

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu produk makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu jenis mie yang dikonsumsi oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari adalah mie basah. Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan dan kadar airnya dapat mencapai 52% (Rustandi, 2011). Bahan baku dalam pembuatan mie basah adalah tepung terigu. Hal ini menyebabkan tingkat ketergantungan terhadap tepung terigu sangat tinggi, sehingga terjadi peningkatan impor gandum. Salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dan mengurangi impor gandum adalah menggantikan sebagian bahan baku dengan bahan pangan lokal seperti buah sukun.

Buah sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan salah satu buah lokal yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Buah sukun merupakan buah lokal yang memiliki produktivitas tinggi karena tersebar di berbagai wilayah khususnya Indonesia (Pratiwi *et al*, 2012). Buah sukun banyak ditemukan di wilayah tropis dan banyak ditemukan di Indonesia karena iklim Indonesia mendukung perkembangan tanaman ini. Buah sukun sering dijadikan makanan pokok oleh beberapa masyarakat karena memiliki kandungan gisi yang tinggi, khususnya karbohidrat serta memiliki tekstur dan rasa yang cenderung mirip roti (Harmanto, 2012). Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2022, persebaran buah sukun di Jember sekitar 28.018 kwintal. Berikut data persebaran buah sukun di 5 wilayah terbanyak di Jawa Timur dapat dilihat dalam Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Data Produksi Buah Sukun di Provinsi Jawa Timur

Kabupaten/Kota	Produksi Buah Sukun (kwintal)
Probolinggo	67.858
Malang	57.642
Jember	28.018
Kediri	19.788
Tulungagung	12.509

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2022.

Produksi pangan berbahan sukun juga dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang unik dan potensial. Buah sukun biasanya dikonsumsi dengan cara dikukus atau digoreng, namun olahan buah sukun semakin variatif. Salah satu contoh pemanfaatan buah sukun yaitu dengan mengolahnya menjadi pasta sukun. Sukun mengandung karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 28,2 gram pada 100 gram buah sukun yang sudah tua dan matang (Rustandi, 2011). Buah sukun juga mengandung mineral, vitamin, dan serat dua kali lebih banyak dari sereal dan umbi-umbian (Irajotimi dan Aroge, 2005). pada penelitian ini lebih memilih menggunakan pasta sukun dibanding tepung sukun karena pembuatannya cenderung lebih mudah dan memerlukan waktu yang lebih singkat.

Natrium carbonate atau yang biasa dikenal sebagai soda abu pada mie basah berfungsi untuk mempercepat pengikatan gluten, meningkatkan elastisitas mie basah, serta memberikan tekstur yang kenyal pada mie basah (Astawan, 2006). Menurut (Widyaningsih dan Murtini, 2006) soda abu berfungsi untuk meningkatkan kekenyalan dan tekstur mie. Pasta sukun tidak memiliki kandungan gluten sehingga diperlukan bahan tambahan yang berperan untuk menggantikan fungsi gluten tersebut. Natrium carbonate yang bersifat mengenyalkan mie basah diharapkan menggantikan fungsi gluten yang juga dapat memberikan tekstur yang kenyal pada mie basah. Konsentrasi soda abu yang dapat ditambahkan dalam pembuatan mie berkisar antara 0,1% - 0,5% (Pahrudin, 2006).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi pasta sukun dan penambahan natrium carbonate pada karakteristik mie basah dengan mutu yang baik dan disukai konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah yang dapat diambil antara lain adalah :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung terigu dengan pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap kandungan kadar gula reduksi dan kandungan kadar air pada mie basah?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung terigu dengan pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap sifat sensori mie basah?
3. Bagaimana pengaruh substitusi pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap perlakuan terbaik mie basah?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap kandungan kadar gula reduksi dan kadar air.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap sifat sensori mie basah.
3. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap perlakuan terbaik mie basah.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendapatkan informasi terkait pengaruh substitusi tepung terigu dengan pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap kandungan kadar gula reduksi dan kadar air mie basah.
2. Mendapatkan informasi terkait pengaruh substitusi tepung terigu dengan pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap sifat sensori mie basah.
3. Mendapatkan informasi terkait pengaruh substitusi pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap perlakuan terbaik mie basah.