

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan kekayaan alam yang melimpah, terutama dibidang pertanian yang sangat beragam baik berupa tumbuh-tumbuhan, maupun bahan mineral. Ubi jalar ungu merupakan salah satu komoditas yang cukup melimpah di Indonesia dengan produktifitas 1,9 juta ton per tahun (Robi'a, 2015). Di Sumatra Barat luas perkebunan ubi jalar ungu pada tahun 2021 3.586,20 Ha dengan jumlah produksi 125.200,65 ton (BPS, 2021). Ubi jalar ungu potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional karena memiliki antosianin, pigmen yang menyebabkan daging umbi berwarna ungu, memiliki kandungan antioksidan dan juga kandungan serat. Ubi jalar ungu memiliki kandungan serat yang tinggi, termasuk tepung ubi jalar ungu mengandung serat sebanyak 12,9 % (Depkes, 2017).

Kelebihan yang dimiliki ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi. Untuk tujuan tersebut, ubi jalar ungu diolah menjadi produk olahan yang tahan lama seperti tepung. Tepung ubi jalar ungu memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga baik digunakan untuk menghasilkan aneka produk olahan pangan yang inovatif, mempunyai nilai gizi, dan meningkatkan nilai ekonomi, seperti mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu tidak mengandung gluten, namun dapat digunakan untuk mensubstitusi sebagian dari tepung terigu dalam pembuatan mi basah (Triastuti, 2021).

Menurut Astawan (2006), mi basah adalah jenis mi yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Mi basah pada umumnya dibuat dari tepung terigu, air dan bahan tambahan lainnya. Menurut Riskesdas (2013) Konsumsi mi setiap tahun tercatat terus meningkat. Sebanyak 13,9% penduduk Indonesia mengonsumsi mi lebih dari satu kali per harinya.

Penggemar mi tidak hanya terbatas pada orang dewasa, anak-anak pun menyukainya. Masyarakat banyak mengonsumsi mi basah karena makanan ini mengenyangkan, tanpa bahan pengawet, lebih sehat, lebih kenyal dan rasanya dapat diterima oleh hampir semua kalangan (Suyanti, 2008). Pada umumnya mi basah yang ada dipasaran memiliki nilai gizi yang cenderung rendah, jadi perlu

ditambahkan bahan yang dapat meningkatkan gizinya, seperti penambahan tepung ubi jalar ungu untuk menambah kandungan gizi pada mi basah. Kandungan terbesar mi adalah karbohidrat, oleh karena itu pembuatan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dapat menjadi solusi sebagai mi sehat yang bukan hanya mengandung karbohidrat saja, tetapi juga mengandung zat gizi dari ubi ungu seperti kandungan antioksidan (Sulfitri, 2013).

Penelitian pembuatan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sudah pernah dilakukan oleh Nintami & Rustanti (2012) dengan konsentrasi 10%, 20% dan 30%, berdasarkan penelitian tersebut menyatakan bahwa uji mi basah yang direkomendasikan adalah mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 30%, karena memiliki tinggi kadar serat dan aktivitas antioksidan, tetapi pada substitusi tepung ubi jalar ungu 30% memiliki kelemahan yaitu mi yang mudah terputus dan tekstur mi kurang kenyal, hal ini dikarenakan sifat mi yang kenyal diperoleh dari gluten tepung terigu.

Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti melakukan penelitian tentang substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik mi basah pada tingkatan konsentrasi berbeda dengan sebelumnya, dengan harapan diperoleh kadar antosianin dan antioksidan yang tinggi namun mi yang dihasilkan tidak mudah terputus. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi pembaca dalam menentukan substitusi tepung ubi jalar ungu untuk menghasilkan karakteristik mi basah yang baik. Penelitian ini berjudul **“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DENGAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK MI BASAH”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik mi basah
2. Untuk mengetahui formulasi dari substitusi tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu yang paling disukai secara organoleptik
3. Mengetahui *break event point* dari industri pembuatan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu dan formulasi terbaik dari substitusi tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu terhadap karakteristik mi basah.