

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan produk olahan dengan bahan dasar tepung terigu yang berbentuk pasta dan bertekstur kenyal. Mie saat ini digunakan sebagai makanan pokok pengganti nasi karena cara penyajiannya cepat dan mudah. Tingkat konsumsi produk mie di Indonesia sebesar 95,52% meliputi 2,2% mie basah, 48,62% mie instan dan mie mentah 44,70% (Sutrisno dkk, 2014). Penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar mie semakin meningkat sehingga mengakibatkan jumlah impor tepung terigu juga meningkat.

Ketergantungan tepung terigu secara nasional dapat dikurangi melalui substitusi jenis tepung lain, seperti tepung umbi – umbian dan tepung sereal. Pembuatan mie dengan bahan substitusi tepung ubi jalar 40% dapat meningkatkan performansi mie basah, sedangkan substitusi tepung ubi jalar 30% dapat meningkatkan daya terima konsumen terhadap nilai gizi, warna serta kesukaan panelis secara umum (Effendi dkk, 2016).

Produk mie basah dari tepung komposit ubi jalar kuning dan tepung terigu masih memiliki kelemahan yaitu tekstur mie tidak kenyal dan mudah putus. Untuk memperbaiki tekstur tersebut perlu adanya penambahan senyawa hidrokoloid sebagai bahan pengikat.

Senyawa hidrokoloid merupakan suatu polimer yang dapat larut dalam air yang memiliki kemampuan membentuk koloid serta dapat mengentalkan larutan atau membentuk gel dari larutan tersebut (Herawati, 2018). Hidrokoloid yang digunakan berupa pektin dan konjak. Penggunaan pektin pada pembuatan mie basah digunakan sebagai pembentuk gel, selain itu sifat hidrofilik yang dimiliki pektin dapat mengikat air sehingga elastisitas mie meningkat. Konjak memiliki kandungan glukomanan tinggi yang dapat membentuk gel dan mampu menyerap air sehingga dapat meningkatkan kekenyalan pada mie basah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai jenis dan konsentrasi hidrokoloid

terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah tepung komposit ubi jalar kuning dan tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, maka didapatkan perumusan masalah yang dapat di kembangkan adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik kimia dan organoleptik mie basah tepung komposit ubi jalar kuning dengan tepung terigu?
2. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi hidrokoloid terhadap karakteristik kimia dan organoleptik mie basah tepung komposit ubi jalar kuning dengan tepung terigu?
3. Bagaimana interaksi antara penambahan jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap karakteristik kimia dan organoleptik mie basah tepung komposit ubi jalar kuning dengan tepung terigu?

1.3 Tujuan

Tujuan untuk penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh jenis hidrokoloid terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah tepung komposit ubi jalar kuning dengan tepung terigu.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi hidrokoloid terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah tepung komposit ubi jalar kuning dengan tepung terigu.
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara jenis dan konsentrasi hidrokoloid, serta mencari perlakuan terbaik sifat kimia dan organoleptik mie basah tepung komposit ubi jalar kuning dengan tepung terigu.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tentang pembuatan mie basah dengan penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

2. Dijadikan sebagai referensi dan acuan dalam pembuatan mie basah dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ubi jalar kuning.