

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu produk pangan yang paling sering dikonsumsi oleh mayoritas masyarakat. Mi digemari karena sifatnya yang praktis, mudah dibuat dan rasanya dapat diterima oleh seluruh kalangan, tidak hanya orang dewasa, anak-anak pun menyukainya.

Mi kering merupakan salah satu produk pangan olahan yang banyak digunakan di Indonesia. Produk olahan pangan berupa mi kering merupakan salah satu jenis produk mi yang mampu bersaing dipasar. Mi kering merupakan mi yang diolah dengan cara pencampuran, pengukusan, pencetakan, dan proses yang terpenting adalah pengeringan mi dengan cara penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan cara pengovenan hingga kadar airnya mencapai 8 – 10% (Mulyadi et al., 2014). 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, 2015).

Berdasarkan data yang didapat dari World Instant Noodles Association pada tahun 2017 lalu, jika diperingkat, maka Indonesia nomor dua mengenai negara pengonsumsi mi instan tertinggi setelah China. Masih menurut laporan yang sama, dijabarkan jika masyarakat di seluruh penjuru dunia setidaknya mengonsumsi 102,7 miliar porsi mi instan dalam setahunnya. Hal itu dapat menjadi perkembangan peluang bisnis, sehingga perlu peningkatan rasa, kualitas dan gizi yang ada pada dalam mi.

Mi yang dijual pada saat sekarang ini sering dikritik sebagai makan yang tidak sehat. Satu porsi tunggal mi biasanya hanya mengandung karbohidrat dan protein tinggi namun rendah energi, serat, vitamin, dan mineral. Sehingga 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 dimanfaatkan menjadi produk olahan yang beragam adalah tanaman sirih (*Piper betle*).

Sirih (*Piper betle*) adalah tanaman asli Indonesia yang tumbuh merambat atau bersandar pada batang pohon lain. Sirih memiliki ciri khas yaitu daunnya memiliki bau aromatis dan rasa pedas (Munawaroh, 2017). Aroma yang terdapat pada daun sirih disebabkan karena terdapat minyak esensial, yang terdiri dari fenol dan terpen (Naidu, 2010). Selain itu, sirih mengandung senyawa metabolit sekunder yang berperan sebagai alat pertahanan diri agar tidak dimakan oleh hewan (hama) ataupun untuk bersaing dengan tumbuhan lain dalam mempertahankan ruang

hidup.

Berdasarkan jurnal yang dilakukan oleh Yustika (2019) pada pemanfaatan sari daun kelor pada pembuatan mi herbal, dengan hasil terbaik yaitu 20 g dan pra-penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti sendiri didapatkan penambahan sari daun sirih dalam pembuatan mi kering yaitu rentang antara 10 sampai 25 g. dikarenakan hasil yang didapatkan pada formulasi ini memiliki rasa yang tidak pahit dan warna hijau yang tidak terlalu pucat maupun tidak terlalu terang, serta aroma yang didapatkan tidak terlalu kuat.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari daun sirih terhadap karakteristik mikering
2. Mengetahui konsentrasi terbaik terhadap karakteristik dari penambahan sari daunsirih
3. Meningkatkan nilai fungsional yang ada pada mikering

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk :

1. Memperoleh informasi konsentrasi terbaik terhadap karakteristik dari penambahan sari daun sirih dalam pembuatan mikering
2. Memperoleh pangan berbasisfungsional

