

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyak masyarakat memilih mie sebagai alternatif pengganti beras karena nilai gizinya yang tidak kalah baiknya dengan tepung terigu sebagai bahan baku utama. Mie memiliki kandungan gizi yang cukup beragam, namun secara umum kandungan gizi khususnya protein, masih tergolong rendah dibandingkan dengan kebutuhan tubuh. Mie dan produk olahannya sebagian besar terbuat dari tepung terigu sebagai bahan baku utama, sehingga kandungan nutrisi utamanya adalah karbohidrat (Faradilla, 2015).

Mie adalah salah satu produk pangan yang sudah sering dikonsumsi oleh masyarakat. Mie digemari masyarakat karena proses penyajiannya yang praktis dan rasanya dapat diterima oleh semua kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa. Mie kering dan mie basah adalah dua jenis mie yang tersedia di pasaran. Mie basah adalah mi yang telah dicetak dengan kadar air hingga 52% dan kemudian direbus, sehingga memiliki masa simpan yang relatif terbatas. Sedangkan mie kering adalah mie yang telah dijemur atau dipanaskan dalam oven hingga kadar airnya antara 8% hingga 10% untuk memperpanjang umur simpannya. (Astawan, 2003 *dalam* Juliana, 2022)

Pengembangan edamame dapat menjadi peluang untuk menciptakan berbagai produk dengan penambahan edamame, khususnya di wilayah Kabupaten Jember. Berbagai produk olahan edamame yang sudah dikembangkan mencakup keripik, sari edamame, kue kering, dan pastry. Langkah pengembangan selanjutnya adalah melakukan penelitian untuk mengolah edamame menjadi tepung, yang dapat memperpanjang masa simpan sekaligus dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan mie kering. Inovasi ini diharapkan mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi dan menjaga kesegaran bahan agar tahan lebih lama (Faradilla, 2015). Tepung edamame dari edamame afkir adalah tepung kaya protein yang dihasilkan dari edamame grade B (edamame yang tidak lolos ekspor). Edamame

afkir ini melimpah di daerah seperti Kabupaten Jember dan berpotensi sangat besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional.

Pada saat ini edamame sudah banyak tersedia di Indonesia karena edamame sudah banyak dibudidayakan antara lain di Jember dan daerah Puncak. Edamame terbukti mengandung zat-zat gizi dan serat yang tinggi. Namun demikian edamame tidak banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, khususnya sebagai makanan selingan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu pengembangan produk makanan dengan cara memanfaatkan tepung edamame menjadi mie edamame yang sehat dan bergizi sehingga dapat diterima oleh konsumen secara luas. (Riyanto *et al*, 2014 dalam Borneoputri, 2019).

Kriteria yang sering digunakan untuk menilai kualitas makanan meliputi aroma, konsistensi, tekstur, penampilan, dan kandungan gizinya. Selain itu, terdapat faktor lain yang memengaruhi pemilihan makanan, seperti aspek hedonis atau kenikmatan, rasa, warna, serta tekstur. Selama penyimpanan mie kering, kerusakan seperti patah dapat terjadi karena kandungan protein dalam tepung terigu yang mempengaruhi ikatan antar pati dan protein. Oleh karena itu, diperlukan bahan tambahan yang mampu mengurangi resiko dari patahnya mie kering (Syarifuddin *et al.*, 2021). Kedelai edamame ini sangat cocok digunakan dalam pembuatan mie kering karena kandungan proteinnya yang tinggi, yang mana protein tersebut berperan penting dalam membentuk struktur mie serta mempengaruhi tekstur akhir produk mie tersebut (Putra, 2020).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah tepung edamame yang disubstitusi dengan sebagian tepung terigu diharapkan dapat menciptakan produk mie kering dengan karakteristik fisik dan sensoris yang baik dan menghasilkan produk mie kering edamame yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh perbedaan jumlah tepung edamame yang di substitusi terhadap karakteristik fisik mie kering?

2. Bagaimana pengaruh perbedaan jumlah tepung edamame yang di substitusi terhadap karakteristik sensoris mie kering?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik fisik mie kering edamame.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik sensoris mie kering edamame.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tambahan terkait pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik fisik mie kering edamame.
2. Memberikan informasi tambahan terkait pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik sensoris mie kering edamame.