

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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

Mie merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat walaupun bukan merupakan makanan pokok. Cara pembuatan mie yang sangat mudah mendorong para produsen mie untuk memproduksi mie dalam jumlah yang banyak sehingga produk mie yang beredar dipasaran sangat beragam dan tidaklah sulit bagi konsumen untuk mendapatkan produk mie. Hal ini menjadi nilai tambah tersendiri untuk produk mie jika dilakukan fortifikasi atau pengkayaan kandungan gizi terutama 7-karoten sebagai sumber antioksidan alami sehingga mie dapat dijadikan sebagai pangan fungsional. Selain berperan sebagai antioksidan alami 7-karoten juga merupakan prekursor vitamin A yang dapat diubah menjadi vitamin A yang penting untuk kesehatan mata. Fortifikasi 7-karoten ke dalam mie dapat dilakukan dengan penambahan tepung wortel pada pembuatan mie. Penambahan tepung wortel pada pembuatan mie selain untuk meningkatkan kandungan gizi juga dapat menggantikan pewarna sintetik yang sering digunakan dalam pembuatan mie karena pigmen kuning wortel dapat memberikan warna kuning pada mie sehingga dapat mengurangi biaya produksi dan menurunkan resiko kesehatan.

wortel merupakan komoditas sayuran yang banyak mengandung 7-karoten yang bersifat sebagai antioksidan dan prekursor vitamin A. Walaupun memiliki kandungan gizi yang tinggi dan fungsi fisiologis bagi kesehatan, wortel kurang disukai karena memiliki aroma spesifik yaitu aroma langu sehingga diperlukan cara pengolahan yang baik agar bau langu dapat dihilangkan dan wortel dapat dikonsumsi dengan baik. Salah satu cara pengolahan wortel yang telah dilakukan adalah dengan mengolah wortel menjadi tepung wortel. Pengolahan wortel

menjadi tepung wortel bertujuan untuk memperpanjang daya simpan wortel, mempermudah transportasi dan pengolahan selanjutnya. Akan tetapi dalam pengolahan tepung wortel harus memperhatikan prosedur pengolahan yang baik karena jika proses pengolahan dilakukan tanpa memperhatikan prosedur pengolahan yang baik maka akan menurunkan kandungan gizi terutama senyawa bioaktif yang terdapat dalam wortel tersebut. Oleh karena itu dengan memperhatikan cara pengolahan yang baik diharapkan cara pengolahan ini dapat menghasilkan tepung wortel yang berkualitas dan menurunkan bau spesifik atau bau langu wortel tanpa mengurangi kandungan gizinya.

Terigu banyak digunakan untuk pemuatan mie, Ciri khas terigu adalah mengandung protein yang lebih tinggi dan dapat membentuk gluten yang berupa jaringan dari sebagian penyusun protein, apabila terigu diberi air dan digilas-gilas. Adonan yang mengandung gluten tersebut berikatan satu sama lain dan bersifat lenting, dengan demikian lebih mudah dibentuk, lebih mudah matang, dalam keadaan encer adonan tidak segera mengendap dibanding tepung beras. Pada produk makanan, gluten juga cenderung memberikan rasa lebih enak daripada produk makanan yang dibuat dari tepung yang lain. Tepung terigu adalah bahan dasar pembuatan mie. Tepung terigu diperoleh dari biji gandum yang digiling. Tepung ini berfungsi untuk membentuk struktur mie, sumber protein, dan karbohidrat. Kandungan protein utama tepung terigu yang berperan dalam pembuatan mie adalah gluten. Protein dalam tepung terigu untuk pembuatan mie harus dalam jumlah yang cukup tinggi supaya mie menjadi elastis dan tahan terhadap penarikan sewaktu proses produksi berlangsung (Handayani, 2007).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yang akan dikembangkan yaitu:

- a. Apakah pencampuran tepung wortel akan berpengaruh terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah yang dihasilkan ?
- b. Berapakah pencampuran terbaik tepung terigu dan tepung wortel agar dapat menghasilkan mie basah yang baik ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui pengaruh pencampuran tepung terigu dan tepung wortel terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah
- b. Mengetahui pencampuran terbaik tepung terigu dan tepung wortel agar dapat menghasilkan mie basah yang baik.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Memberikan bahan informasi tentang pembuatan mie dengan berbagai variasi bahan-bahan yang digunakan.
- b. Menjadi bahan pertimbangan bagi industri pangan dan masyarakat dalam pemanfaatan dan pengembangan wortel sebagai diversifikasi produk pangan terutama dalam hal diversifikasi mie.

1.5 Hipotesis

Dari hal diatas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah:

H_0 : Pencampuran tepung wortel tidak berpengaruh terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah yang dihasilkan

H_1 :Pencampuran tepung wortel berpengaruh terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah yang dihasilkan