

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan gaya hidup yang serba instan ikut mempengaruhi pola konsumsi masyarakat. Produk olahan mi kian menjadi pilihan sebagai pengganti nasi yang banyak dikonsumsi Masyarakat (Kining *et al.*, 2021). Produk mi merupakan salah satu makanan yang mengandung sumber karbohidrat cukup tinggi. Pada 100 g mi kering terdapat sebanyak 76,3 g karbohidrat, jumlah yang lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan karbohidrat pada nasi yang hanya mencapai 39,8 g (Nurzanah *et al.*, 2022). Mi merupakan makanan populer diseluruh dunia. Mi memiliki variasi nama, bentuk, bahan, dan teknik pembuatan di dunia (Kurniawan *et al.*, 2020).

Tepung terigu menjadi bahan dasar umum dalam pembuatan mi kering sesuai dengan standar SNI 8217:2015. Tepung terigu dipilih karena mengandung protein jenis gluten. Kompleks protein gluten ini tidak larut dalam air dan memiliki peran penting dalam menjaga struktur adonan mi. Gluten adalah gabungan gliadin dan glutenin yang menghasilkan sifat viskoelastis, memudahkan pengolahan adonan mie menjadi lembaran mi yang kokoh dan tahan terhadap kerusakan (Gunawan, 2022). Namun, penggunaan tepung terigu dalam produksi mi telah menyebabkan peningkatan impor gandum di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik 2021 mencatat bahwa Indonesia menjadi salah satu pengimpor gandum terbesar di dunia pada tahun 2020 dengan total impor mencapai 10,3 juta ton. Negara sumber impor gandum Indonesia yaitu Australia, Ukraina, Amerika, Argentina, dan Kanada (Kiromi *et al.*, 2023). Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum, perlunya melakukan pengoptimalan penggunaan bahan lokal dalam produksi mi sehingga mengurangi impor tepung terigu.

Penelitian yang telah dilakukan sebagai upaya untuk memperbaiki substitusi mi menggunakan bahan pengganti terigu diantaranya, penelitian Lena *et al.*, (2022) pembuatan mi dengan menggunakan bahan utama jagung dengan penambahan tepung terigu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan tepung jagung akan menaikkan kadar air dan kadar total karoten. Selanjutnya pada penelitian Amalia (2022) hasil jadi mi kering memiliki tekstur sedikit keras dan mudah putus. Bahan lain yang dapat digunakan untuk meningkatkan tekstur yaitu penambahan kacang bambara. Kacang bambara

dapat meningkatkan daya kembang suatu produk makanan dan kaya akan kandungan protein (Sitanggang *et al.*, 2021). pembuatan mi kering dengan bahan baku tepung jagung dan pati kentang. Rasio bahan baku pada penelitian ini menggunakan komposisi terbaik pada penelitian Amalia (2022) yaitu 70 g jagung dan 30 g pati kentang. Hal ini dikarenakan semakin tinggi jumlah penambahan jagung maka menghasilkan mi elastis dan tidak mudah terputus, pada saat proses pembentukan adonan mi dibandingkan dengan penambahan jagung yang sedikit. Pada penelitian ini kacang bambara digunakan rasio 10 g, 20 g, dan 30 g pada perbandingan ini diharapkan dapat mengetahui rasio kacang bambara yang tepat untuk memperbaiki terkait tekstur pada mi kering yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian lanjut untuk mencari proporsi yang tepat dalam pembuatan mi kering. Serta dilakukan proses pengujian yakni meliputi uji fisik (uji warna dan tekstur), uji sensoris, uji kimia (uji kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat), dan uji Cooking Quality (*cooking time* dan *cooking loss*) pada mi kering.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik fisik dan sensoris pada mi dengan kombinasi bahan jagung, pati kentang, dan kacang bambara?
2. Bagaimana karakteristik kimiawi pada mi dengan kombinasi bahan jagung, pati kentang dan kacang bambara?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui karakteristik fisik dan sensoris dari mi dengan kombinasi bahan jagung, pati kentang, dan kacang bambara
2. Mengetahui karakteristik kimiawi pada mi dengan kombinasi bahan tepung jagung, pati kentang dan kacang Bambara formulasi terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengangkat penggunaan produk lokal jagung madura.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari jagung dan kacang bambara.
3. Sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya terkait mi kering dari jagung, pati kentang, dengan penambahan kacang bambara.