

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan berbahan dasar tepung banyak digunakan seperti pada industri seperti roti, mi, dan biskuit. Indonesia mengimpor terigu dari negara lain untuk memenuhi kebutuhan terigu untuk industri di Indonesia. Gandum, sebagai bahan dasar terigu tidak dapat tumbuh di negara Indonesia karena negara Indonesia itu sendiri beriklim tropis. Itu sebabnya Indonesia terus menerus mengimpor terigu, sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak. Kondisi ini cukup mengkhawatirkan mengingat adanya kenaikan harga terigu yang semakin meningkat mengikuti arus nilai tukar rupiah terhadap dollar. Oleh karena itu, perlu adanya suatu alternatif dalam mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu terutama dalam keperluan pembuatan mi (Kristiani, 2012).

Mi merupakan salah satu makanan berbahan dasar tepung terigu yang dapat di jadikan makanan pengganti nasi. Permasalahan ketergantungan terhadap tepung terigu memerlukan alternatif pemecahannya. Salah satu cara yang dapat dilakukan sebagai alternatif pengganti (substitusi) tepung terigu dalam pembuatan mi yaitu dengan menggunakan umbi-umbian. Umbi-umbian banyak mengandung karbohidrat tinggi selain itu juga umbi-umbian mudah didapat dengan harga yang relatif murah.

Salah satu jenis umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu yaitu dengan tepung ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan tanaman yang sangat *familiar* bagi kita, banyak ditemukan di pasar dengan harga relatif murah. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Ubi jalar ungu merupakan salah satu sumber karbohidrat non beras tertinggi keempat setelah padi, jagung, dan ubi kayu (Ambarsari *et al.*, 2009). Ubi jalar ungu mengandung antosianin berkisar ± 519 mg/100 gr berat basah. Antosianin ubi jalar ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung

dan stroke. Ubi jalar ungu bisa menjadi anti kanker karena didalamnya ada zat aktif yang dinamakan selenium dan iodin yang aktivitasnya dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi yang lainnya (Aprilianti, 2010).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan umbi-umbi yang lain dan sumber karbohidrat keempat di Indonesia setelah beras, jagung, dan ubi kayu. Sebagai sumber energi, tiap 100 g ubi jalar mampu menyediakan energi sebesar 123 kalori. Keunggulan lain dari ubi jalar yaitu memiliki harga yang relatif murah dan memiliki indeks glikemik sebesar 54 sehingga cocok dikonsumsi bagi penderita diabetes. Pada tahun 2013, produksi ubi jalar di Indonesia mengalami peningkatan mencapai 2385 x 103 ton dengan luas panen sebesar 162 Ha (Mulyadi *et al.*, 2014).

Untuk mengetahui tingkat penilaian masyarakat tentang tepung ubi jalar ungu sebagai pembuatan mi digunakan penilaian sensoris dari panelis sebagai sampel. Penilaian sensoris meliputi berbagai atribut mutu mi yaitu rasa, aroma, tekstur, warna dan kesukaan keseluruhan. Dalam mengetahui korelasi masing-masing atribut mutu terhadap kesukaan keseluruhan menggunakan regresi *Analisis Of Varian (ANOVA)*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

Bagaimana sifat sensoris mi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l*) dengan penambahan singkong termodifikasi (Gathotan).

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

Untuk mengetahui sifat sensoris mi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l*) dengan penambahan singkong termodifikasi (Gathotan)

1.4 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini terdapat batasan masalah, yaitu :

Penelitian ini membahas sifat sensoris dari mi ubi jalar ungu yang meliputi uji *hedonic* dan uji *scoring*.