

## PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Mi merupakan makanan yang cukup populer dan banyak dikonsumsi di kalangan masyarakat. Berdasarkan data *World Instant Noodle Association* (WINA) 2022, Indonesia menempati posisi kedua dengan konsumsi mi instan terbanyak setelah China/Hongkong. Produk mi umumnya digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat cukup tinggi, sehingga mi dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti nasi (Rustandi, 2011). Secara umum, mi digolongkan menjadi dua jenis yaitu mi basah dan mi kering. Mi basah adalah mie segar yang telah mengalami proses perebusan dengan kadar airnya mencapai 52%, sedangkan mi kering adalah mi segar yang telah dikukus, lalu dikeringkan hingga mencapai kadar air 8-10% (Astawan, 2008). Mi kering adalah produk yang dibuat dari tepung terigu sebagai bahan utama, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan lain yang diizinkan dengan proses pencampuran, pengadukan, pencetakan lembaran (*sheeting*), pembuatan untaian (*slitting*), dengan atau tanpa pengukusan (*steaming*), pemotongan (*cutting*), berbentuk khas mi, dan dikeringkan (BSN, 2015).

Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan mi kering. Pada pembuatan tepung terigu, bahan utamanya adalah gandum. Tingginya peningkatan kebutuhan dan konsumsi mi tentu saja akan meningkatkan nilai impor gandum, sementara Indonesia tidak menghasilkan gandum. Dari data BPS pada tahun 2020 menunjukkan impor tepung terigu sebesar 10.299,6992 ton. Oleh karena itu, dibutuhkan alternatif pengurangan dalam penggunaan tepung terigu. Indonesia mempunyai potensi pangan lokal sumber karbohidrat yang belum dimanfaatkan secara optimal salah satunya adalah sukun (*Artocarpus altilis*).

Sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan yang dapat ditingkatkan dengan cara penggunaan teknologi proses, yaitu diolah menjadi tepung sukun. Sukun yang diolah menjadi tepung, masa simpannya bertahan hingga 9 bulan (Purwanita, 2013). Menurut Widowati (2003), substitusi tepung sukun pada produk mi hanya berkisar antara 10-20%, apabila penggunaan tepung sukun lebih dari 20%, maka

produk mi akan mudah patah pada saat pemasakan, hal ini dikarenakan tepung sukun tidak mengandung gluten (Listy *et al.*, 2017). Tepung sukun mengandung pati, kalsium dan vitamin B1 yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Selain itu, tepung sukun juga memiliki serat yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu (Surachman *et al.*, 2022). Tepung sukun merupakan tepung bebas gluten yang dihasilkan dari buah sukun yang dibudidayakan secara alami. Tidak adanya gluten pada tepung sukun menjadikan produk ini baik untuk penderita autisme dan tidak menyebabkan alergi yang terkadang muncul akibat mengkonsumsi gluten (Sukandar *et al.*, 2014). Oleh karena itu, penggunaan tepung sukun pada pembuatan mi kering dapat mengurangi konsumsi tepung terigu, memanfaatkan pangan lokal, serta sebagai upaya perbaikan kandungan gizi pada mi.

Disamping upaya perbaikan kandungan gizi yang dilakukan tersebut, dalam pembuatan mi dapat ditambahkan bahan lain, agar mi yang dihasilkan memiliki nilai tambah fungsional. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk meningkatkan nilai tambah pada mi adalah daun sungkai.

