

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi adalah produk pangan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung lainnya sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan lainnya. Mi dibedakan menjadi 2 macam yaitu Mi kering dan Mi basah. Saat ini Mi banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai pengganti nasi. Bahan baku pembuatan Mi di Indonesia yaitu terigu yang hingga saat ini masih diimpor dari negara lain. Perlu dilakukan upaya pencarian bahan lain untuk menggantikan tepung terigu dengan memanfaatkan sumber daya alam di sekitar kita, salah satunya berasal dari umbi-umbian seperti ubi jalar. Makanan yang berasal dari tepung terigu ini memang menjadi pilihan masyarakat karena pengolahannya relatif lebih mudah dan dapat menggantikan nasi. Di Indonesia produk Mi merupakan makanan yang banyak digunakan sebagai pengganti nasi, produk Mi ini berbahan dasar tepung terigu yang berasal dari tanaman gandum.

Kumalaningsih (2006) melaporkan bahwa kandungan antosianin pada ubi jalar ungu cukup tinggi yaitu mencapai 519 mg/100g berat basah, sehingga ubi jalar ungu berpotensi besar sebagai sumber antioksidan untuk kesehatan manusia. Manfaat antioksidan serta warna ungu dapat meningkatkan nilai tambah dari ubi jalar ungu. Pemanfaatan ubi jalar ungu dengan diolah menjadi tepung. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung harus dapat mempertahankan kandungan antosianin yang bermanfaat sebagai antioksidan dan pewarna alami.

Gathotan merupakan singkong fermentasi yang menjadi bahan mentah dari jajanan tradisional khas Jawa Tengah yaitu “gatot”. Gathotan dibuat dengan cara yang sederhana yaitu mengupas singkong kemudian membiarkannya berada dipermukaan tanah atau diatas atap rumah sampai berminggu-minggu sehingga terjadi perubahan warna menjadi hitam. Pembuatan gathotan umumnya tidak memiliki pengendalian proses yang baik, sehingga banyak terjadi kegagalan dalam proses tersebut (Purwandari *et al.* 2014).

Upaya yang bisa dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi mi di antaranya dengan menambahkan sayuran pada bahan baku pembuatan mi. Fungsi pemenuhan kebutuhan gizi mie instan hanya dapat diperoleh jika ada penambahan

sayuran dan sumber protein. Jenis sayuran yang dapat ditambahkan adalah bayam, wortel, sawi, tomat, kol, atau tauge. Sumber proteinnya dapat berupa telur, daging, ikan, tempe, atau tahu. Bahan mie dapat berasal dari beras, gandum, dan pati yang berasal dari kentang, kentang manis, dan kacang-kacangan (Yalchin and Basmani 2008; Tan et al. 2009).

Fermentasi dikenal mampu menambah nilai gizi, mampu mengubah tekstur produk pangan, dan mampu mengubah aroma yang berciri khas dari produk makanan terfermentasi tersebut.

1.2 Batasan Masalah

Penelitian ini menguji sensoris mi ubi jalar ungu 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. Bagaimanah penilaian sensoris hedonik dan skoring pada mi ubi jalar gathotan?
2. Bagaimana analisis warna dan antioksidan pada mi ubi jalar gathotan dari masing-masing formulasi yang dibuat?
3. Bagaimana menentukan faktor yang dominan dari mi ubi jalar?

1.4 Tujuan

1. Mengetahui penilaian sensoris hedonik dan skoring pada mi ubi jalar ungu.
2. Mengetahui analisis warna dan antioksidan pada mi ubi jalar ungu dari masing-masing formulasi yang dibuat.
3. Mengetahui faktor yang dominan dari mi ubi jalar.

1.5 Manfaat

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