

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie adalah makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat. Mie menjadi populer dikalangan masyarakat karena harganya murah dan cara pengolahan sekaligus penyajiannya sederhana. Mie banyak mengandung karbohidrat, yang banyak menyumbang energi pada tubuh sehingga mie dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi. Penggunaan mie di Indonesia sebagai bahan baku pembuatan soto mie (Bogor), taoge goreng (Jawa Barat), mie telur (Palembang), mie juhi (Betawi), mie goreng, mie pangsit, mie ayam dan ifumi (Astawan, 2008).

Kegemaran masyarakat mengkonsumsi mie semakin lama semakin meningkat. Menurut Munarso dan Haryanto (2012), konsumsi mie instan meningkat sekitar 25% per tahun, pada awal tahun 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% per tahun. Hal itu dapat menjadi perkembangan peluang bisnis, sehingga perlu peningkatan rasa dan kualitas.

Bahan baku pembuatan mie adalah tepung terigu, sehingga hal ini menambah jumlah impor tepung terigu. Penggunaan tepung terigu terus mengalami peningkatan, sehingga tahun 2011 impor tepung terigu mencapai 638.863,48 ton (Disperindag, 2012). Peningkatan impor tepung terigu dapat mengancam ketahanan pangan, sehingga diperlukan alternatif bahan dasar pembuatan mie yang berbasis pangan lokal.

Salah satu sumber pangan lokal yang melimpah di Indonesia adalah pisang. Produksi pisang di Indonesia yaitu sebesar 6,20 % (5.755.073 ton) dari total produksi di dunia dan 50 % dari total produksi di Asia (Suyanti dan Supriyadi, 2008; BPS, 2010).

Produksi pisang yang melimpah tanpa disertai penanganan pasca panen yang baik secara mekanis, fisiologi, dan mikrobiologi akan menyebabkan banyak pisang yang terbuang (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menghindari pisang yang terbuang ialah dengan pembuatan tepung pisang. Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif diversifikasi komoditas pisang dan mengurangi ketergantungan terhadap terigu serta produk berbahan baku beras. Pembuatan tepung pisang juga bermanfaat untuk meningkatkan masa simpan dan meningkatkan nilai gizi. Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Triyono (2010), bahwa kandungan pati pada pisang menjadi maksimal apabila diolah menjadi tepung pisang dengan tingkat ketuaan yang cukup.

Banyak jenis pisang yang terdapat di Indonesia. Salah satu pisang yang populer di masyarakat adalah pisang ambon. Menurut Prahasta (2009), pisang ambon mempunyai kulit tipis, daging buah berwarna putih kekuningan dengan rasa manis dan pulen. Pohon pisang ambon termasuk genjah karena pada umur setahun sudah berbuah. Sehingga pisang ambon mudah didapatkan di pasar dan warung makan.

Selain mudah didapatkan, pisang ambon kaya akan vitamin A, dibandingkan jenis pisang lainnya. Kandungan vitamin A dalam 100 gram pisang ambon yaitu 146 SI, sedangkan pisang raja uli 79 SI, pisang

anggleng (ampyang) 76 SI, pisang mas 79 SI, pisang raja sereh (pisang susu) 112 SI, pisang lampung 618 SI, dan pisang raja 950 SI (Astawan, 2008). Menurut Aroni (2012), vitamin A mempunyai fungsi penting dalam sistem penglihatan, kekebalan tubuh dan fungsi reproduksi.

Pisang juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, mengandung vitamin A, B₆ dan C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk kecerdasan otak (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Penyerapan zat besi pada buah pisang hampir 100% dapat diserap oleh tubuh, jika dibanding dengan makanan nabati lainnya. Berdasarkan berat kering buah pisang per 100 gram kadar zat besi mencapai 2 mg dan zat seng 0,8 mg (Khomsan dkk, 2008)

Pengolahan pisang ambon menjadi tepung pisang meningkatkan kandungan pati yaitu, setiap 100 gram mengandung 61,3-76,5 g dan serat 6,3-15,5 g (Mota dkk, 2000; Juarez-Garcia dkk, 2006). Tepung pisang dapat diolah menjadi produk pangan untuk menambah penganekaragaman pangan, diantaranya mie. Produk pangan dari tepung pisang yang memiliki nilai gizi yang tinggi terutama kandungan vitamin A dan Fe.

Kualitas mie ditentukan oleh elastisitas dan tekstur mie. Elastisitas mie sangat dipengaruhi oleh kandungan gluten. Selain itu elastisitas juga dipengaruhi oleh bahan tambahan seperti telur, air, dan garam serta proses pembuatannya. Substitusi pisang ambon terhadap pembuatan mie tentu sangat mempengaruhi faktor fisik (elastisitas) dan kualitas mie berdasarkan daya terima meliputi aroma, rasa, warna dan tekstur mie.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung pisang ambon

dalam pembuatan mie basah terhadap elastisitas dan daya terima mie basah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut perumusan masalah adalah “ Apakah Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Ambon dapat Mempengaruhi Elastisitas dan Daya Terima Mie?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui elastisitas dan daya terima mie basah pisang ambon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui elastisitas mie basah pisang ambon.
- b. Mengetahui daya terima mie basah pisang ambon.
- c. Menganalisis elastisitas dan daya terima mie basah pisang ambon.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan atau referensi yang dapat membantu apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

2. Bagi mahasiswa gizi

- a. Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan tepung pisang menjadi produk yang inovatif.
- b. Mengetahui tekstur dan daya terima mie yang disubstitusi dari tepung pisang.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat tentang pemanfaatan tepung pisang ambon dalam pembuatan mie pisang.