

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai negara yang terletak di kawasan tropis, Indonesia kaya akan tanaman penghasil karbohidrat dan mampu menjadi sumber penghasil karbohidrat terbesar didunia (Winarno, 1984). Pada umumnya karbohidrat tersebut diperoleh dari biji-bijian seperti beras, gandum, jagung, atau dari umbi-umbian seperti ubi kayu, ubi jalar, talas, dan lainnya. Selain itu ada juga jenis tanaman yang menyimpan karbohidrat dan pati pada bagian batang seperti Sagu (*Metroxylon sp.*).

Sagu (*Metroxylon sp.*) di Indonesia merupakan tanaman yang tumbuh liar sehingga kurang terpelihara sebagaimana mestinya. Luasnya mencapai sekitar 850.000 ha dan sampai saat ini belum ada sagu yang dibudidayakan secara intensif. Sagu dapat tumbuh didaerah rawa dimana tanaman penghasil karbohidrat lainnya sukar untuk tumbuh dengan baik (Harsanto, 1986).

Masalah utama dalam penyebarluasan sagu sebagai bahan pangan adalah ketersediaan pati sagu yang belum meluas dan selera masyarakat yang masih bertumpu pada beras sebagai bahan utama. Untuk meningkatkan keinginan masyarakat untuk mengkonsumsi sagu, berbagai usaha modifikasi produk sagu olahan telah banyak dilakukan dengan cara variasi dan perbaikan olahan, perbaikan rasa, maupun kandungan gizinya. Hal ini dimaksudkan agar sagu dapat diterima oleh konsumen pada berbagai lapisan masyarakat.

Di Indonesia peranan sagu sangat mendukung pelaksanaan Kepres No. 20 tahun 1997 tentang usaha diversifikasi pangan sebab sagu di Indonesia potensi produksinya tinggi, sagu berpeluang besar diolah sebagai makanan yang dikonsumsi dimasyarakat. Pemanfaatan tanaman sagu sangat potensi dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif yang lezat dan bergizi tinggi (Harsanto, 1986).

Upaya peningkatan daya terima konsumen terhadap produk-produk makanan olahan dengan bahan dasar sagu perlu dilakukan, tentunya produk makanan yang dapat dijangkau berbagai lapisan masyarakat dengan sifat produksi yang praktis, enak dan relatif murah, salah satunya adalah mi kering. Mi kering merupakan salah satu bentuk pangan olahan yang telah tersebar luas di tengah

masyarakat. Bahkan saat ini mi telah menjadi bahan pangan alternatif pengganti makanan pokok.

Kepopuleran mi merupakan suatu peluang untuk mendirikan suatu usaha. Semua usaha dalam industri mi saat ini adalah bahan baku utama yaitu tepung terigu yang masih sampai saat ini masih perlu diimpor mengingat Indonesia bukanlah negara penghasil terigu. Hal ini memerlukan suatu solusi untuk meminimalkan penggunaan tepung terigu dengan cara pemanfaatan tepung sagu terhadap produk mi kering. Penelitian mengenai pembuatan mi kering sagu telah banyak dilakukan diantaranya oleh Purwani dan Widianingrum (2006) menggunakan pati sagu sebagai bahan dasar. Danu dan Bilang (2003) pengolahan mie dari campuran tepung sagu dan tepung jagung. Pemanfaatan tepung sagu ini diharapkan dapat menjamin kesinambungan produk mi dan sekaligus memperdayakan promosi sumber daya lokal.

Tepung sagu merupakan sumber karbohidrat yang relatif murah bagi masyarakat yang mengingat kandungan kalornya relatif sama dengan kalori jagung kering atau beras giling. Bahkan dinyatakan jauh lebih tinggi dibanding dengan kalori yang dikandung ubi kayu dan kentang tapi kandungan proteinnya rendah (Harsanto, 1986). Sagu dapat dijadikan salah satu komoditi pangan alternatif yang dapat menjawab tantangan dibidang pangan.

Dahulu diyakini bahwa pati yang kita konsumsi dapat tercerna sempurna di dalam usus halus. Pemahaman tersebut berubah setelah banyak peneliti mengungkapkan dan menemukan bahwa adanya pati dalam usus besar. Fraksi pati yang sampai di usus besar dikenal sebagai pati resisten (*resistant starch*) (Musita, 2009).

Pati resisten atau *resistant starch* (RS) merupakan bagian dari pati yang tahan (resisten) terhadap hidrolisis enzim-enzim pencernaan atau dicerna dengan sangat perlahan. Peranan pati resisten dalam dunia gizi begitu erat kaitannya dengan kesehatan manusia. Pati resisten sulit dicerna oleh enzim pencernaan karena strukturnya berupa kristal yang tidak larut air atau karena amilosa yang teretrogradasi, terutama akibat proses pada suhu tinggi. Oleh karena itu, pati resisten memiliki fungsi fisiologis yang hampir sama dengan serat pangan. Pati resisten memiliki efek fisiologis yang bermanfaat bagi kesehatan seperti dalam usus halus menurunkan respon glikemik dan penderita diabetes. Pati resisten

dapat digunakan untuk meningkatkan serat pangan dengan sedikit perubahan dari penampakan dan sifat organoleptik pangan (Fuentes-Zaragoza *et al.*, 2010).

Makanan dengan indeks glikemik yang tinggi akan meningkatkan gula darah secara cepat, jadi bagi penderita diabetes disarankan untuk memilih makanan dengan indeks glikemik yang rendah, karena karbohidrat di dalamnya tidak langsung dikonversi menjadi gula darah. Makanan yang memiliki indeks glikemik rendah biasanya patinya lambat dicerna atau memiliki serat yang cukup banyak, sehingga bisa membuat kenyang bertahan lama didalam perut (Praptini, 2011). Dalam hal ini pati resisten sagu memenuhi untuk hal tersebut.

Pembuatan mi kering sagu dengan penambahan pati resisten dan tepung terigu ini diharapkan mampu menjadi alternatif yang baik bagi masyarakat pada umumnya serta menganekaragamkan pangan lokal dan dapat menjaga tubuh lebih sehat. Dari uraian diatas dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Tingkat Pencampuran Pati Resisten Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Mi Kering Sagu**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penambahan pati resisten sagu yang tepat terhadap mi kering sagu yang dihasilkan.
2. Mengetahui jumlah penambahan pati resisten sagu terhadap karakteristik mi kering sagu.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penggunaan pati resisten sagu yang diolah menjadi mi kering dan memberikan informasi kepada masyarakat dalam pembuatan mi kering dari pati resisten sagu.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Penambahan pati resisten sagu dengan jumlah yang berbeda tidak berpengaruh terhadap karakteristik mi kering yang dihasilkan.

H₁ : Penambahan pati resisten sagu dengan jumlah yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik mi kering yang dihasilkan.