

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari tepung dan menyerupai tali yang berasal dari China, yang telah lama dikenal oleh masyarakat luas (Koswara, 2009). Makanan mie sangat digemari oleh berbagai lapisan masyarakat Indonesia.

Mie merupakan makanan yang berbahan dasar tepung terigu, dan menjadikan bahan pangan sumber karbohidrat, untuk menghasilkan mie yang diharapkan diperlukan adanya protein tinggi maka perlu ditambahkan dengan pasta tempe. Penyebab tersebut menjadikan alasan, bahwa perlu adanya penambahan bahan lain yang memiliki kandungan protein tinggi untuk memperkaya nilai gizi pada mie.

Tempe adalah salah satu hasil pangan dari Indonesia yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Tempe merupakan salah satu sumber protein yang baik dan cukup potensial karena tempe mampu bersaing dengan protein hewani dilihat dari kualitas dan kuantitas. Tempe merupakan sumber gizi yang baik karena mengandung protein lisin, asam amino esensial, asam lemak esensial, vitamin B kompleks, dan serat dalam jumlah cukup (Anonim, 2010).

Tempe sebagai makanan khas Indonesia yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Tempe merupakan produk yang dibuat dari fermentasi biji kedelai yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer* (kapang roti), atau *Rh. arrhizus* (Wikipedia, 2015).

Tempe di Indonesia dalam sehari-harinya digunakan sebagai lauk-pauk, tempe biasanya diolah dengan cara digoreng maupun dengan penambahan bumbu-bumbu. Adanya perkembangan teknologi pangan tempe juga dapat ditambahkan pada pembuatan brownies, nastar, kue kering untuk peningkatan nilai gizi.

Nilai gizi yang terdapat pada tempe sudah dikembangkan dengan penganekaragaman olahan, untuk mengembangkannya lagi tempe dapat

ditambahkan pada olahan mie. Bahan utama pembuatan mie adalah tepung terigu yang mana selama ini mie yang biasa dikonsumsi hanya mengandung zat gizi makro saja yaitu karbohidrat, protein dan lemak, dan sangat sedikit atau bahkan tidak mengandung zat gizi lainnya seperti vitamin dan mineral, maka dari itu pada pembuatan mie dapat ditambahkan dengan pasta tempe sebagai penambah nilai gizi pada mie, dengan penggunaan pasta tempe maka akan terdapat perbedaan pada mie basah terhadap sifat fisik, sifat kimia, dan sifat organoleptik pada mie basah. Sehingga diharapkan dengan penggunaan pasta tempe dapat memperbaiki kandungan gizi mie basah yang mana pada tempe kaya akan kandungan vitamin dan mineralnya..

Namun penggunaan pasta tempe menghasilkan teksturnya yang kurang kenyal, untuk itu perlu dilakukan penambahan bahan pengental untuk memperbaiki tekstur mie, sehingga penelitian ini akan dilakukan pembuatan mie tempe dengan penggunaan bahan pengental seperti Sodium Tripolyphosphate dan Natrium Karbonat, diharapkan dengan penggunaan bahan pengental tersebut dapat memperbaiki tekstur mie basah tempe serta dapat diterima masyarakat dan dapat diketahui jenis pengental yang paling sesuai dengan karakteristik mie basah tempe.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penggunaan pasta tempe dan bahan pengental berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia serta organoleptik mie basah?
2. Berapakah jumlah penggunaan pasta tempe yang optimal pada pembuatan mie basah?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan pasta tempe dan bahan pengental terhadap karakteristik fisikokimia serta organoleptik mie basah.
2. Mencari konsentrasi pasta tempe dan bahan pengental yang tepat terhadap sifat fisikokimia dan daya terima konsumen.

1.4 Manfaat

1. Dapat memberikan tambahan informasi tentang penggunaan pasta tempe dan bahan pengental pada mie basah terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik..

1.5 Hipotesis Penelitian

1. H_0 : Pasta tempe dan bahan tambahan pengental tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie basah tempe.
2. H_1 : Penggunaan pasta tempe dan tambahan bahan pengental berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie basah tempe.