

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Korean Spicy Sauce (Gochujang)* merupakan bumbu makan khas Korea yang berasal dari fermentasi pasta cabai dengan kenampakan berwarna merah tua agak kecokelatan, berfungsi untuk menambahkan rasa pada makanan agar terasalebih enak sekaligus membantu sistem pencernaan (Kwon, 2014). *Korean Spicy Sauce (Gochujang)* berasal dari kata *gochu* (cabai) dan *jang* (bumbu). Sehingga *gochujang* artinya bumbu cabai atau pasta cabai. Di Indonesia *Korean Spicy Sauce (Gochujang)* sudah banyak dijual dan sudah terdapat label halal dari MUI.

Mie adalah produk makanan yang sangat populer di Asia, salah satunya Indonesia. Definisi mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak (Anonim, 2005 dalam Andriyani 2008).

Bahan baku mie yaitu tepung terigu masih diperoleh dari impor. Indonesia tidak bisa memproduksi sendiri gandum sebagai tumbuhan penghasil tepung terigu, karena iklim yang kurang cocok serta terdapat krisis yang mengakibatkan produksi gandum menjadi sedikit. Untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu, seharusnya kita mulai mencari bahan baku lokal pengganti tepung terigu yang dapat diolah menjadi produk pangan komersial. Bahan baku yang dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu salah satunya singkong.

Singkong (*manihot esculenta crantz*) merupakan salah satu komoditi pangan lokal yang berpotensi untuk mensubstitusi tepung terigu. Hal ini didukung oleh produktivitas yang tinggi, budidaya yang mudah dan harga yang murah. Beberapa bagian dari singkong yang telah dimanfaatkan untuk dibuat tepung, salah satunya yaitu pati singkong atau tepung tapioka. Bahan pangan tersebut merupakan pati yang diekstrak dengan air dari umbi singkong, kemudian disaring, cairan hasil saringan kemudian diendapkan. Bagian yang mengendap tersebut selanjutnya dikeringkan dan digiling hingga diperoleh butiran-butiran pati halus berwarna

putih, yang disebut tapioka (Luthana, 2004). Tepung tapioka memiliki sumber karbohidrat yang tinggi dan amilopektin serta tepung tapioka juga bermanfaat membantu menstabilkan berat badan. Bahan ini mengandung karbohidrat kompleks, serta tidak mengandung lemak jenuh dan kolesterol jahat yang berbahaya bagi tubuh kandungan-kandungan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Tepung tapioka mengandung amilosa sekitar 28% dan amilopektin 72%. Perbedaan ratio amilosa dan amilopektin dalam pati berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia pati. Pati dengan kandungan amilosa tinggi, memiliki kemampuan menyerap air dan mengembang lebih besar karena amilosa memiliki kemampuan membentuk ikatan hidrogen yang lebih besar daripada amilopektin. Selain itu, pati dengan kandungan amilosa tinggi bersifat kurang rekat dan kering, sedangkan pati yang memiliki kandungan amilopektin tinggi bersifat rekat dan basa (Hidayat, 2007)

Makanan mie yang sudah ada dipasaran masih kurang bervariasi maka diperlukan ide baru atau inovasi pada produk mie, seperti mie dengan rasa makan korea yang memanfaatkan tepung tapioka sebagai bahan pengganti tepung terigu, tujuan dari penggunaan tepung tapioka dan *Korean Spicy sauce* (gochujang) untuk mengurangi angka ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu serta inovasi pada produk mie.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang diambil sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Mie *Korean Spicy* dengan Substitusi Tepung Tapioka?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produksi Mie *Korean Spicy* dengan Substitusi Tepung Tapioka?
3. Bagaimana metode pemasaran Mie *Korean Spicy* dengan Substitusi Tepung Tapioka?
4. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk Mie *Korean Spicy* dengan Substitusi Tepung Tapioka?

### **1.3 Tujuan**

Dari rumusan masalah yang sudah teridentifikasi, maka tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Mengetahui proses produksi mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka.
2. Mengetahui analisis kelayakan usaha produksi mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka.
3. Mengetahui metode pemasaran mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka.
4. Mengetahui daya terima terhadap produk mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka

### **1.4 Manfaat**

Setelah dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) terdapat manfaat yang diperoleh yaitu :

1. Menambah nilai jual dan pemanfaatan tepung tapioka sebagai olahan pangan.
2. Menghasilkan ide baru olahan mie yang dapat diterima masyarakat.
3. Membuka peluang usaha baru dalam memproduksi mie *Korean Spicy* dengan substitusi tepung tapioka.