

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu jenis makanan alternatif setelah nasi yang perkembangannya sangat cepat, mi berkembang dari waktu ke waktu dalam segi jumlah maupun variasinya (Rustandi, 2011). Di pasaran saat ini dikenal ada beberapa jenis mi mentah (mi pangsit), mi basah, mi kering, dan mi instan.

Bahan baku utama pembuatan mi adalah tepung terigu, dengan naiknya harga gandum di pasaran dunia berdampak dengan naiknya harga tepung terigu. Berdasarkan catatan Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), konsumsi terigu di dalam negeri mengalami kenaikan hingga 5,61% dari tahun 2011 – 2012 (Kementrian Perindustrian Indonesia, 2013). Oleh karena itu, dilakukan usaha untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dengan cara mensubstitusinya dengan berbagai sumberdaya lokal. maka alternatif lain yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satunya adalah pembuatan mi basah dengan campuran berbagai tepung. Salah satu tepung yang dapat digunakan adalah tepung rebung. Diharapkan dengan penggunaan tepung rebung sebagai bahan campuran dapat mengurangi penggunaan tepung terigu sehingga mengurangi biaya produksi. Selain itu penggunaan tepung rebung akan meningkatkan aroma, dimana rebung memiliki aroma yang khas dan menghindarkan penggunaan zat pewarna makanan karena rebung juga memiliki warna kuning yang diinginkan dalam pembuatan mi.

Mi bukan merupakan jenis bahan pangan yang mengandung serat, padahal serat pangan sangat dibutuhkan untuk menjaga kesehatan pencernaan. Rata-rata konsumsi serat pangan penduduk Indonesia adalah 10,5 gram perharinya. Angka ini menunjukkan bahwa penduduk Indonesia baru memenuhi kebutuhan serat sekitar sepertiga dari kebutuhan ideal sebesar 30 gram setiap hari.

Oleh karena itu diharapkan, produk mi mengandung serat pangan, terutama bagi orang yang menyukai mi dan tidak suka makan sayuran. Salah satu sumber serat pangan yang cukup tinggi dan dapat dimanfaatkan adalah rebung. Menurut Nugroho (2012) kandungan serat yang tinggi pada rebung bisa memperlancar

pencernaan dan juga mengurangi resiko terkena kanker, khususnya kanker di saluran pencernaan.

Rebung merupakan sumber serat alami karena mengandung sekitar 9,7 g lebih tinggi bila dibandingkan dengan jenis sayuran tropis lainnya, seperti kecambah kedelai 1,27 g, ketimun 0,61 g, dan sawi 1,01 g. Untuk meningkatkan pemanfaatan rebung maka rebung diolah menjadi tepung tujuan agar penggunaannya lebih mudah, daya simpan lebih lama, meningkatkan nilai ekonomis dan memberikan tambahan pilihan dalam pemanfaatannya. PAGI (2009),

Menurut SNI 01-2987-1992 mi basah adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan berbentuk khas mi yang tidak dikeringkan dengan kadar air antara 25-30%. Penambahan tepung rebung dalam pembuatan mi basah dilakukan dengan beberapa pertimbangan, yaitu kandungan mi basah menggunakan tepung terigu hanya menghasilkan mi basah yang kaya akan karbohidrat saja, tetapi sedikit kandungan serat. Maka dengan penambahan tepung rebung diharapkan bisa meningkatkan kandungan serat pada mi basah. Oleh karena itu penulis ingin mengetahui karakteristik mi basah dari perbandingan tepung terigu dan tepung rebung, berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Rebung Terhadap Karakteristik Mi Basah”**

1.2 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan tepung terigu dan tepung rebung terhadap karakteristik mi basah yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Inovasi pengolahan rebung tidak hanya untuk sayuran saja
2. Menghasilkan mi basah dengan kadar serat tinggi
3. Meningkatkan nilai ekonomi dan nilai tambah dari rebung