

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan makanan yang saat ini cukup digemari masyarakat. Mi sering dijadikan sebagai pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang berasal dari bahan pembuat mi yakni pati dalam tepung. Mi juga merupakan makanan yang cukup praktis dan murah sehingga cukup banyak diminati masyarakat. Mi yang banyak beredar di pasaran Indonesia saat ini adalah mi instan. Total konsumsi mi instan di seluruh dunia pada tahun 2015 mencapai 97.710 juta penyajian (WINA 2016). Indonesia merupakan negara kedua terbesar dalam konsumsi mi instan setelah China yakni 13.200 juta penyajian per tahun 2015 (WINA 2016).

Bahan baku mi berupa tepung yang mengandung pati yang umumnya menggunakan tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum. Indonesia bukan negara penghasil gandum sehingga harus mengimpor bahan baku gandum. Hal ini mengakibatkan ketergantungan terhadap impor. Selain gandum, mi dapat dibuat dari berbagai bahan lain seperti singkong.

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu jenis tanaman yang tumbuh subur di Indonesia. Tanaman ini biasanya dibudidayakan di pekarangan atau ladang-ladang. Cara penanaman dan perawatan tanaman singkong cukup mudah. Akan tetapi harga jualnya sangat murah. Hal ini mengakibatkan singkong menjadi tanaman selingan.

Singkong dapat digunakan sebagai pengganti terigu dengan meningkatkan kualitas tepung singkong sehingga memiliki sifat yang mirip dengan gluten dalam terigu yang bersifat elastis dan kenyal (Salim 2011). Tepung dari singkong yang memiliki karakteristik ini biasa disebut dengan tepung mocaf (*modified cassava flour*). Tepung mocaf melewati proses fermentasi dengan menggunakan starter *Acetobacter aceti*. Dalam masyarakat, juga terdapat pembuatan tepung tanpa starter yang ditambahkan sehingga mungkin terjadi fermentasi campuran yang alami. Proses ini menghasilkan produk tepung mirip dengan tepung mocaf yang memiliki elastisitas dan kekenyalan yang melebihi tepung tapioka yang disebut sebagai tepung krekel.

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat suatu produk mi dari tepung krekel. Untuk mendapatkan hasil mi yang menarik dan disukai konsumen, tepung krekel perlu diformulasikan dengan bahan lainnya. Penelitian ini menguji tentang keberhasilan tepung singkong krekel untuk dijadikan mi yang menarik dan bercita-rasa tinggi serta disukai konsumen dengan cara diformulasikan dengan sari tomat pada proses pregelatinisasi. Cara pengkajiannya adalah dengan menggunakan uji *cooking quality*, uji tekstur, dan uji sensoris.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh formulasi singkong krekel dan sari buah tomat terhadap tekstur mi instan singkong krekel.
- b. Bagaimana pengaruh formulasi singkong krekel dan sari buah tomat terhadap *cooking quality* mi instan singkong krekel.
- c. Bagaimana pengaruh formulasi singkong krekel dan sari buah tomat terhadap penerimaan sensoris mi instan singkong krekel.

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi oleh formulasi sari tomat dengan tepung krekel, formulasi gel dengan tepung krekel, uji *cooking quality*, uji tekstur dan uji sensoris.

1.4 Tujuan

- a. Mengetahui pengaruh formulasi singkong krekel dan sari buah tomat terhadap tekstur mi instan singkong krekel.
- b. Mengetahui pengaruh formulasi singkong krekel dan sari buah tomat terhadap *cooking quality* mi instan goreng.
- c. Mengetahui pengaruh formulasi singkong krekel dan sari buah tomat terhadap penerimaan sensoris mi instan singkong krekel.

1.5 Manfaat

- a. Meningkatkan potensi singkong sebagai sumber ekonomi masyarakat.
- b. Meningkatkan budidaya singkong di Indonesia.
- c. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap terigu.