

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Mi merupakan makanan populer yang dikonsumsi di seluruh dunia. Bahkan, mi menjadi produk yang hampir menggantikan makanan pokok di beberapa negara. Perkembangan konsumsi mi yang sangat pesat di berbagai negara terutama di Indonesia menjadi masalah yang patut dipertimbangkan bagi negara mengingat konsumsi mi yang memiliki peluang untuk menurunkan devisa negara karena mi merupakan produk yang terbuat dari tepung terigu yang merupakan komoditas impor.

Tepung terigu merupakan produk yang terbuat dari gandum, gandum merupakan komoditas impor dari negara seperti Australia, Kanada, Amerika dll. Berdasarkan data APTINDO atau Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (2013) pada tahun 2010 impor gandum mencapai 4.669.475 ton, sedangkan tahun 2012 mencapai 6.250.489 ton, dari data tersebut bahwa impor gandum terus meningkat. Selain itu tepung terigu merupakan komoditas yang mengandung karbohidrat yang tinggi yang masih bisa digantikan oleh beberapa hasil pertanian di Indonesia seperti beras, singkong, sagu, sorgum, dan labu kuning. Oleh karena itu diperlukan pengembangan teknologi mi yang berbahan baku selain terigu seperti labu kuning yang tinggi akan nilai gizi.

Di Indonesia, konsumsi mi mencapai 55 bungkus per kapita per tahun setelah Korea Selatan dengan konsumsi mi instan terbanyak per kapita, dengan rata-rata 69 bungkus per tahun (ITPC Osaka 2012). Kandungan gizi pada mi sangat terbatas karena sebagian besar kandungan gizinya adalah karbohidrat, sedangkan kebutuhan gizi pada tubuh manusia selain membutuhkan karbohidrat juga membutuhkan protein, serat, vitamin, dan kandungan gizi lainnya. Dengan mempertimbangkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap mi yang sangat tinggi, maka mi menjadi alat yang baik untuk fortifikasi ataupun peningkatan nilai gizi dengan menggunakan bahan-bahan yang bergizi tinggi misalnya labu kuning.

Salah satu alternatif bahan baku mi yang paling cocok untuk menggantikan tepung terigu adalah labu kuning atau *Curcubita moschata* karena labu kuning

banyak mengandung karbohidrat, vitamin, dan serat, juga sebagai salah satu alternatif dari usaha penganeekaragaman hasil labu kuning dan untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Labu kuning mengandung karotenoid yang tinggi yang bisa melindungi mata dari katarak dan juga dapat melindungi diri dari kanker, jantung, diabetes melitus, aneka kanker, proses penuaan dini, dan gangguan respon imun (Anam 2010).

Lahan labu kuning di Indonesia juga menyebar di berbagai kepulauan. Hampir di semua kepulauan yang ada di Indonesia tumbuh tanaman labu kuning (Igfar 2012). Tanaman ini juga merupakan tanaman yang sangat produktif karena setiap 1 hektar lahan dapat menghasilkan buah 20-40 ton buah labu kuning. Namun, tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia sangat rendah, kurang dari 5 kg/kapita per tahun. Data Badan Pusat Statistik tahun 2012 menunjukkan bahwa rata-rata produksi labu di Indonesia pada tahun 2009 hingga tahun 2010 sekitar 321.023-369.846 ton. Dengan demikian dalam setahun jumlah produksi labu kuning meningkat menjadi 15,21%. Tingkat pengolahan labu kuning yang masih rendah pada masyarakat Indonesia sangat disayangkan mengingat labu kuning yang kaya akan nutrisi. Penggunaan labu kuning dapat digunakan sebagai tepung dan digunakan untuk membuat berbagai makanan seperti biskuit, mi, kue, roti, dan lain sebagainya. Selain itu labu kuning dapat digunakan sebagai antioksidan dan pewarna alami pada mi dan sebagai pemberi sifat sensoris yang lebih daripada mi yang berbahan tepung terigu.

Sifat sensoris merupakan faktor pertama yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam mengonsumsi suatu makanan, karena makanan yang tidak memiliki sifat sensoris yang diinginkan oleh konsumen dari segi warna, aroma, dan rasa maka makanan tersebut tidak akan dikonsumsi oleh konsumen meskipun makanan tersebut memiliki kualitas gizi, fisik, dan kimia yang baik. Sehingga sifat sensoris juga merupakan kualitas makanan yang tidak bisa diabaikan. Oleh karena itu, sifat sensoris sangat penting untuk dikaji pada mi labu kuning yang terbelah baru.

Selain itu, kualitas yang paling menentukan kualitas fisik pada mi adalah kualitas masak atau *cooking quality*. *Cooking quality* pada mi terdiri dari *cooking time* dan *cooking loss*. *Cooking time* sangat diperlukan untuk mengetahui waktu

yang dibutuhkan untuk memasak mi, karena waktu memasak mi sangat mempengaruhi kualitas fisik mi, jika mi dimasak lebih dari *cooking time* yang telah ditentukan maka mi akan menjadi lembek dan *cooking loss* pada mi juga akan lebih tinggi. *Cooking loss* pada mi merupakan sifat fisik untuk mengetahui banyaknya padatan mi yang terlarut akibat pemasakan.

Oleh karena itu perlu pengkajian dalam penggunaan tepung labu kuning untuk bahan pembuat mi, dengan menggunakan agen pembentuk tekstur untuk memperoleh *cooking quality* dan sifat sensoris yang baik.

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengaruh tepung labu kuning dan air terhadap *cooking quality* (*cooking loss* dan *cooking time*) mi labu kuning?
2. Bagaimana pengaruh tepung labu kuning dan air terhadap sifat sensoris pada mi labu kuning?

1.3. TUJUAN

1. Mengetahui pengaruh tepung labu kuning dan air terhadap *cooking quality* (*cooking loss* dan *cooking time*) mi labu kuning.
2. Mengetahuipengaruh tepung labu kuning dan air terhadap sifat sensoris pada mi labu kuning.

1.4. HIPOTESIS

1. *Cooking quality* mi labu kuning dipengaruhi oleh tepung labu kuning dan air.
2. Penggunaan tepung labu kuning dan air mempengaruhi penilaian terhadap sensoris mi labu kuning.