

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia sudah biasa mengkonsumsi mi, hampir semua masyarakat Indonesia mengkonsumsi mi. Mi merupakan makanan instan yang terbuat dari tepung terigu. Mi yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah mi instan. Selain mudah dikonsumsi dan praktis juga memiliki rasa yang enak. Masyarakat yang memiliki banyak kesibukan banyak memilih produk pangan instan salah satunya adalah mi instan. Mi terbuat dari tepung terigu dan bahan-bahan pengawet lainnya. Mi yang banyak dijual dipasaran tidak semuanya memiliki kandungan gizi, karena ada bahan tambahan dan pengawet.

Mi yang banyak dijual dipasaran terbuat dari tepung terigu. Tepung terigu merupakan produk olahan yang terbuat dari biji gandum. Biji gandum yang digunakan adalah biji gandum impor, karena tidak banyak masyarakat Indonesia yang menanam gandum, pada tahun 2016 impor gandum di Indonesia meningkat 2,1 juta ton (Aditya 2016). Gandum cukup baik ditanam di Indonesia khususnya di daerah dataran tinggi bersuhu sejuk. Ketergantungan tepung terigu membuat impor gandum dari tahun ketahun mengalami peningkatan yang menyebabkan meningkatnya devisa pengeluaran negara.

Perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu dikalangan masyarakat, karena impor gandum di Indonesia mencapai 7,4 juta ton yang setara dengan 5,40 juta ton terigu dan selama Januari-Juni 2016 konsumsi tepung terigu mencapai 3 juta ton (Aditya 2016). Salah satunya yaitu dengan cara mengganti tepung terigu dengan produk pertanian yang banyak ditanam di Indonesia, salah satunya adalah umbi porang. Umbi porang merupakan tanaman liar yang banyak tumbuh di hutan tropis dan banyak tumbuh di kebun-kebun. Umbi porang tidak banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena bersifat gatal. Asam oksalat yang menyebabkan rasa gatal pada umbi porang. Sehingga perlu adanya perlakuan khusus sebelum dikonsumsi.

Tepung porang merupakan produk olahan dari umbi porang yang akan menggantikan penggunaan tepung terigu. Indonesia tidak banyak mengolah umbi porang menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual, negara yang mengolah umbi porang menjadi suatu produk adalah Negara Jepang. Jepang membutuhkan tepung

atau chips porang lebih dari 1.000 ton/tahun, lahan perkebunan karet dengan populasi 550 pohon/hektar, maka dapat ditanami $\pm$ 5.000 tanaman porang yang akan menghasilkan umbi sebanyak 10-15 ton/hektar pada tahun ketiga (Afifah *et al.* 2014). Tepung porang digunakan sebagai bahan pembuatan mi. Penggunaan tepung porang bertujuan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yang menjadi bahan utama pembuatan mi. Mi dikombinasikan dengan tepung beras dan ikan gabus. Tepung beras hanya digunakan sedikit sebagai pencampur.

Selain itu penambahan ikan gabus bertujuan untuk menambah nilai gizi pada produk mi. Ikan gabus merupakan ikan air tawar yang banyak hidup dimuara sungai, danau, rawa dan dapat pula hidup di air kotor dengan kadar oksigen rendah serta tahan terhadap kekeringan. Ikan gabus memiliki daging tebal dan berwarna putih. Tekstur daging lembut sehingga lebih mudah dikonsumsi. Sudah banyak masyarakat yang mengenal ikan gabus. Ikan gabus merupakan predator yang memakan ikan-ikan kecil disekelilingnya. Penambahan ikan gabus bertujuan untuk menjaga tekstur mi agar tetap kenyal dan mudah dibentuk.

Umbi porang memiliki sifat mengenyangkan, sehingga sangat cocok dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki masalah dengan berat badan. Salah satu masalah yang cukup global dimasyarakat adalah obesitas. Obesitas merupakan penyakit yang berhubungan dengan masalah pola hidup. Pola hidup yang baik yaitu pola hidup seimbang antara makan dan aktivitas. Apabila mengkonsumsi makanan berlebih tanpa diimbangi dengan aktivitas yang seimbang maka makanan akan menumpuk dalam tubuh dan menjadi lemak yang menyebabkan obesitas.

Penelitian ini memformulasikan ikan gabus, tepung porang dan tepung beras. Uji yang dilakukan adalah uji anti-obesitas dan uji tekstur. Pengujian dilakukan untuk mengetahui kandungan yang terdapat dalam produk mi dan manfaatnya.

1.2 Rumusan Masalah

Tepung porang merupakan salah satu pengganti tepung terigu yang diharapkan dapat mengurangi konsumsi tepung terigu di Indonesia. Berangkat dari hal tersebut maka penelitian ini dilakukan untuk:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung porang terhadap stabilitas sensoris pada mi porang ?

2. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung porang terhadap stabilitas tekstur pada mi porang ?
3. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung porang terhadap aktivitas anti-obesitas pada mi porang ?
4. Bagaimana kondisi optimum secara sensoris pada mi porang ?

1.3 Batasan Penelitian

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini yang bertujuan untuk memperjelas ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas, oleh karena itu batasan-batasan masalah dalam penelitian ini akan diuraikan antara lain sebagai berikut:

1. Kualitas yang dimaksud dalam penelitian ini meliputi kualitas secara fisik dan sensoris. Kualitas secara fisik diketahui melalui uji tekstur. Sedangkan kualitas secara sensoris diketahui melalui penilaian secara sensoris panelis.
2. Parameter uji yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu uji sensoris yang meliputi (warna, aroma, tekstur ditangan dan kesukaan keseluruhan), uji tekstur meliputi (*hardness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess* dan *chewiness*) dan uji antiobesitas,.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung porang terhadap sifat sensoris pada mi porang.
2. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung porang terhadap stabilitas tekstur pada mi porang.
3. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung porang terhadap aktivitas anti-obesitas pada mi porang.
4. Mengetahui kondisi optimum secara sensoris pada mi porang.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Mengurangi konsumsi tepung terigu yang berlebihan terutama dalam pembuatan mi.
2. Meningkatkan nilai ekonomis umbi porang dan inovasi produk pangan berbahan dasar umbi porang.

3. Membuat produk dengan pemanfaatan bahan pertanian yang kurang termanfaatkan.

1.5 Hipotesis

Penggunaan tepung porang sebagai pengganti tepung terigu dan penambahan ikan gabus akan memberikan pengaruh terhadap kualitas mi porang. Umbi porang diperoleh dari daerah Bangkalan dan sekitarnya dengan usia 1-2 tahun. Sedangkan ikan gabus diperoleh dari pasar Kamal dan pasar Bangkalan.