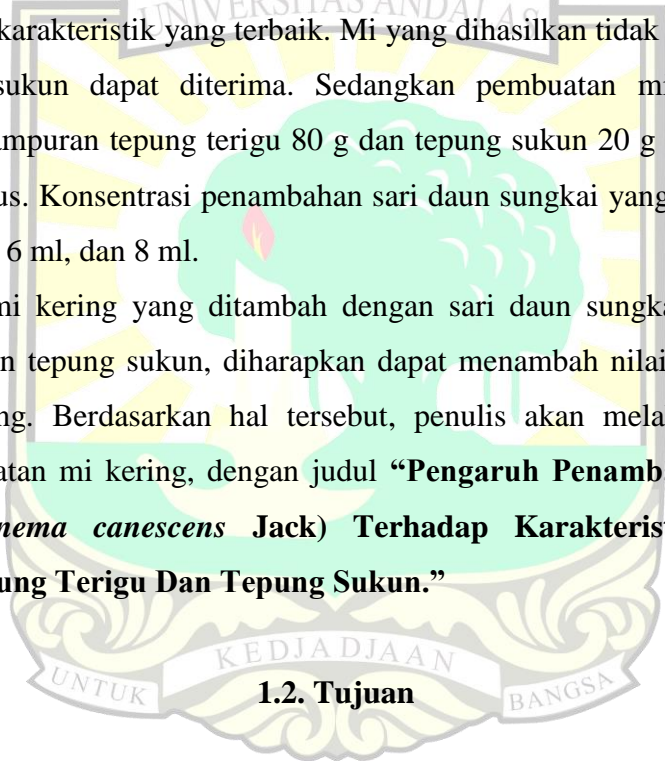
Daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) digunakan sebagai bahan alami yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Dillasamola *et al.*, 2021). Senyawa metabolit sekunder dari ekstrak daun sungkai terdiri dari golongan senyawa alkaloid, terpenoid, steroid, flavonoid, dan tanin (Ibrahim, *et al.*, 2012). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Pratama (2021) mengenai uji kandungan metabolit sekunder daun sungkai, hasil identifikasi metabolit sekunder ekstrak metanol daun sungkai teridentifikasi golongan metabolit sekunder seperti flavonoid, fenolik, saponin, steroid, dan alkaloid, dimana senyawa-senyawa ini, terkhususnya fenolik dan flavonoid berfungsi sebagai sumber senyawa antioksidan. Selain itu, flavonoid pada daun sungkai dapat mengikat radikal bebas dan oksigen aktif lainnya dengan cara menghambat reaksi oksidasi yang terjadi dengan mendonorkan atom hidrogen (Puspitasari *et al.*, 2016). Berdasarkan kandungan tersebut, sari daun sungkai dapat dimanfaatkan dalam pembuatan produk mi kering yang akan memberi nilai tambah pada produk, berupa mi yang diperkaya antioksidan.

Penelitian terdahulu yang telah dilakukan pada daun sungkai, salah satunya yaitu penelitian Meyvina (2019) mengenai penetapan kadar flavonoid total dan uji

aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) asal Kaimantan Selatan, hasil penelitian diperoleh nilai  $IC_{50}$  sebesar 44,933 ppm. Hasil ini menunjukkan bahwa konsentrasi 44,933 ppm ekstrak etanol daun sungkai dapat menghambat 50% aktivitas radikal bebas DPPH. Hasil identifikasi komponen kimia pada daun sungkai menunjukkan terdapat senyawa dominan yaitu asam kuintat, guaiakol, hidrokuinon, dan katekol. Senyawa-senyawa tersebut adalah golongan fenol yang memiliki aktivitas antioksidan yang kuat.

Pada pra penelitian yang telah dilakukan yaitu pembuatan mi kering dengan campuran tepung terigu sebanyak 85 g dan tepung sukun sebanyak 15 g, didapatkan hasil mi dengan karakteristik yang terbaik. Mi yang dihasilkan tidak mudah putus dan aroma tepung sukun dapat diterima. Sedangkan pembuatan mi kering dengan menggunakan campuran tepung terigu 80 g dan tepung sukun 20 g menghasilkan mi yang mudah putus. Konsentrasi penambahan sari daun sungkai yang dilakukan yaitu, 0 ml, 2 ml, 4 ml, 6 ml, dan 8 ml.

Produk mi kering yang ditambah dengan sari daun sungkai dan campuran tepung terigu dan tepung sukun, diharapkan dapat menambah nilai fungsional pada produk mi kering. Berdasarkan hal tersebut, penulis akan melakukan penelitian terhadap pembuatan mi kering, dengan judul **“Pengaruh Penambahan Sari Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) Terhadap Karakteristik Mi Kering Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Sukun.”**



## 1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari daun sungkai terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun.
2. Mendapatkan penambahan sari daun sungkai terbaik berdasarkan tingkat penerimaan secara organoleptik dan karakteristik kimia mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun.

### 1.3. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan sari daun sungkai terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari daun sungkai.

### 1.4.Hipotesis Penelitian

H0: Penambahan sari daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun.

H1: Penambahan sari daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) berpengaruh terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun.

