

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk negara dengan angka impor gandum tertinggi kedua setelah Mesir. Angka impor gandum di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 34.467 ton (Istiadi, 2020). Angka impor tepung terigu di Indonesia pada tahun 2020 mengalami peningkatan sebesar 3.4% yaitu sebesar 10.432 ton. Konsumsi tepung terigu masyarakat Indonesia pada tahun 2020 mencapai 0.047 kg per minggu dan 2.455 kg per tahun (Saaroh dan I Wayan, 2020). Meningkatnya jumlah konsumsi gandum dan tepung terigu menyebabkan pemanfaatan bahan pangan alami semakin menurun (Yogi *et al.*, 2014).

Sumber bahan pangan alami di Indonesia sangat beragam tetapi pemanfaatan yang masih kurang (Swastike *et al.*, 2018). Bahan pangan alami dapat dikelompokkan menjadi buah, sayur, umbi, sereal, dan tepung ampas kelapa. Hal tersebut sangat disayangkan mengingat bahan pangan alami Indonesia dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Umbi singkong dapat dimanfaatkan menjadi keripik, singkong bakar, dan getuk. Apabila diubah menjadi bentuk tepung dapat digunakan dalam pembuatan mi sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu (Sudaryati *et al.*, 2013). Selain pengolahannya yang dapat ditingkatkan buah, sayur, umbi, sereal, dan *by product* memiliki kadar serat yang tinggi sehingga sangat baik bila ditambahkan pada pembuatan produk pangan seperti mi kering.

Serat termasuk dalam kelompok karbohidrat kompleks yang memiliki sifat yang sulit dicerna pada sistem pencernaan dan sulit diserap di usus halus manusia (Lattimer dan Haub, 2016). Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019), angka kecukupan serat pada anak-anak sebesar 11-23 gram per hari, sedangkan pada orang dewasa sebesar 28-36 gram per hari. Konsumsi serat masyarakat Indonesia masih tergolong rendah yaitu 10,5 gram per hari. Hal tersebut menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi serat masyarakat Indonesia hanya sepertiga dari acuan konsumsi serat per hari. Asupan serat yang cukup memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan seperti mengontrol kadar lemak dalam tubuh, mengurangi risiko obesitas, menurunkan jumlah kolesterol tubuh, dan dapat menurunkan tekanan darah (Nur dan Fillah, 2016).

Mi merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dengan bahan dasar tepung terigu dan umum dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Menurut Riset Kesehatan Dasar (2013), masyarakat Indonesia sebanyak 13,9% akan mengkonsumsi mi minimal satu kali dalam satu hari. Mi dapat dibagi menjadi dua jenis berdasarkan kadar air, yaitu mi basah dan mi kering. Mi kering merupakan mi mentah yang sudah dilakukan pengeringan sampai memiliki kadar air kurang dari 10% sehingga umur simpan mi kering lebih lama dibandingkan mi basah (Revy *et al.*, 2018). Kadar serat mi kering tergolong rendah yaitu 0,4 gram per 100 gram bahan (USDA, 2020). Kadar serat pada tepung yang digunakan dalam pembuatan mi dapat menghasilkan mi dengan tekstur yang tidak diinginkan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rosalina *et al.* (2018), mi yang difortifikasi dengan tepung ganyong dengan kadar serat 6% akan menghasilkan adonan mi dengan

keseragaman dan daya rekat turun, serta nilai *hardness* atau kekerasan pada mi meningkat.

1.2 Rumusan Masalah

Mi kering merupakan salah satu makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Mi kering yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu memiliki kadar serat yang rendah. Pembuatan mi kering dari bahan pangan alami Indonesia berupa buah, sayur, umbi, sereal, dan tepung ampas kelapa dapat meningkatkan kadar serat pada mi kering. Mi kering dengan kadar serat yang tinggi cenderung memiliki nilai elastisitas yang rendah. Oleh karena itu, diperlukan formula yang tepat antara tepung terigu dan bahan pangan alami tersebut yang menghasilkan mi kering dengan gizi dan sensori yang lebih baik.

1.3 Tujuan

Tujuan kajian pustaka dapat dibagi menjadi dua bagian. Bagian pertama adalah tujuan umum dan bagian kedua adalah tujuan khusus.

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kajian pustaka adalah untuk memanfaatkan berbagai bahan pangan alami tinggi serat pada pembuatan mi kering.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menentukan pengaruh penambahan jenis bahan pangan alami berupa buah, sayur, umbi, sereal, dan tepung ampas kelapa terhadap komposisi kimia, fisik, dan sensori mi kering.
2. Menentukan mi kering terbaik dengan penambahan bahan alami berupa buah, sayur, umbi, sereal, dan tepung ampas kelapa berdasarkan kadar serat tertinggi.