

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari tepung menyerupai tali yang berasal dari Cina, yang telah lama dikenal oleh masyarakat luas. Saat ini mie telah dijadikan makanan pokok pengganti nasi oleh masyarakat luas termasuk di Indonesia. Tidak heran jika jenis makanan ini sangat digemari oleh berbagai lapisan masyarakat yang telah mengenalnya. Tingginya peningkatan konsumsi dan kebutuhan mie ini akan sering meningkatkan volume impor gandum sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tepung terigu, yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan mie (Mulyadi, 2013). Ketergantungan pada penggunaan tepung terigu perlu dikurangi dan diwaspadai. Mengkonsumsi tepung terigu secara terus menerus dapat menyebabkan harga gandum terus mengalami peningkatan dan meningkatkan devisa Negara (Safriani, et al. 2013). Selain dapat meningkatkan devisa Negara, mengkonsumsi tepung terigu secara terus menerus dan secara berlebih akan mengakibatkan gangguan kesehatan yang buruk.

Alternatif yang digunakan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan mensubstitusi tepung terigu dengan produk pangan lokal yaitu tepung mocaf. Tepung mocaf adalah produk turunan dari tepung singkong yang diperoleh dengan cara memodifikasi singkong secara fermentasi dengan bakteri asam laktat (BAL). Substitusi pada pembuatan mie basah dengan tepung mocaf Perlu dikombinasikan lagi dengan salah satu sayuran yang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu labu siam.

Labu siam (*sechium edule*) atau jipang merupakan sayuran sekunder namun hampir setiap hari di jumpai di pasar, dikenal sebagai labu siam karena tumbuhan ini didatangkan dari Thailand (siam artinya waktu dulu) oleh orang Belanda (Nugraheni, et al., 2011). Selama ini pemanfaatan labu siam sangat kurang karena labu siam hanya diolah menjadi aneka olahan sayur masakan dan juga diolah menjadi dodol. Kandungan gizi yang terdapat dalam buah labu siam

merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran makanan salah satunya yaitu mie.

Mengolah labu siam menjadi mie merupakan cara alternatif dalam upaya penganekaragaman produk pangan. Namun membuat mie dari substitusi tepung mocaf dan pasta labu siam mempunyai kelemahan yaitu menghasilkan tekstur yang buruk. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mie dari substitusi tepung mocaf, penambahan pasta labu siam dan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) yang berfungsi sebagai stabilizer yang mengendalikan berpindahnya air dalam adonan mie, sehingga adonan mie jika ditambahkan CMC akan menjadi kompak dan tidak mudah hancur (Mulyadi, dkk 2014).

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah penambahan pasta labu siam dan CMC berpengaruh terhadap kualitas mie basah substitusi tepung mocaf?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat mie basah pasta labu siam dengan substitusi tepung mocaf?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie basah pasta labu siam dengan substitusi tepung mocaf yang dihasilkan?

## **1.3 Tujuan**

tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh pasta labu siam dan CMC terhadap mie basah yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui formulasi yang tepat pada pembuatan mie basah pasta labu siam dengan substitusi tepung mocaf.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie basah pasta labu siam dengan substitusi tepung mocaf yang dihasilkan.

#### **1.4 Manfaat**

1. Agar dapat mengetahui pengaruh penambahan pasta labu siam dan CMC pada pembuatan mie basah.
2. Agar dapat memperoleh formulasi penambahan pasta labu siam yang tepat terhadap pembuatan mie basah.
3. Sebagai sumber informasi masyarakat tentang pembuatan mie basah dengan penambahan pasta labu siam sebagai pangan yang sehat.

#### **1.5 Hipotesis**

Penambahan pasta labu siam dan CMC dalam pembuatan mie basah substitusi tepung mocaf.

Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yaitu:

1.  $H_0$  : Penambahan pasta labu siam dan CMC pada pembuatan mie basah substitusi tepung mocaf tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas mie basah yang dihasilkan.
2.  $H_1$  : Penambahan pasta labu siam dan CMC pada pembuatan mie basah substitusi tepung mocaf berpengaruh nyata terhadap kualitas mie basah yang dihasilkan..

### 1.6 Kerangka Pikir

