

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie kini menjadi salah satu makanan favorit Masyarakat sebagai pengganti beras. Olahan berbasis tepung terigu ini sangat populer di Indonesia, bukan hanya karena rasanya yang nikmat, tetapi juga karena cara penyajiannya yang praktis dan cepat. Mie dapat ditemukan dalam beragam sajian, mulai dari makanan kaki lima hingga hidangan di restoran kelas atas (Abidin & Sipahutar, 2022). Berdasarkan FAO Pada tahun 2024, Indonesia mencatatkan konsumsi mie instan sekitar 14,68 miliar porsi per tahun, menjadikannya negara kedua terbesar di dunia dalam konsumsi mie instan. Seiring meningkatnya konsumsi mie di Indonesia, peluang untuk mengembangkan produk mie yang lebih bergizi semakin terbuka luas. Salah satu komoditas lokal yang potensial untuk dijadikan bahan baku alternatif dalam pembuatan mie adalah edamame.

Edamame merupakan komoditas unggulan Kabupaten Jember yang memiliki potensi ekspor besar. Dengan sekitar 70% penduduknya sebagai petani, Jember dikenal sebagai pusat produksi edamame di Indonesia. Edamame sendiri adalah kedelai asal Jepang yang memiliki rasa lebih manis, tekstur lembut, dan biji lebih besar dibandingkan kedelai lokal. Menurut Putra (2020), edamame memiliki kadar lemak lebih rendah dan karbohidrat lebih tinggi daripada kedelai kuning. Kandungan proteinnya yang tinggi menjadikan edamame cocok sebagai bahan baku mie kering karena membantu pembentukan struktur dan tekstur mie. Namun, dalam proses pembuatan mie kering, tidak hanya komposisi bahan yang berperan penting, tetapi juga kondisi pengolahan, salah satunya adalah suhu pengeringan.

Suhu yang digunakan pada proses pengeringan ini harus benar-benar diperhatikan, karena apabila suhu yang digunakan kurang tepat, akan menyebabkan kualitas mie yang dihasilkan kurang memuaskan diantaranya yaitu tekstur menjadi kurang Renyah. Sedangkan apabila dalam proses pengeringan mie melebihi suhu yang seharusnya maka mie yang akan dihasilkan akan memiliki sifat fisik yang kurang menarik.

Untuk mengetahui sifat fisik mie dapat diukur dengan uji daya patah. Daya patah merupakan salah satu parameter penting dalam menilai kualitas fisik, khususnya dalam hal kekuatan struktur dan daya patah produk. Selain daya patah dapat juga dilakukan uji warna. Warna merupakan parameter fisik yang bertujuan untuk mempertajam adanya perubahan terhadap bahan makanan pada saat proses pengolahan. Mie kering substitusi tepung edamame dengan rasa, aroma, dan warna yang baik membutuhkan suhu dan lama pengeringan yang sesuai. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu pengeringan yang terbaik dan mendapatkan kualitas mie kering yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik mie kering dengan substitusi tepung edamame?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik sensoris mie kering dengan substitusi tepung edamame?
3. Perlakuan terbaik manakah dalam perbedaan suhu pengeringan pada mie kering edamame yang disukai panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik mie kering dengan substitusi tepung edamame.
2. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik sensoris mie kering dengan substitusi tepung edamame.
3. Untuk mengetahui perlakuan terbaik dalam perbedaan suhu pengeringan pada mie kering edamame yang disukai panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat pada penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik mie kering dengan substitusi tepung edamame.

2. Dapat mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik sensoris mie kering dengan substitusi tepung edamame.
3. Dapat mengetahui perlakuan terbaik dalam perbedaan suhu pengeringan pada mie kering edamame yang disukai panelis.