

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu produk pangan yang sangat populer di Asia, salah satunya di Indonesia. Tidaklah berlebihan jika dikatakan bahwa jenis makanan ini digemari oleh berbagai lapisan masyarakat yang telah mengenalnya. Hal ini antara lain karena penyajiannya untuk siap dikonsumsi sangat mudah dan cepat.

Pada umumnya mie kering yang telah beredar dipasaran bahan baku utamanya adalah tepung terigu yang masih 100% diperoleh dari impor. Indonesia tidak bisa memproduksi sendiri gandum sebagai tumbuhan penghasil tepung terigu, karena iklim yang kurang cocok.

Untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu yang memiliki kandungan protein yang tinggi, seharusnya kita mulai mencari alternatif yang dapat digunakan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan memanfaatkan bahan pangan yang memiliki kandungan protein yang tinggi seperti edamame, kacang kedelai, dan sebagainya.

Edamame merupakan makanan yang berprotein tinggi yang menjadi salah satu *icon* pertumbuhannya yang berada di daerah Jember. Penggunaan edamame sangatlah baik sebagai penambahan proporsi penggunaan tepung terigu yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Edamame merupakan satu-satunya sayuran yang mengandung semua dari 9 jenis asam amino esensial yang dapat menstabilkan kadar gula darah, meningkatkan metabolisme dan kadar energi dan membantu otot dan sel-sel sistem imun. Edamame juga mengandung isoflavon, beta karoten dan serat (Konovsky: 1994).

Mie dibuat dengan beberapa proses, tahap-tahap proses tersebut meliputi pengadonan, pembentukan, pengukusan dan pengeringan (Jumiati, 2009). Proses tersebut terdapat tahap yang merupakan faktor penting yang menentukan sifat fisik dan organoleptik pada mie kering yang dihasilkan yaitu pengukusan.

Pengukusan merupakan tahap proses penting yang dilakukan dalam pembuatan mie kering, hal ini disebabkan karena mie yang tidak melalui proses

pengukusan akan menghasilkan mie yang bersifat lunak, warna mie menjadi pudar, dan nilai sensoris yang rendah (Sutrisno, 2009). Oleh sebab itu, pengukusan dilakukan guna untuk meningkatkan nilai sensoris pada produk, warna lebih cerah dan menyebabkan timbulnya kekenyalan mie. Proses pengukusan dalam pembuatan mie umumnya menggunakan suhu 100°C (Pratama, 2014).

Pengukusan ada hubungannya dengan waktu yang digunakan, waktu yang digunakan selama proses pengukusan mie perlu diperhatikan, karena waktu yang lama dalam pengukusan mie dapat menurunkan kandungan alami pada bahan menjadi berkurang serta menyebabkan penurunan nilai sensoris dan nilai gizi produk yang dihasilkan. Menurut (Widiatmoko, 2015) menyatakan bahwa pengukusan mie dalam waktu yang lama dapat menurunkan ketersediaan kandungan alami pada bahan menjadi berkurang karena sebagian rusak terkena panas dan sebagian larut di dalam uap air dalam pengukusan.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis berharap dengan dilakukan nya waktu pengukusan yang tepat dapat menghasilkan mie kering edamame sesuai standart mutu baik secara fisik dan organoleptik.

1.2 Perumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat di kembangkan adalah :

1. Apakah waktu pengukusan berpengaruh terhadap karakteristik sifat fisik serta organoleptik mie kering edamame?
2. Berapakah waktu pengukusan yang tepat dalam proses pembuatan mie kering edamame?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh waktu pengukusan terhadap karakteristik sifat fisik serta organoleptik mie kering edamame.
2. Untuk mengetahui waktu pengukusan yang tepat dalam proses pembuatan mie kering edamame.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Dapat dijadikan acuan dalam aplikasi pembuatan mie kering edamame.
2. Dapat memberikan tambahan informasi tentang waktu pengukusan yang tepat dalam proses pembuatan mie kering edamame.

1.5 Hipotesis penelitian

Pengaruh waktu pengukusan terhadap karakteristik sifat fisik dan organoleptik mie kering edamame. Dari hal tersebut maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H_0 : Lama waktu pengukusan tidak mempengaruhi sifat fisik dan organoleptik pada mie kering edamame.
2. H_1 : Lama waktu pengukusan mempengaruhi sifat fisik dan organoleptik pada mie kering edamame.