

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu makanan olahan tepung terigu yang terkenal di Indonesia dan Asia. Mi basah merupakan salah satu jenis mi yang banyak digunakan oleh masyarakat. Pada proses pembuatan mi basah, sering digunakan tepung terigu impor, pengimporan terigu yang cukup tinggi dapat menurunkan devisa negara, sehingga perlu ditambahkan tepung selain terigu. Salah satu tepung yang dapat ditambahkan yaitu tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi untuk menurunkan penggunaan terigu. Di dalam mi basah ubi jalar ungu yang diperoleh terdapat kandungan karbohidrat, lemak, protein dan antioksidan (Salma, Rasdiansyah, dan Muzaifa, 2018).

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 2987-2015, mi basah didefinisikan sebagai produk makanan yang dibuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mi yang tidak kering. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dapat dilakukan dengan memanfaatkan salah satu bahan baku lokal yaitu tepung ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman pangan dalam bentuk umbi-umbian yang memiliki kandungan gizi yang bermanfaat diantaranya provitamin A dan vitamin C serta pigmen antosianin. Antosianin dalam tubuh berperan sebagai antioksidan dengan menjaga tubuh dari zat oksidatif dan menghambat laju kerusakan sel karena radikal bebas. Peningkatan konsentrasi tepung ubi jalar ungu pada produk mi basah menghasilkan mi yang mengalami penurunan tingkat kekenyalan (elastisitas), kadar protein, dan daya putus pada mi. Hal ini sesuai dengan penelitian Puspitasari (2014), menyatakan bahwa semakin banyak penambahan tepung ubi ungu dalam pembuatan mi maka kadar protein dan tekstur mi basah semakin menurun atau menjadi kurang kenyal.

Pengembangan lain dari produk mi basah yaitu dengan penambahan tepung porang untuk memperbaiki tekstur dan kadar serat pada mi basah. Mi berbasis tepung porang memiliki tekstur kenyal dan agak padat serta penambahan tepung porang dalam pembuatan mi mampu meningkatkan kadar serat. Hal ini disebabkan karena adanya glukomannan yang merupakan serat larut air, memiliki

ikatan menyerupai selulosa, mempunyai sifat *gelling agent* dan mempunyai sifat mengikat air yang mampu menyerap air hingga 200 kali beratnya (Rahmawati *et al.*, 2021).

Sifat glukomannan sebagai polisakarida hidrokoloid mampu membentuk gel dan viskositas tinggi yang berpotensi untuk dikembangkan pada industri pangan serta diharapkan kandungan glukomannan pada umbi porang mampu memperbaiki tekstur pada produk mi. Untuk itu perlu adanya bahan tambahan alami untuk produk mi basah campuran tepung ubi jalar ungu dan terigu yaitu dengan penambahan tepung porang. Oleh karena itu, penulis akan melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) terhadap Karakteristik Mi Basah dari Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Terigu”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan yaitu:

1. Mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik mi basah campuran tepung ubi jalar ungu dan terigu dengan penambahan tepung porang.
2. Mengetahui tingkat penambahan tepung porang yang lebih baik terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik mi basah ubi jalar ungu dan terigu.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan baku umbi porang lokal dalam penganekaragaman produk olahan pangan.