

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa parasidiaca*) merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Negara Indonesia. Lebih dari 200 jenis pisang terdapat di Indonesia, yang memberikan peluang untuk pemanfaatan dan komersialisasi pisang sesuai kebutuhan konsumen (Departemen Pertanian, 2005a). Untuk wilayah Asia, Indonesia termasuk penghasil pisang terbesar karena 50% produksi pisang Asia oleh Indonesia. Penanaman pisang sekarang ini sebagian besar masih dilakukan dalam bentuk usaha pekarangan yang tidak terawat baik, sehingga hasilnya masih rendah dan kualitasnya kurang baik. Namun demikian di beberapa wilayah telah dilakukan penanaman pisang berskala besar, seperti Lampung, Jawa Timur dan Maluku Utara (Departemen Pertanian, 2005b).

Melihat dari hasil melimpahnya tanaman pisang di Negara Indonesia, maka perlu adanya usaha untuk menciptakan produk baru yang dapat dimanfaatkan keberlimpahan tersebut. Pisang umumnya hanya disajikan sebagai buah saja atau cuci mulut, namun ada pula yang diolah menjadi kolak pisang, pisang rebus, pisang goreng, atau kue tradisional khas daerah. Ada beberapa Negara yang telah mengolah pisang menjadi tepung misalnya Suriname dan Brazil. Tepung pisang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan mie basah, dilihat dari potensi gizi pisang sebagai sumber kalori.

Mie basah yang berbahan dasar dari tepung pisang masih sangat jarang kita temui. Mie merupakan produk yang sangat digemari oleh semua kalangan karena rasanya yang lezat dan enak serta mudah diolah. Berdasarkan pengolahannya ada beberapa jenis mie yang dikenal oleh masyarakat luas, yaitu mie mentah, mie basah, mie kering dan mie instant. Makanan pengganti nasi tersebut adalah produk yang berbasis bahan baku gandum yang masih merupakan produk import, sehingga akan sangat menguntungkan bila bahan baku mie perlu dilakukan alternatif untuk menggantikannya dengan bahan lokal (Royaningsih, 1987 dalam Fery Rois, 2012).

Pada tahun 2008 konsumsi tepung terigu nasional menurut catatan Aptindo mencapai 3,8 juta ton. Dilihat dari total kebutuhan tepung terigu sebesar itu setara dengan 4,5 juta hingga 5 juta ton biji gandum yang masih bergantung pada impor. Subsidi tepung terigu telah dihapus oleh pemerintah, sehingga tidak ada alternatif lain kecuali melakukan efisiensi atau mencari substitusinya bagi pengusaha mie, kue dan makan lainnya (Agriawati D. P., dkk., 2012). Pisang kepok (*Musa acuminata* L) dipilih sebagai bahan untuk dijadikan tepung dalam pembuatan mie basah. Penelitian ini mengarah kepada komposisi mie basah yang sesuai untuk diet diabetes agar dapat menekan peningkatan gula darah penderita. Sehingga dalam pemilihan bahan makanan untuk penderita tersebut memperhatikan dan mempertimbangkan nilai *indeks glikemik* (IG) pangan yang bersangkutan. Indeks Glikemik merupakan perbandingan kadar glukosa pada seseorang dibandingkan antara kurva respon glukosa setelah makan dengan glukosa pada hari yang berbeda setara dengan 50 gram total karbohidrat. (Truswell, 1992 *dalam* Marsono, Y. 2003a).

Beberapa penelitian terdahulu menyatakan bahwa pengaruh beberapa produk pangan misalnya kacang merah dapat mempengaruhi kadar gula darah pada uji klinis menggunakan tikus putih diabetik induksi aloksan (Marsono. Y, 2003b). Agama., dkk (2012) juga menyatakan bahwa *cookies* yang dibuat dari pisang mentah dapat menurunkan nilai *indeks glikemik*. Hal ini juga dilaporkan oleh Kumar., dkk (2014) bahwa makanan yang berbahan baku gandum dan *modified starch* dapat menurunkan *indeks glikemik* dan sangat sesuai dikonsumsi untuk penderita diabetes. Akan tetapi sampai saat ini belum ada penelitian yang membahas tentang pengaruh komposisi tepung pisang kepok dan tepung terigu pada mie basah terhadap kadar glukosa pada uji klinis menggunakan tikus putih diabetik induksi aloksan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh komposisi tepung pisang kepok dan tepung terigu pada mie basah terhadap sifat organoleptik mie basah dan kadar glukosa pada tikus putih diabetik induksi aloksan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana pengaruh komposisi tepung pisang kepok dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik mie basah?
- b. Bagaimana pengaruh pemberian mie basah yang dibuat dari tepung pisang kepok dan tepung terigu pada uji klinis menggunakan tikus putih diabetik induksi aloksan?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang akan diperoleh dalam penelitian ini yaitu:

- a. Untuk mengetahui pengaruh komposisi tepung pisang kepok dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik mie basah.
- b. Untuk mengetahui pengaruh pemberian mie basah yang dibuat dari tepung pisang kepok dan tepung terigu pada uji klinis menggunakan tikus putih diabetik induksi aloksan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi tentang komposisi tepung pisang kepok dan tepung terigu yang sesuai kepada penderita diabetes untuk dijadikan produk mie basah.