

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie adalah makanan yang sangat diminati di Asia, konsumsi tepung gandum untuk membuat mie hampir mencapai 40 % di Asia. Penggunaan tepung gandum untuk pembuatan mie mencapai 60 – 70 % di Indonesia pada tahun 1990 (Kruger dan Matsuo, 1996). Menurut Irviani (2014), pada tahun 2012 impor gandum telah mencapai 6,3 juta ton. Pelonjakan impor gandum Indonesia tercatat sebesar 86,35 % pada bulan Januari 2016 dibandingkan dengan bulan Januari 2015 (BPS, 2016). Pernyataan Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA, 2016) mengenai impor gandum di Indonesia tahun ini dapat menembus angka 8,10 juta ton atau naik sekitar 8 % dari tahun sebelumnya (7,48 juta ton).

Dalam rangka mengurangi konsumsi terigu, maka digunakanlah bahan pangan alternatif yang memiliki nilai gizi mendekati terigu, salah satunya adalah uwi ungu. Uwi atau *Dioscorea* spp. adalah tanaman yang penting di banyak negara tropis yang sebagian spesiesnya dibudidayakan untuk pangan. Salah satu spesies yang terdapat di Indonesia adalah *Dioscorea alata* L. atau biasa dikenal dengan nama uwi, ubi kelapa, keribang, dan *water yam*. Karbohidrat uwi memiliki kadar amilosa tinggi yaitu 26,98 - 31,02 % terhadap karbohidrat total (Jayakody dkk., 2007).

Uwi termasuk umbi minoritas yang belum banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan, sehingga perlu sosialisasi dan usaha keras berbagai elemen untuk tahap sosialisasi budidayanya. Hasil uwi di Indonesia cukup banyak,

yaitu sekitar 10 - 50 ton/tahun (Prihandanarama dkk., 2008). Umbi uwi segar mempunyai umur simpan terbatas, sehingga perlu diolah dalam bentuk tepung agar dapat disimpan dalam jangka waktu lama (Jimoh, dkk., 2007). Tepung uwi mengandung antosianin dan juga memiliki serat kasar yang lebih tinggi dibandingkan tepung gandum, kandungan serat kasar pada tepung uwi adalah 3,53 %, sedangkan tepung gandum 0,24 % (Rostiawati, 1990).

Uwi dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, salah satunya adalah mie. Berdasarkan cara pembuatannya, mie dibedakan menjadi mie basah mentah dan mie basah matang, sedangkan berdasarkan jenis produk yang tersedia di pasar terdapat dua jenis mie, yaitu mie basah dan mie kering (Pagani, 1985). Mie sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia, sehingga dengan menggunakan uwi untuk bahan dasar membuat mie, diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari uwi dan memperkenalkan produk pangan lokal pada masyarakat Indonesia karena uwi kurang digemari masyarakat.

B. Keaslian Penelitian

Perendaman uwi dapat mengurangi lendir dan pengeringan uwi dapat menurunkan kadar air uwi. Pada perendaman 48 jam dengan air dan pengeringan dengan suhu 50 °C diperoleh kadar air 6,91 % dan rerata kadar lendirnya 4,07 % (Indriastuti dkk, 2012). Rendemen tepung uwi ungu adalah yang paling tinggi dibanding jenis uwi lainnya, yaitu 27,480 %. Kadar pati

dari tepung uwi ungu memiliki jumlah yang tertinggi ke dua dari 6 jenis uwi lainnya, yaitu 86,12 % (Winarti, 2013).

Formulasi tepung gandum, tepung gembili, dan penambahan telur yang tepat untuk menghasilkan mie basah yang disukai panelis adalah 70 % tepung gandum ; 30 % tepung gembili (umbi jenis lain), dengan penambahan telur 20 % (Rosdia, 2011).

C. Rumusan Masalah

1. Apakah substitusi tepung uwi ungu pada tepung gandum akan berpengaruh pada kualitas mie kering yang dihasilkan meliputi sifat fisik, sifat kimia, dan mikrobiologi?
2. Berapa jumlah substitusi uwi ungu yang tepat pada tepung gandum untuk menghasilkan mie kering dengan kualitas paling baik?

D. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung uwi pada tepung gandum terhadap kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi produk mie kering
2. Mengetahui substitusi tepung uwi pada tepung gandum untuk menghasilkan mie kering yang terbaik

E. Manfaat

Penelitian yang dilakukan diharapkan dapat memperkaya variasi produk mie kering dan juga dapat meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal yaitu

uji ungu, serta juga dapat mengurangi konsumsi tepung gandum di Indonesia.

