

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Mie merupakan salah satu makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan mie dapat menjadi alternatif makanan pengganti nasi dan juga merupakan salah satu makanan yang penyajiannya sangat cepat dan mudah. Selain itu harga mie juga sangat terjangkau disemua kalangan masyarakat. Mie ini sangat mudah dijumpai di berbagai toko skala kecil hingga di supermarket ternama dengan segala jenisnya juga.

Bahan utama dalam pembuatan mie kering yang sering ditemui di pasaran pada umumnya berbahan dasar tepung terigu yang berasal dari tanaman gandum. Sementara itu Indonesia sendiri merupakan negara yang masih mengimpor bahan gandum tersebut dikarenakan tumbuhan itu kurang cocok dengan iklim yang ada di Indonesia. Dalam hal ini maka perlu dikembangkan pemanfaatan bahan pangan alternatif yang merupakan bahan pangan lokal tinggi protein yang dapat menggantikan peran dari gandum itu sendiri.

Menurut data Aptindo (2016) bahwa tingkat konsumsi tepung terigu terus meningkat. Pada tahun 2016, konsumsi tepung terigu di Indonesia meningkat sebesar 7%. Tercatat tren pertumbuhan dimulai sejak 2013 dan hanya mengalami penurunan 1% pada 2014 ke 2015 sehingga diperlukan komoditas pangan lokal yang dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, misalnya dengan menggunakan edamame, kacang kedelai, dan sebagainya. Bahan tersebut sebagai sumber protein tinggi dan sumber bahan pangan lokal mempunyai potensi untuk menjawab masalah tersebut. Salah satu bahan yang dapat dijadikan sumber pangan alternatif pembuatan mie kering, karena merupakan produk lokal dan merupakan sumber protein tinggi adalah edamame.

Edamame merupakan makanan yang mengandung nilai gizi yang cukup tinggi. Coloong (2009) menyatakan bahwa edamame memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan lebih baik, serta lebih mudah dicerna daripada kedelai yang telah matang. Berdasarkan uji proksimat yang dilakukan oleh Redondo dkk., (2006), edamame (green soybean) memiliki kadar lemak yang jauh lebih rendah

dan kadar karbohidrat yang jauh lebih tinggi dibandingkan kedelai kuning. Kedelai edamame ini sangat cocok digunakan dalam pembuatan mie kering karena memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yang mana protein tersebut berguna dalam pembentukan struktur mie dan juga berpengaruh dalam tekstur mie yang dihasilkan.

Mie kering umumnya dibuat dengan beberapa proses, tahap-tahap tersebut meliputi pengadonan, pembentukan, pengukusan, dan pengeringan (Jumiati, 2009). Dalam proses tersebut terdapat tahap yang merupakan faktor penting yang menentukan sifat fisik dan organoleptik pada mie kering yang dihasilkan yaitu pada tahap pengeringan, karena tanpa proses pengeringan mie yang dihasilkan masih memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga daya simpan mie kurang lama.

Pengeringan merupakan suatu cara yang digunakan untuk mengurangi kadar air dari suatu bahan dengan cara menguapkan sebagian besar air yang terkandung dalam bahan dengan menggunakan bantuan energi panas. Pengeringan pada mie kering yang telah dikukus menggunakan suhu  $60^{\circ}\text{C}$ - $70^{\circ}\text{C}$  hingga kadar airnya mencapai 11-12% (Suyanti, 2008)

Proses pengeringan ini terdapat hubungannya dengan lama waktu yang digunakan. Lama waktu yang digunakan selama proses pengeringan mie harus benar-benar diperhatikan, karena apabila lama waktu pengeringan kurang, akan menyebabkan kualitas mie yang dihasilkan kurang memuaskan diantaranya yaitu masih terdapat kadar air yang melebihi standart yang ditentukan akhirnya menyebabkan masa simpan mie kering menjadi kurang lama, selain itu tekstur mie menjadi kurang renyah. Sedangkan apabila dalam proses pengeringan mie melebihi batas waktu maka mie yang dihasilkan akan memiliki sifat fisik yang kurang menarik.

Lama pengeringan dalam pembuatan mie kering edamame sangat mempengaruhi kualitas mie yang dihasilkan, akan tetapi peneliti belum mengetahui lama pengeringan yang tepat pada proses pembuatan mie kering edamame. Penelitian sebelumnya disebutkan bahwa lama pengeringan mie kering edamame selama 4 jam, namun waktu tersebut belum termasuk dalam waktu

pengeringan terbaik. Oleh karena itu dalam penelitian kali ini peneliti menentukan waktu pengeringan antara 3 sampai 5 jam dengan selisih antar perlakuan selama 30 menit dan akan dicari manakah diantara waktu pengeringan tersebut yang merupakan waktu terbaik. Penelitian sebelumnya juga menghasilkan mie kering dengan kadar air yang kurang dengan standart SNI yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti tentang hal tersebut agar diketahui lama pengeringan yang tepat pada pengolahan mie kering edamame kemudian dapat menghasilkan mie kering yang berkualitas, baik secara fisik maupun organoleptik.

### **1.1 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

- a. Apakah lama pengeringan berpengaruh terhadap karakteristik sifat fisik, kimia serta organoleptik mie kering edamame?
- b. Berapakah lama pengeringan yang tepat dalam proses pembuatan mie kering edamame?

### **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik sifat fisik, kimia dan organoleptik mie kering edamame.
- b. Untuk mengetahui lama pengeringan yang tepat dalam proses pembuatan mie kering edamame.

### **1.3 Manfaat**

Adapun manfaat pada penelitian ini adalah :

- a. Dapat mengetahui lama waktu yang tepat dalam pembuatan mie kering edamame.
- b. Dapat dijadikan acuan dalam aplikasi pembuatan mie kering edamame.