

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk mie baik berupa mie basah, mie kering, maupun mie instan kini sudah menjadi bahan makanan utama kedua setelah beras bagi masyarakat Indonesia. Berdasarkan hasil kajian preferensi konsumen, mie merupakan produk pangan yang paling sering dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat baik sebagai makanan sarapan maupun sebagai selingan (Juniawati, 2003).

Mie merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Definisi mie menurut SNI 01-2987-1992 adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, bentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak. Dalam upaya diversifikasi pangan, mie dapat dikategorikan sebagai salah satu komoditi pangan substitusi karena dapat berfungsi sebagai bahan pangan pokok.

Bahan baku utama pembuatan mie adalah tepung terigu. Dengan naiknya harga gandum dipasaran dunia berdampak dengan naiknya harga tepung terigu. Dimana industri tepung terigu kita masih bergantung pada bahan baku gandum impor yang akan mengakibatkan kenaikan harga mie dipasaran, maka dari itu dicari alternative lain yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satunya adalah pembuatan mie dengan campuran berbagai tepung. Salah satu tepung yang dapat digunakan adalah tepung jagung yang harganya relative lebih murah. Diharapkan dengan penggunaan tepung jagung sebagai tepung pencampur dapat mengurangi penggunaan tepung terigu sehingga mengurangi biaya produksi. Selain itu penggunaan tepung jagung sendiri meningkatkan aroma dimana jagung memiliki aroma khas dan menghindari penggunaan zat pewarna makanan, karena jagung sendiri memiliki warna yang kuning yang diinginkan dalam pembuatan mie.

Pemilihan jagung sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan mie sejalan dengan program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan. Menurut data Badan Pusat Statistik, produksi jagung secara nasional mengalami

peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2006, produksi jagung nasional mencapai 11,6 juta ton. Sementara itu, produksi jagung secara nasional untuk tahun 2007 naik mencapai 13,3 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2007).

Pengembangan produk mie basah berbahan baku tepung terigu dan tepung jagung merupakan tahap lanjutan dan pengembangan dari penelitian-penelitian mie berbasis jagung sebelumnya. Seluruh penelitian tersebut merupakan upaya untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras dan tepung tapioka. Selain itu, dengan penelitian ini dapat meningkatkan nilai tambah jagung sebagai salah satu bahan pangan alternatif pengganti beras.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan yaitu:

1. Bagaimana pengaruh komposisi tepung terigu dan tepung jagung terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mie basah yang dihasilkan ?
2. Bagaimana komposisi terbaik tepung terigu dan tepung jagung agar dapat menghasilkan mie basah yang disukai konsumen ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh komposisi tepung terigu dan tepung jagung akan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mie basah
2. Mengetahui komposisi terbaik tepung terigu dan tepung jagung dalam hasil pembuatan mie basah

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat memberikan pengetahuan dasar tentang cara pembuatan mie dengan berbagai variasi bahan-bahan yang digunakan,

2. Dapat menjadi bahan pertimbangan bagi industri pangan dan masyarakat dalam pemanfaatan dan pengembangan jagung sebagai diversifikasi produk pangan terutama dalam hal diversifikasi mie.

1.5 Hipotesis

Dari hal diatas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah:

- A. H0: Komposisi tepung terigu dan tepung jagung tidak berpengaruh terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dan sifat kimia (kadar air dan kadar abu) serta sifat fisik (elastisitas, *cooking loss* dan *cooking yield*) mie basah yang dihasilkan
- B. H1: Komposisi tepung terigu dan tepung jagung berpengaruh terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dan sifat kimia (kadar air dan kadar abu) serta sifat fisik (elastisitas, *cooking loss* dan *cooking yield*) mie basah yang dihasilkan