

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingkat konsumsi mi di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun, pada tahun 2012 dengan 14,750 juta paket dan 14,900 juta paket pada tahun 2013, tingginya jumlah konsumsi tersebut menjadikan Indonesia sebagai Negara pengonsumsi mi nomor dua setelah cina dengan rata-rata 46,220 juta paket (WINA, 2015). Hal tersebut membuktikan bahwa peran mi sangat besar terhadap pola konsumsi masyarakat Indonesia saat ini, serta pola makan yang tidak sehat atau makanan siap saji yang semakin meningkat. Ada beberapa mi yang dikonsumsi di Indonesia diantaranya mi basah, mi kering dan mi instan.

Mi fungsional baru-baru ini banyak dikembangkan di dalam penelitian-penelitian dengan bahan-bahan yang sehat yang dapat menurunkan kolesterol, serta meningkatkan total antioksidan kapasitas serum dan jaringan (termasuk jantung, hati, ginjal) bagi yang mengkonsumsi. Seperti mi yang terbuat dari gandum dengan formulasi penambahan gandum sebanyak 20% gandum yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas mi instan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mi sekarang ini sudah mulai berkembang. Sebagai bahan pengganti tepung terigu untuk membuat mi pada penelitian-penelitian sebelumnya tepung yang digunakan diantaranya tepung pisang (Choo dan Aziz, 2010), Soba atau mi jepang (Choy *et al.* 2013) tepung ubi ungu (Li *et al.* 2012) dan tepung sorgum (Liu *et al.* 2012) yang memberikan manfaat diantaranya menurunkan gula darah. Hasil dari penggantian tepung terigu menjadi tepung dari bahan-bahan fungsional akan menjadi sangat penting dan berguna untuk pengutamaan bahan baku yang sehat.

Pembuatan mi sangat diperlukan modifikasi bahan baku dari pembuatan mi tersebut. Diantaranya penggunaan bahan dari tepung *yellow pea* sebagai pengganti tepung terigu. Kandungan yang terdapat pada *yellow pea* di antaranya vitamin C (11 mg) yang berfungsi menjaga daya tahan tubuh agar tidak terinfeksi racun, serta rendah lemak dengan kadar(0,2 gr). *Yellow pea* biasanya digunakan sebagai komposisi dari olahan seperti roti, *Sphagetti*, dan pada roti pita (Cigi, 2015). Pentingnya penelitian tentang perbaikan nilai gizi mi dengan menggunakan

yellow pea karena kandungan yang unggul dibandingkan tepung terigu dengan kandungan, vitamin C (0 mg), dan lemak (1,3 gr) yang digunakan dalam pembuatan mi (Direktorat Gizi, 1981).

1.2 Batasan Masalah

Bahan mentah dalam penelitian ini adalah gathotan yang dibuat oleh Ibu Umi Purwandari, menggunakan singkong yang dibeli dari pasar Kamal. Sedangkan *yellow pea* berasal dari Australia yang dikirim oleh Dr. Ai Ling Choy Staf Department of Environment and Primary Industry, Victoria, Australia.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh formulasi terhadap sifat *cooking quality* mi *gluten-free* yang terbuat dari tepung *yellow pea*?
2. Bagaimana pengaruh formulasi terhadap sifat tekstural mi *gluten-free* yang terbuat dari tepung *yellow pea*?

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengkaji pengaruh formulasi terhadap sifat *cooking quality* mi *gluten-free* yang terbuat dari tepung *yellow pea*.
2. Mengkaji pengaruh formulasi terhadap sifat tekstural mi *gluten-free* yang terbuat dari tepung *yellow pea*.