

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu makanan yang digemari oleh semua kalangan di Indonesia dan negara-negara Asia lainnya. Mie juga dikenal hampir diseluruh dunia walaupun nama, bentuk, bahan penyusun dan cara pembuatannya berbeda. Berdasarkan kadar air dan tahapan proses pembuatannya ada beberapa jenis mie yang terdapat dipasaran, yaitu mie segar atau mie mentah merupakan mie yang tidak mengalami proses tambahan setelah dicetak dan mengandung air sekitar 35%, mie basah merupakan jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah dicetak dengan kadar air mencapai 52% sehingga daya tahan simpannya relatif singkat, mie kering merupakan mie segar yang telah dikeringkan di bawah sinar matahari atau dengan oven hingga kadar airnya mencapai 8-10% dan mie instan merupakan mie basah mentah yang telah mengalami pengukusan dan pengeringan dengan kadar air sebesar 5-8% sehingga memiliki daya simpan yang lama (Astawan, 2008).

Pada dasarnya bahan baku pembuatan mie menggunakan tepung terigu. Perlu ada perhatian yang lebih besar untuk mengurangi atau menggantikan tepung terigu dengan memanfaatkan komoditas pangan lokal salah satunya tepung sukun. Menurut Dewi (2019) tepung sukun memiliki kandungan pati yang lebih tinggi dibandingkan pada tepung terigu, tepung sukun memiliki kadar pati yakni sebesar  $\pm 76\%$ , sedangkan pada tepung terigu yakni sebesar  $\pm 70\%$ . Selain itu tepung sukun memiliki keunggulan dalam kandungan vitamin dan mineral yang lebih tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan mie. Selain untuk substitusi, tepung sukun juga dapat meningkatkan nilai gizi suatu produk. Substitusi tepung sukun pada produk mie hanya berkisar antara 10-20% karena bila lebih dari 20%, produk mie berbasis tepung sukun akan mudah patah sewaktu dimasak karena tepung sukun tidak mengandung gluten (Widowati, 2003).

Pembuatan mie basah menggunakan tepung sukun telah dilakukan oleh beberapa peneliti. Pada penelitian oleh Boham, Koapaha, dan Moningka (2015)

mendapatkan formulasi terbaik dengan menggunakan 80% tepung sukun dan 20% tepung labu kuning. Selain itu pada penelitian Biyumna, Windrati dan Diniyah (2017) yang membuat mie kering menggunakan tepung sukun dengan penambahan telur mendapatkan dengan formulasi terbaik yaitu 90% tepung terigu, 10% tepung sukun dan 10% penambahan telur.

Pengembangan lain produk mie basah yaitu dengan penambahan bubuk teh hijau yang berperan sebagai antioksidan. Antioksidan yang terdapat dalam teh hijau merupakan antioksidan alami yang dapat memperpanjang masa simpan dan daya awet suatu produk pangan (Maulana, Lilys dan Andry, et a2020). Hal ini juga dijelaskan oleh Khairi (2018) Antioksidan merupakan sebuah zat yang mampu menghambat laju pembusukan pada sebuah bahan organik. Antioksidan alami biasanya bersumber dari senyawa fenolik. kandungan fenol salah satunya yaitu katekin. Katekin mempunyai peran sebagai antimikroba dan antioksidan. Teh hijau mengandung senyawa polifenol yang bermanfaat sebagai antioksidan. Kandungan polifenol dalam teh hijau antara lain flavanol, flavonoid dan asam fenolik (hingga 30% dari berat kering). Flavonoid yang paling penting adalah katekin (kandungan sekitar 10% dari berat kering) (Cahyani dan Rustanti, 2015).

Penambahan teh hijau pada penelitian oleh Rejeki, Puspitasari, dan Wedowati (2018) yaitu pada penelitian Penambahan Ekstrak Teh Terhadap Karakteristik Mie Basah menggunakan range sebesar 1%, 2% dan 3% dan hasil terbaik dengan penambahan konsentrasi teh hijau sebesar 1%. Berdasarkan latar belakang di atas, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Karakteristik Mie Basah”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mempelajari pengaruh penambahan bubuk teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap karakteristik mie basah.

2. Mengetahui jumlah penambahan teh hijau yang terbaik dalam pembuatan mie basah dengan penambahan bubuk teh hijau (*Camellia sinensis*) yang lebih baik

### 1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat dalam :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang konsentrasi bubuk teh hijau terbaik terhadap karakteristik mie basah.
2. Memperoleh mie basah dengan penambahan bubuk teh hijau (*Camellia sinensis*) yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat dan industri pangan.

### 1.4 Hipotesa Penelitian

H0: Perbedaan formulasi tidak berpengaruh terhadap karakteristik mie basah dengan penambahan bubuk teh hijau (*Camellia sinensis*).

H1: Perbedaan formulasi berpengaruh terhadap karakteristik mie basah dengan penambahan bubuk teh hijau (*Camellia sinensis*).

