

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mi merupakan produk pangan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung lainnya sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan lainnya (Astawan, 2003). Menurut Juniawati (2003), mi merupakan produk pangan yang sering dikonsumsi oleh sebagian besar konsumen baik sebagai sarapan maupun sebagai makanan selingan. Di pasaran dikenal beberapa jenis mi, seperti mi segar / mentah (*raw chinese noodle*), mi basah (*boiled noodle*), mi kering (*steam and fried noodle*) dan mi instan (*instant noodle*).

Mi biasanya terbuat dari tepung terigu yang berbahan baku gandum. Saat ini gandum masih harus diimpor dari luar negeri. Oleh karena itu, pencarian berbagai bahan pangan lain sebagai pengganti tepung terigu terus dilakukan. Salah satu alternatif substitusi tepung terigu dalam pembuatan mi adalah dengan pemanfaatan umbi – umbian seperti umbi talas belitung atau umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott). Di Sumatera Barat dikenal juga dengan sebutan talas bondang. Tanaman ini memiliki ciri – ciri batang dan daun berwarna hijau, umbi bulat kecil, daging umbi berwarna putih, serta tidak gatal saat dikonsumsi (Murtius, 2012).

Talas belitung sebenarnya dapat diolah menjadi produk makanan yang beraneka ragam, tetapi sampai sekarang ini masyarakat belum memanfaatkannya secara maksimal. Pada umumnya talas belitung dikonsumsi dalam bentuk makanan yang diolah secara sederhana seperti dikukus, direbus, dibuat getuk, pergedel dan lain sebagainya. Padahal talas belitung mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi yang terdiri atas protein 1,2%, karbohidrat 34,2%, lemak 0,4%, serat kasar 1,5%. Selain itu juga mengandung mineral seperti fosfor dan kalsium (Lingga dan Sarwono, 1992).

Kekurangan dari tepung talas yaitu rendahnya kandungan protein. Protein tepung talas hanya sebesar 1,2%, sementara protein terigu yang digunakan untuk membuat mi sebesar 8-12% (Astawan, 2003). Sehingga penambahan tepung talas pada produk mi akan menurunkan kandungan protein mi kering yang dihasilkan. Sedangkan menurut SNI 01-2974-1996, standar minimal protein mi kering adalah

8%. Untuk meningkatkan kandungan protein produk mi perlu adanya penambahan bahan yang mengandung sumber protein, contohnya seperti ampas tahu.

Ampas tahu adalah limbah dari pabrik tahu yang berbentuk padatan, merupakan sisa kedelai yang telah diekstrak proteinnya. Ampas tahu masih mengandung protein yang relatif tinggi karena pada proses pembuatan tahu tidak semua bagian protein bisa diekstrak terutama bila menggunakan proses penggilingan tradisional. Proses pembuatan tahu tradisional hanya mampu mengekstrak sebagian protein kedelai. Ampas tahu pada kadar air 84,1% mengandung protein 5%. Sedangkan ampas tahu yang sudah diolah menjadi tepung memiliki kandungan protein 26,6% (Departemen Kesehatan RI, 1993).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Permatasari *et al* (2009), tentang Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Basah, formulasi campuran yang terbaik antara tepung terigu : tepung talas adalah perbandingan 80% : 20%. Selanjutnya, pada penelitian pendahuluan telah dilakukan pembuatan mi kering dengan menggunakan 70% tepung terigu : 30% tepung talas, 70% Tepung Terigu : 30% tepung ampas tahu dan 70% tepung terigu : 15% tepung talas : 15% tepung ampas tahu menghasilkan tekstur mi yang mudah patah setelah di kukus dan di keringkan.

Setelah dilakukan formulasi pembuatan mi kering didapatkan perbandingan 80% tepung terigu : 4% tepung talas : 16% tepung ampas menghasilkan tekstur mi kering yang tidak mudah patah saat dikukus dan dikeringkan. Berdasarkan beberapa informasi diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) dan Tepung Ampas Tahu pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Mi Kering”**.

1.2.Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung talas dan tepung ampas tahu pada tepung terigu terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan panelis terhadap mi kering yang dihasilkan.

2. Mengetahui analisis kelayakan usaha mi kering dengan substitusi tepung talas dan tepung ampas tahu pada perlakuan organoleptik yang terbaik.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat mengurangi pemakaian tepung terigu dalam pembuatan mi kering dengan substitusi tepung talas dan tepung ampas tahu.
2. Sebagai sumber informasi untuk membuat usaha pembuatan mi kering dengan substitusi tepung talas dan tepung ampas tahu.

1.4. Hipotesis Penelitian

H₀ : Tingkat substitusi tepung talas dan tepung ampas tahu pada tepung terigu tidak berpengaruh terhadap mutu mi kering yang dihasilkan.

H₁ : Tingkat substitusi tepung talas dan tepung ampas tahu pada tepung terigu berpengaruh terhadap mutu mi kering yang dihasilkan.