

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemangi (*Ocimum sanctum l.*) merupakan salah satu bahan pangan yang banyak tumbuh di Indonesia dan hasilnya melimpah. Tanaman ini mudah tumbuh, produktif dan tidak begitu sulit dalam proses perawatanya, sehingga dapat dikembangkan secara besar besaran. Kemangi tumbuh tegak dengan cabang yang banyak. Tanaman ini berbentuk perdu yang tingginya dapat mencapai 100 cm. Ciri Daun Kemangi adalah Daunnya panjang, tegak, berbentuk taji atau bulat telur, berwarna hijau muda dan berbau harum, Ujung daun bisa tumpul atau bisa juga tajam, panjangnya mencapai 5 cm. Permukaannya bergerigi dan ada juga rata. Wanginya seperti cengkeh dan rasanya pahit. Bunga Kemangi tersusun di tandan yang tegak. Tumbuhan kemangi ini dapat tumbuh di dataran rendah hingga pada ketinggian 500 mdpl.

Kemangi (*Ocimum sanctum l.*) merupakan bahan pangan yang kaya akan vitamin A, C, mineral, dan betakaroten. Betakaroten didalam daun kemangi berperan mendukung fungsi penglihatan, meningkatkan respon antibodi (memengaruhi fungsi kekebalan tubuh), membantu sintesis protein untuk mendukung proses pertumbuhan dan sebagai antioksidan. Flavonoid dan eugenol berperan sebagai antioksidan, yang dapat menetralkan radikal bebas, menetralkan kolesterol dan bersifat antikanker. Sejauh ini pemanfaatannya belum optimal, hal ini bisa dilihat dari kebiasaan masyarakat yang mengkonsumsi kemangi hanya sebagai pelengkap hidangan Nusantara.

Kemangi sangat mudah dijumpai di pasar tradisional dan rak-rak toko swalayan dengan harga yang relatif murah. Meskipun keberadaanya sangat melimpah, pemanfaatan kemangi di kalangan masyarakat masih sangat sederhana. Selama ini kemangi lazim disantap mentah sebagai lalapan, bersama – sama daun kol, mentimun dan sambal, pelengkap ayam atau ikan goreng. Padahal kandungan gizi kemangi sangatlah banyak.

Mie merupakan makanan popular yang disukai orang banyak, tidak hanya dinegeri asalnya yaitu Cina, tetapi hampir diseluruh dunia termasuk indonesia. Bahan pangan yang bercita rasa gurih dan enak ini sering digolongkan sebagai makanan cepat saji dengan cara direbus atau digoreng, dipadukan dengan kuah, pangsit, daging, gorengan atau bakso (Winarno, 2000).

Pengolahan kemangi menjadi mie dengan cara menambahkan bubur kemangi kedalam bahan mie merupakan salah satu cara alternatif dalam upaya penganekaragaman produk pangan. Menurut Juniawati (2003), mie merupakan produk pangan yang sering sekali dikonsumsi oleh sebagian besar konsumen baik sebagai sarapan maupun sebagai makanan pendamping. Mie merupakan salah satu produk pangan yang cukup populer dan disukai oleh berbagai macam kalangan sebagai pengganti nasi karena dianggap lebih praktis, mudah diolah dan cepat untuk disajikan dibanding nasi (Agustin, *et al.*, 2003).

Pada penelitian ini akan dilakukan proporsi penambahan bubur kemangi dengan tepung terigu sebagai bahan dasar untuk pembuatan mie basah. Akan tetapi proporsi penambahan bubur kemangi masih belum diketahui. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proporsi penambahan bubur kemangi yang tepat pada pembuatan mie basah dan diharapkan dapat menghasilkan mie basah yang lebih bergizi dan dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka permasalahan yang dapat dirumuskan yaitu :

- a. Bagaimana pengaruh proporsi penambahan bubur kemangi terhadap sebagian sifat kimia dan organoleptik mie basah?
- b. Berapa jumlah proporsi bubur kemangi yang dapat ditambahkan pada adonan mie untuk menghasilkan mie basah yang baik?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian pengaruh proporsi penambahan bubur kemangi (*Ocimum sanctum l.*) terhadap sebagian sifat kimia dan organoleptik mie basah, secara umum bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh proporsi penambahan bubur kemangi terhadap sebagian sifat kimia dan organoleptik mie basah.

1.3.2 Tujuan Khusus

Penelitian pengaruh proporsi penambahan bubur kemangi (*Ocimum sanctum l.*) terhadap sebagian sifat kimia dan organoleptik mie basah, secara khusus bertujuan untuk:

1. Mengetahui jumlah proporsi bubur kemangi yang dapat ditambahkan pada adonan mie untuk menghasilkan mie basah yang baik.

1.3.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan informasi terkait pengaruh proporsi penambahan bubur kemangi terhadap sebagian sifat kimia dan organoleptik mie basah.
2. Sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa dan masyarakat umum untuk penggunaan tanaman kemangi.
3. Untuk memberikan referensi penelitian selanjutnya terkait pemanfaatan tanaman kemangi.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Proporsi bahan dalam penelitian ini tidak berpengaruh terhadap sebagian sifat kimia dan organoleptik mie basah

H_1 : Proporsi bahan dalam penelitian berpengaruh terhadap sebagian sifat kimia dan organoleptik mie basah