

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Mi merupakan produk pangan yang paling sering dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat baik sebagai makanan sarapan maupun sebagai selingan. Mi banyak digemari karena sifatnya yang praktis, mudah dibuat dan rasanya dapat diterima oleh hampir seluruh kalangan, tidak hanya terbatas pada orang dewasa, anak-anak pun menyukainya. Berdasarkan tingkat kematangannya ada beberapa jenis mi yang terdapat dipasaran, yaitu mi segar atau mi mentah merupakan mi yang tidak mengalami proses tambahan setelah dicetak dan mengandung air sekitar 35%, mi basah merupakan jenis mi yang mengalami proses perebusan setelah dicetak dengan kadar air mencapai 52% sehingga daya tahan simpannya relatif singkat, mi kering merupakan mi segar yang telah dikeringkan di bawah sinar matahari atau dengan oven hingga kadar airnya mencapai 8-10% dan mi instan merupakan mi basah mentah yang telah mengalami pengukusan dan pengeringan dengan kadar 5-8% sehingga memiliki daya simpan yang lama (Astawan, 2008).

Mi biasanya terbuat dari tepung terigu yang bahan bakunya, yaitu gandum yang masih harus diimpor dari luar negeri. Oleh karena itu, perlu dilakukan penganekaragaman pangan untuk menggantikan atau mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satu alternatif adalah dengan mensubstitusikan tepung terigu dengan bahan pangan lokal seperti buah sukun.

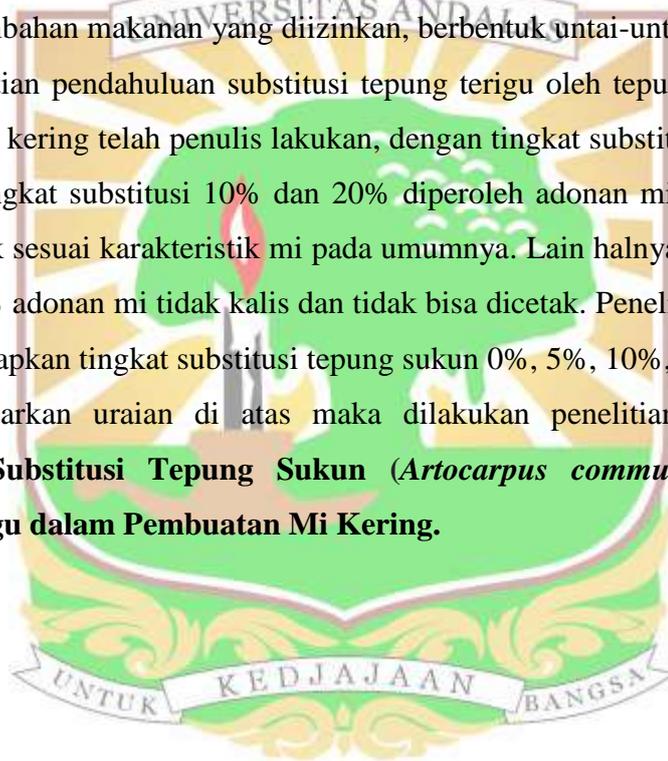
Buah sukun (*Artocarpus communis*) merupakan bahan pangan nabati yang berbentuk bulat atau lonjong dengan warna hijau muda hingga kekuningan dan tidak memiliki biji, diameter buah sukun yang berukuran besar dapat mencapai 26 cm dengan berat maksimal 4 kg, daging buah berserat halus, tekstur lunak dengan warna kuning gading dan beraroma spesifik, tebal kulit buah antara 1-2 mm. Buah sukun mudah didapat karena bisa tumbuh hampir disemua daerah di Indonesia. Buah sukun mengandung karbohidrat cukup tinggi, yaitu 28,2% (Prabawati dan Suismono, 2009). Selain itu buah sukun juga kaya zat gizi lainnya seperti mineral, vitamin, lemak dan asam amino (Widowati, 2003). Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik. Buah sukun yang disimpan lebih dari 7 hari akan menjadi

matang dan bertekstur lembek (lunak sedikit berair), sehingga perlu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama, salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Tepung sukun dapat digunakan sebagai pensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan mi kering.

Mi kering adalah mi segar yang telah dikeringkan sehingga kadar airnya 8% - 10%. Pengeringan pada umumnya dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan oven. Karena bersifat kering maka mi ini mempunyai daya simpan yang relatif panjang dan mudah penanganannya (Astawan, 2008). Menurut SNI 01-2974-1996, mi kering didefinisikan sebagai produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk untai-untai mi.

Penelitian pendahuluan substitusi tepung terigu oleh tepung sukun dalam pembuatan mi kering telah penulis lakukan, dengan tingkat substitusi 10% sampai 30%. Pada tingkat substitusi 10% dan 20% diperoleh adonan mi yang kalis dan mudah dicetak sesuai karakteristik mi pada umumnya. Lain halnya dengan tingkat substitusi 30% adonan mi tidak kalis dan tidak bisa dicetak. Penelitian selanjutnya penulis menetapkan tingkat substitusi tepung sukun 0%, 5%, 10%, 15% dan 20%.

Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Tepung Terigu dalam Pembuatan Mi Kering.**



## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung sukun terhadap tepung terigu pada mutu (fisik, kimia dan organoleptik) mi kering yang dihasilkan.
2. Mengetahui formula yang terbaik dalam pensubstitusian tepung sukun terhadap tepung terigu untuk menghasilkan mi kering yang disukai dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI)

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini antara lain :

1. Meningkatkan daya guna buah sukun.
2. Penelitian ini diharapkan dapat mengurangi pemakaian tepung terigu dalam pembuatan mie kering dengan substitusi tepung sukun.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

- $H_0$  : Substitusi tepung sukun terhadap tepung terigu tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu mi kering.
- $H_1$  : Substitusi tepung sukun terhadap tepung terigu berpengaruh terhadap karakteristik mutu mi kering.

