

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu makanan yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia karena penyajiannya yang mudah dan praktis. Mi yang beredar di pasaran, berdasarkan karakteristik akhirnya terdiri dari mi basah dan mi kering (Pagani, 1985; Puspasari, 2007). Perbedaan antara kedua mi ini terletak pada kadar airnya. Kadar air mi kering lebih rendah dibandingkan mi basah umur simpannya menjadi lebih lama.

Berdasarkan data *World Instant Noodles Association* (2022), Indonesia menempati posisi kedua sebagai negara dengan konsumsi mi instan terbanyak di dunia. Hasil survei konsumsi penduduk Indonesia berdasarkan Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS-BPS) pada tahun 2021, menunjukkan bahwa penduduk Indonesia mengkonsumsi 3,96 bungkus mi instan ukuran \pm 80 gram per kapita/bulan atau setara dengan 48 bungkus mi dalam setahun. Jumlah ini meningkat 9,09% dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang mengkonsumsi mi sebanyak 3,63 bungkus per kapita/bulan (Supriyanto, 2021). Meningkatnya konsumsi mi ini, mengakibatkan permintaan untuk bahan baku pembuatan mi, yaitu tepung terigu juga ikut meningkat.

Berdasarkan data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) dalam Kementerian Perdagangan RI (2022), pada tahun 2020, konsumsi terigu Indonesia sudah mencapai 6,66 juta ton atau rata-rata setiap bulannya sebesar 550 ribu ton. Tepung terigu merupakan tepung yang terbuat dari endosperma biji gandum (BSN, 2009). Indonesia mengimpor sebagian besar kebutuhan gandumnya dari negara-negara luar, seperti Australia dan Ukraina. Data BPS (2021a), memaparkan bahwa volume impor gandum Indonesia mencapai 10,287 juta ton pada tahun 2020, volume impor ini meningkat pada tahun 2021 menjadi 11,172 juta ton. Salah satu cara yang bisa dilakukan untuk mengurangi angka impor ini, yakni dengan melakukan *diversifikasi* (penganekaragaman) pangan untuk mendapatkan alternatif tepung sebagai pengganti tepung terigu.

Salah satu pangan lokal yang berpotensi dijadikan sebagai tepung dan dapat menggantikan fungsi tepung terigu dalam pembuatan mi adalah buah sukun.

Berdasarkan data BPS (2021b), pada tahun 2021 produksi buah sukun di Indonesia mencapai 172.373,00 ton. Keberadaan buah sukun yang melimpah dengan umur simpan yang singkat, memunculkan ide untuk mengolah buah sukun menjadi tepung, agar umur simpannya lebih panjang. Tepung sukun mengandung protein yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu, akan tetapi kandungan gizi lainnya dalam tepung sukun lebih unggul dibandingkan tepung terigu. Tepung sukun mengandung pati, kalsium dan vitamin B1 yang lebih tinggi dibandingkan terigu, selain itu di dalam tepung sukun juga terdapat kandungan serat yang tinggi (Surachman *et al.*, 2022). Oleh karena itu, penggunaan tepung sukun dalam pembuatan mi kering, diharapkan menguntungkan baik sebagai pengurangan konsumsi terigu, maupun untuk meningkatkan kandungan pati, kalsium, vitamin B1, dan serat mi yang diperoleh.

Produk mi kering, saat ini mengalami perkembangan dengan variasi campuran antara tepung terigu sebagai bahan baku dan penambahan bahan pangan lainnya. Umumnya, dalam produk mi kandungan utamanya yang tinggi hanya karbohidrat dan protein (Cindy *et al.*, 2016). Oleh karena itu, perlu dilakukan penambahan bahan pangan lain sehingga produk mi nantinya tidak hanya mengandung zat gizi, tetapi juga memiliki nilai tambah yang bersifat fungsional, diantaranya sebagai sumber antioksidan alami. Salah satu cara untuk memberikan nilai tambah ini, yaitu dengan menambahkan sari daun senduduk di dalamnya.

Sari *et al.*, (2016) dalam Sapitri *et al.*, (2020), menyatakan bahwa daun senduduk mengandung senyawa flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan. Menurut Devy (2010) dalam Solikhah *et al.*, (2019), kandungan flavonoid pada daun tua lebih tinggi dibandingkan daun muda, hal ini dikarenakan fotosintesis pada daun tua lebih optimal. Oleh karena itu daun yang digunakan pada penelitian ini, yaitu daun senduduk yang sudah tua. Daun muda dimulai dari urutan 1-4, sedangkan daun tua dimulai dari urutan 5-8 dihitung dari pucuk (Jurian *et al.*, 2016).

Senyawa lain yang terkandung dalam daun senduduk diantaranya, saponin dan tanin. Senyawa saponin, tanin, dan flavonoid dapat larut dalam air (Julianto, 2019), sehingga digunakan sari daun senduduk dalam pembuatan mi kering. Senyawa-senyawa ini diharapkan mampu memberikan aktivitas antioksidan pada

produk mi nantinya. Daun senduduk juga memiliki zat warna klorofil yang dapat memberikan warna hijau pada produk mi, sehingga tampilannya menjadi lebih menarik. Kandungan yang ada dalam daun senduduk telah terbukti mampu menyembuhkan berbagai penyakit, diantaranya mengobati diare, obat kumur, luka bakar, luka berdarah, dan seriwawan (Ramadhani & Octarya, 2017). Berdasarkan kandungan, serta manfaat yang ada dalam daun senduduk maka dengan penambahan sari daun senduduk dalam produk mi, hal ini diharapkan mampu menjadikan produk mi sebagai pangan fungsional.

Pemanfaatan dan penelitian mengenai penggunaan daun senduduk dalam produk pangan masih terbatas. Penelitian mengenai daun senduduk yang telah dilakukan diantaranya, penelitian mengenai penggunaan daun senduduk sebagai minuman fungsional (Diza *et al.*, 2019), dan penggunaan daun senduduk dalam pembuatan es krim, dimana didapatkan hasil bahwa penggunaan sari daun senduduk 5% dari 500 gram bahan mampu memberikan aktivitas antioksidan sebesar 42,42% (Octaviani *et al.*, 2022). Berdasarkan pra-penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, didapatkan hasil bahwa penambahan sari daun senduduk dalam pembuatan mi kering sebanyak 25% dari 100 gram campuran tepung terigu dan tepung sukun, memberikan warna gelap pada mi kering dan rasa pahit saat memakannya sehingga penambahan sari daun senduduk 25% dalam pembuatan mi kering tidak dapat diterima secara organoleptik oleh panelis. Oleh karena itu, pada penelitian ini menggunakan konsentrasi sari daun senduduk 0%, 5%, 10%, 15%, 20 %.

Pembuatan mi kering dari campuran tepung terigu dan tepung sukun dengan penambahan sari daun senduduk yang tinggi antioksidan belum pernah dilakukan sebelumnya, oleh karena itu, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Sari Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Terhadap Karakteristik Mi Kering Campuran Tepung Terigu dan Tepung Sukun”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi sari daun senduduk terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun
2. Mengetahui konsentrasi sari daun senduduk terbaik terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun berdasarkan uji fisik, kimia, dan organoleptik dari mi kering.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Diperoleh informasi mengenai konsentrasi terbaik sari daun senduduk terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun
2. Meningkatkan nilai dan penggunaan daun senduduk

1.4 Hipotesis Penelitian

Ho : Tidak ada pengaruh konsentrasi sari daun senduduk terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun

H1 : Terdapat pengaruh konsentrasi sari daun senduduk terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun

