

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi kering adalah mi yang melewati proses pengeringan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan mi pada umumnya dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan oven. Mi kering mempunyai kadar air rendah sehingga daya simpannya relatif lama (Astawan, 2005). Mi menjadi populer di kalangan masyarakat Indonesia karena harganya yang murah dan cara pembuatannya maupun penyajiannya yang sederhana. Mi mengandung karbohidrat yang berguna untuk tubuh sebagai sumber energi yang dapat dijadikan sebagai pengganti nasi yang pada umumnya dikonsumsi hampir seluruh masyarakat Indonesia.

Kegemaran masyarakat mengonsumsi mi semakin lama semakin meningkat terutama anak-anak. Menurut Munarso dan Haryanto (2012), konsumsi mi instan meningkat sekitar 25% per tahun, pada awal tahun 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% per tahun. Hal itu dapat menjadi perkembangan peluang bisnis, sehingga perlu peningkatan rasa, kualitas dan gizi yang ada pada mi. Seiring berjalannya waktu penyajian mi tidak hanya sebagai makanan pokok pengganti nasi, akan tetapi mi juga dapat dikonsumsi sebagai cemilan, diantaranya mi kremes.

Mi kremes mempunyai tekstur kering dan renyah sehingga dapat digolongkan ke dalam mi kering. Perbedaan mi kremes dengan mi kering dapat dilihat dari cara pengeringannya. Mi kering merupakan olahan produk mi yang dikeringkan hingga mencapai kadar air sekitar 8-10% (Mulyadi et al, 2013). Mi kering diolah dengan metode mengeringkan mi mentah dengan cara dijemur atau menggunakan oven pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$, sehingga mempunyai daya simpan yang cukup lama (Widyaningtyas dan Susanto, 2015). Mi kremes merupakan jenis mi kering yang telah melewati proses pengeringan dan proses penggorengan terlebih dahulu sebelum disajikan (Sesar, 2018). Bahan baku pada pembuatan mi pada umumnya dominan menggunakan tepung terigu. Kebutuhan terigu oleh masyarakat Indonesia terus meningkat.

Berdasarkan data dari Aptindo (2016), Indonesia mengimpor tepung terigu terbesar dari negara Turki yaitu sebesar 29,3 persen atau senilai 8 juta dolar AS

pada 2015. Negara selanjutnya yakni Ukraina sebesar 22,3 persen atau 7,1 juta dolar AS, dan India mencapai 21,3 persen atau senilai 7 juta dolar AS. Konsumsi tepung terigu yang terus meningkat diikuti pula oleh meningkatnya angka impor gandum yang merupakan bahan baku pengolahan tepung terigu. Oleh karena itu, perlu dilakukan penganekaragaman pangan untuk menggantikan atau mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satu alternatif adalah dengan mensubstitusikan tepung terigu dengan bahan pangan lokal seperti buah sukun.

Buah sukun (*Artocarpus communis*) merupakan bahan pangan alternatif yang kini mulai cukup populer dan dikembangkan di berbagai daerah. Buah sukun mengandung karbohidrat dalam jumlah cukup tinggi yaitu sekitar 28,2% dan beberapa zat gizi lainnya seperti mineral, vitamin, lemak dan asam amino (Prabawati dan Suismono, 2009 dalam m, 2011). Bila dibandingkan dengan beras, sukun memiliki kandungan vitamin dan mineral yang lebih lengkap sehingga sangat potensial dimanfaatkan sebagai pengganti beras (Widowati, 2003 dalam Agustin, 2011), dengan demikian tentu juga bisa dimanfaatkan sebagai pengsubsitusi tepung terigu dalam pembuatan mie.

Selanjutnya Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki beragam jenis sumber sayuran yang tumbuh subur di dalamnya. Untuk memenuhi gizi yang seimbang maka tubuh setiap harinya membutuhkan konsumsi sayur. Namun sayuran terkadang kurang menjadi perhatian karena rasanya yang tidak terlalu disukai. Oleh karena itu dibutuhkan inovasi baru terhadap sayuran sehingga menjadi produk olahan yang disukai serta bernilai gizi tinggi dan untuk meningkatkan nilai fungsional yang ada terdapat pada mi dibutuhkan penambahan berupa sayuran. Salah satu dari sekian banyak sayuran yang memiliki nilai gizi tinggi namun belum termanfaatkan menjadi produk olahan yang beragam adalah tanaman kelor (*Moringa oleifera* L).

Daun kelor ini memiliki kadar gula yang rendah serta memiliki antioksidan yang sangat tinggi dibandingkan dengan tumbuhan yang lain. Tanaman kelor diperkenalkan World Health Organization (WHO) sebagai salah satu pangan alternatif yang digunakan untuk mengatasi masalah gizi kurang (Broin 2010). Di Asia dan Afrika, daun kelor ini digunakan sebagai suplemen untuk ibu menyusui dan anak pada masa pertumbuhan karena kaya akan kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Beberapa penelitian menyebutkan bahwa

daun kelor kaya akan kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C (Misra & Misra 2014; Oluduro 2012; Ramachandran et al. 1980). Daun kelor memiliki banyak manfaat untuk kesehatan dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika diolah sebagai pangan fungsional. Daun kelor mengandung senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan alami sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional. Masyarakat yang mengonsumsi pangan fungsional berbahan baku daun kelor akan mendapatkan manfaat ganda yaitu terpenuhinya gizi bagi tubuh dan dapat mencegah berbagai macam penyakit.

Berdasarkan hal di atas daun kelor akan dimanfaatkan dalam pembuatan mie kremes yang dapat langsung dimakan sebagai cemilan. Hasil pra-penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti sendiri didapatkan perbandingan antara tepung terigu dengan tepung sukun dalam pembuatan mi kremes yaitu 70:30 g. dikarenakan hasil yang didapatkan pada formulasi ini tekstur yang dihasilkan agak sedikit keras dan warna yang diperoleh tidak terlalu pucat maupun tidak terlalu terang dan aroma yang didapatkan tidak terlalu kuat aroma sukunya, maka dalam hal ini perlu ditambahkan sari daun kelor dalam jumlah berbeda untuk memberikan nilai tambah dan memperbaiki karakteristik mie yang dihasilkan.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya dilakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Mi Kremes Sukun.”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari daun kelor terhadap karakteristik mi kremes sukun.
2. Mengetahui konsentrasi terbaik dari penambahan sari daun kelor
3. Meningkatkan nilai fungsional yang ada pada mi kremes sukun

1.2 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang perbandingan konsentrasi penambahan sari daun kelor terhadap karakteristik mi kremes

2. Menjadikan produk mi kremes sebagai pangan fungsional dengan adanya penambahan sari daun kelor.

1.4 Hipotesa Penelitian

H0 : Tidak ada pengaruh penambahan sari daun kelor terhadap mi kremes sukun

H1 : Ada pengaruh penambahan sari daun kelor terhadap mi kremes sukun