia yaitu 0,56 USD/kg.

Adanya penggunaan dan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk diversifikasi pangan dapat berguna untuk mengurangi tingkat impor dan ketergantungan tepung terigu di Indonesia. Hal ini dapat dilakukan dengan cara membuat produk olahan pangan yang berbahan dasar tepung dari umbi-umbian (Widiatmoko *et al* 2015). Di Indonesia khususnya di beberapa daerah tertentu, ubi jalar merupakan bahan makanan pokok peluang penganekaragaman dan pemanfaatan bahan makanan ini diolah dengan tahapan proses akan menghasilkan bahan makanan dengan pengembangan agroindustri berbahan baku lokal. Ubi jalar berpotensi sebagai bahan pangan fungsional memiliki kandungan antosianin. Antosianin merupakan pigmen yang menyebabkan daging umbi berwarna. Keberadaan senyawa fenol pada ubi jalar juga penting karena menentukan aktivitas antioksidan serta kandungan serat pangan yang bermanfaat untuk pencernaan (Ginting *et al* 2011).

Gathotan adalah singkong yang terfermentasi oleh jamur dan merupakan bahan mentah jajanan tradisional Jawa yang bernama 'gathot'. Makanan ini sekarang sudah sulit ditemukan dipasaran dan proses pembuatan gathotan umumnya tidak memiliki pengendalian proses yang cukup baik, sehingga kegagalan proses sering terjadi. Gathotan dibuat dengan cara mengupas singkong kemudian membiarkannya dipermukaan tanah atau diatas atap rumah beberapa minggu atau beberapa bulan sehingga menjadi berwarna hitam di dalamnya. Warna hitam tersebut merupakan salah satu ciri penting dari gathotan (Purwandari *et al* 2014).

Tepung gathotan digunakan sebagai agen pembentuk tekstur. Beberapa penelitian yang telah dilakukan adalah penggunaan tepung gathotan dalam pembuatan mi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung gathotan berpengaruh terhadap sifat tekstural mi. Tepung gathotan memiliki sifat tekstural yang berbeda daripada tepung singkong dengan melakukan proses fermentasi dari ubi jalar. Tepung gathotan ubi jalar terfermentasi dapat mengikat tepung gathotan ubi jalar sehingga dapat membentuk mi berbahan baku ubi jalar yang terfermentasi.

1.2 Batasan Masalah

Penelitian ini menguji karakteristik tekstural dan cooking quality mi berbahan ubi jalar terfermentasi dan bahan mentah penelitian ini menggunakan gathotan yang dibuat oleh Ibu Umi Purwandari menggunakan singkong dan ubi jalar yang dibeli di pasar Kamal.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi air dalam gel tepung ubi jalar terfermentasi *Botryodiplodia theobromae* pada tekstur dan cooking quality “mi gluten-free” dari ubi jalar (*Ipomoea batatas*)?
2. Bagaimana pengaruh proporsi gel dan tepung kering ubi jalar terfermentasi *Botryodiplodia theobromae* pada tekstur dan cooking quality mi ‘gluten-free’ dari ubi jalar (*Ipomoea batatas*)?

1.4 Tujuan

1. Menentukan pengaruh proporsi air dalam gel tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terfermentasi *Botryodiplodia theobromae* pada tekstur dan *cooking quality* mi ‘gluten-free’ dari ubi jalar (*Ipomoea batatas*).
2. Mengetahui pengaruh proporsi gel dan tepung kering ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terfermentasi *Botryodiplodia theobromae* pada tekstur dan *cooking quality* mi ‘gluten-free’ dari ubi jalar (*Ipomoea batatas*).

1.5 Manfaat

1. Menambah inovasi baru tentang makanan fungsional dari ubi jalar (*Ipomoea batatas*) yang dijadikan tepung sebagai pengganti tepung terigu.
2. Mengolah sumber daya alam lokal yang masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat terutama pada ubi jalar (*Ipomoea batatas*).