

I.PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan sudah menjadi perhatian untuk masyarakat dikarenakan telah sering ditemukan peristiwa keracunan makanan. Timbulnya keracunan makanan dapat disebabkan oleh pencemaran pada makanan oleh mikroba atau penggunaan pewarna sintetik pada industri makanan yang tidak diizinkan untuk pewarna makanan seperti Rhodamin B dan *Metanil Yellow*. Banyaknya bahan tambahan makanan yang berasal dari bahan kimia yang mempunyai dampak buruk terhadap tubuh. Salah satu cara untuk menghindari penggunaan pewarna sintetik yaitu dengan memanfaatkan bahan alam yang berpotensi sebagai pewarna alami yang dijadikan sebagai pewarna makanan salah satunya yaitu kayu secang.

Kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) yang telah dikecilkan ukurannya berupa irisan-irisan kecil memiliki bau khas dan tampak berwarna merah dengan keadaan keras dan padat (Hidayati, 2011). Kayu secang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami yang menghasilkan warna merah dan ungu yang dapat diperoleh dari bagian tanaman secang yaitu batang. Warna yang diperoleh dari batang secang diperoleh dari kandungan yang bernama brazilin ($C_{16}H_{14}O_5$) yang juga dapat sebagai antioksidan. Kayu secang tidak hanya mengandung brazilin tetapi banyak senyawa lain yang didapat dari ekstraksi kayu secang antara lain seperti resin, tannin, asam galat, resorsin dan saponin (Yulandani dkk., 2015).

Kualitas adalah kondisi yang berhubungan dengan produk, proses, jasa, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan. Kualitas tidak hanya pada barang atau jasa tetapi termasuk dalam produk makanan. Kualitas makanan memiliki peranan penting dalam keputusan konsumen dalam membeli, sehingga bila kualitas makanan meningkat maka keputusan pembelian akan meningkat. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan salah satunya adalah warna. Warna yang dimiliki oleh produk makanan sangat membantu dalam selera makan dari konsumen (Margaretha dan Edwin, 2012).

Pemanfaatan ekstraksi kayu secang sebagai pewarna alami makanan untuk meningkatkan kualitas warna pada makanan dapat dilakukan dengan membuat produk makanan yang banyak disukai oleh masyarakat seperti mi letek. Menurut Kusnanda (2014), mi letek merupakan mi yang memiliki tekstur yang mudah putus, lengket dan mempunyai warna yang kusam setelah proses pemasakan. Penambahan ekstrak kayu secang pada mi letek untuk mengubah warna kusam yang dimiliki mi letek sehingga tampak lebih menarik. Tujuan penelitian untuk melihat pengaruh penambahan variasi ekstrak kayu secang terhadap kualitas mi letek.

B. Keaslian Penelitian

Pemberian ekstrak dari secang pada bolu kukus tidak memberikan pengaruh pada aroma dan rasa namun memberikan pengaruh terhadap warna (Yulandani dkk., 2015). Pada minuman serbuk instan kayu secang dengan

penambahan 30 g maltodekstrin menghasilkan persen inhibisi DPPH yang tinggi yaitu 63 % (Alfonsius, 2015). Penggunaan ekstrak secang pada kue cubit mocaf tidak memberi pengaruh terhadap aroma tetapi memberi pengaruh pada warna, tekstur, dan rasa. Pada pemberian ekstrak secang dengan konsentrasi 4 % menghasilkan warna merah merona (Azliani dan Nurhayati, 2018).

Penambahan ekstrak kayu secang tidak berpengaruh terhadap kadar lemak, protein, kadar air, pH, dan kualitas sensoris sosis ayam (Irawati, 2016). Yoghurt dengan penambahan ekstrak daun stevia 0,25 % dan ekstrak kayu secang 0,25 % memiliki warna, rasa dan aroma yang paling disukai panelis dan memiliki aktivitas antioksidan 36,55 % (Umami dan Afifah, 2015). Penambahan ekstrak kayu secang pada susu kedelai memiliki pengaruh yang nyata terhadap warna, kekentalan dan menurunkan nilai mikroba (Mondo dkk., 2017).

C. Rumusan Masalah

1. Apakah pemberian ekstrak kayu secang berpengaruh terhadap kualitas kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik mi letheck?
2. Berapa konsentrasi penambahan ekstrak kayu secang yang optimal untuk menghasilkan mi letheck dengan kualitas kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik yang terbaik?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perbedaan pengaruh pemberian ekstrak kayu secang terhadap kualitas kimia, fisik mikrobiologi dan organoleptik pada mi letek.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan ekstrak kayu secang yang optimal untuk menghasilkan kualitas kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik mi letek yang terbaik.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat memberikan data tentang kemampuan kandungan yang terdapat pada kayu secang yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami mi letek dan makanan lainnya.