BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) adalah tanaman tropis yang bermanfaat dan digunakan sebagai sumber kalori yang murah. Di Indonesia singkong dijadikan makanan pokok setelah padi dan jagung. Pengolahan singkong bertujuan untuk menambah variasi pemanfaatan produk tersebut. Pengolahan singkong dapat dilakukan melalui beberapa cara yaitu dengan perebusan, penggorengan, pembakaran dan fermentasi. Produk yang dapat dihasilkan dari pengolahan singkong antara lain kolak, singkong rebus, singkong goreng, keripik, opak, tape, dan enyek–enyek. Disamping itu, singkong dapat diolah menjadi produk antara (*intermediate product),* seperti gaplek dan tepung tapioka (Rukmana, 1997).

Pengolahan singkong menjadi bahan makanan manusia, mengalami pengelupasan kulit terlebih dahulu. Itu artinya kulit luar singkong dibuang dan merupakan limbah hasil pengolahan singkong. Limbah hasil pengolahan singkong tersebut ternyata jumlahnya cukup besar dan selama ini hanya dimanfaatkan sebagai pupuk kompos tanaman dan sebagai bahan campuran pakan ternak.

Menurut Rukmana (1997) kulit singkong mengandung banyak zat gizi yang dapat dimanfaatkan untuk tubuh. Kandungan energi dan nutrisi yang dimiliki kulit singkong dalam 100 gram limbah kulit singkong adalah

protein 8,11 gram, serat kasar 15,20 gram, pektin 0,22 gram, lemak 1,29 gram, kalsium 0,63 gram.

Serat yang terdapat pada kulit singkong dapat dijadikan sebagai sumber serat bagi tubuh. Untuk memanfaatkannya maka kulit singkong dapat dimanfaatkan menjadi makanan alternatif dengan mengolah kulit singkong menjadi produk setengah jadi yaitu tepung kulit singkong.

Tepung kulit singkong dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam makanan olahan, misalnya mie basah. Mie basah merupakan mie yang mengalami perebusan terlebih dahulu setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Pengolahan mie basah masih menggunakan cara tradisional, sehingga produk yang dihasilkan belum memenuhi standar mutu produk mie sesuai dengan SNI. Mutu produk mie basah yang baik mempunyai warna yang cenderung kuning, serta mempunyai tekstur kenyal dan elastis. Untuk menghasilkan kualitas mie basah yang baik maka elastisitas mie basah harus diperhatikan. Selain elastisitas mie basah warna, aroma, dan rasa merupakan komponen yang penting dalam menentukan kualitas mie basah.

Faktor yang mempengaruhi sifat elastisitas mie basah adalah protein gluten yang terkandung dalam tepung terigu. Gluten merupakan suatu massa yang kohesif dan dapat meregang secara elastis, sehingga peningkatan gluten akan menyebabkan adonan semakin elastis dan tidak mudah putus (Dexter dkk, 1981). Penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung kulit singkong akan mengurangi kandungan protein gluten pada adonan, sehingga berdampak pada elastisitas mie basah yang dihasilkan. Kandungan protein pada tepung terigu akan berkurang apabila

disubstitusi dengan tepung kulit singkong, sehingga mempengaruhi elastisitas mie basah.

Tepung kulit singkong dapat dijadikan sebagai bahan substitusi pembuatan mie basah dengan bahan pembantu tepung terigu, air, garam, dan telur. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kulit singkong terhadap kualitas mie basah, maka perlu diteliti tentang pemanfaatan tepung kulit singkong sebagai bahan substitusi pembuatan mie basah ditinjau dari elastisitas mie basah dan daya terima.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut : adakah pengaruh substitusi tepung kulit singkong pada pembuatan mie basah ditinjau dari sifat elastisitas mie basah dan daya terima.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Tujuan Umum

   Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan tepung kulit singkong sebagai bahan substitusi pembuatan mie basah ditinjau dari sifat elastisitas, dan daya terima.

2. Tujuan Khusus

   a. Mengetahui sifat elastisitas pada mie basah kulit singkong.

   b. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap mie basah dengan substitusi tepung kulit singkong.

c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kulit singkong pada pembuatan mie basah ditinjau dari sifat elastisitas dan daya terima.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

   Peneliti dapat mengetahui tentang sifat elastisitas pada mie basah kulit singkong.

2. Bagi Masyarakat

   Menambah pengetahuan masyarakat tentang penganekaragaman pangan melalui pemanfaatan tepung kulit singkong.

3. Bagi Penelitian Lanjutan

   Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan apabila mengadakan penelitian sejenis.