I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie telah digunakan sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi. Sifat mie yang praktis dan rasanya enak merupakan daya tarik, juga harganya yang relatif murah, membuat produk mie dapat dijangkau oleh banyak lapisan masyarakat. Di lihat dari sudut pandang penganekaragaman konsumsi pangan, hal ini sangat menguntungkan (Astawan, 1999). Konsumsi mie yang semakin meningkat, berpengaruh terhadap kebutuhan bahan baku pembuatan mie. Perlu juga diupayakan peningkatan kualitas mie agar dapat menjadi makanan pokok yang berkualitas dan bergizi.

Produk mie dibuat dari terigu yang sampai saat ini masih diimpor baik dalam bentuk tepung maupun dalam bentuk biji gandum. Bagi Indonesia yang bukan negara penghasil gandum, substitusi dengan tepung non-terigu untuk pembuatan makanan dapat menghemat devisa negara (Herlina, 2002).

Hasil suatu studi serta inventarisasi, menunjukkan bahwa Indonesia merupakan negara yang mempunyai daerah penanaman lahan sagu yang paling luas di dunia hingga tahun 1993. Jika luas lahan sagu di dunia sekitar 2,2 juta ha, maka sekitar setengahnya (1,1 juta ha) berada di Indonesia, dan sebagian besar dari luas lahan sagu tersebut (sekitar 600.000 ha) terdapat di kawasan Papua (Lutony, 1993). Menurut data terbaru areal sagu di Indonesia merupakan areal sagu terbesar di dunia, yaitu sekitar 1,128 juta ha atau 51,3% dari 2,201 juta ha areal sagu dunia, namun pemanfaatan sagu di Indonesia masih jauh tertinggal

dibandingkan Malaysia dan Thailand yang masing-masing hanya memiliki areal seluas 1,5% dan 0,2%. (Anonim a, 2009).

Menurut data, kebutuhan sagu di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini disebabkan oleh adanya peningkatan konsumsi per kapita akibat berkembangnya industri pemakai, khususnya industri pangan dan farmasi. Salah satu industri pangan yang cukup banyak menggunakan pati sagu adalah pembuatan mie, soun, roti, biskuit dan sagu mutiara. Menurut data Susenas dalam Anonim b (2009), memperlihatkan perkembangan konsumsi sagu rata-rata perkapita perminggu tahun 2002-2007 cenderung meningkat. Pada tahun 2003, konsumsi sagu untuk perkotaan dan desa adalah 0,71 gram/kapita/hari. Kemudian meningkat pada tahun 2005 menjadi 1,42 gram/kapita/hari. Selanjutnya pada tahun 2007 juga meningkat menjadi 2,06 gram/kapita/hari. Ini menunjukkan minat masyarakat terhadap sagu cenderung meningkat sehingga produk yang menggunakan bahan substitusi sagu memiliki potensi untuk diterima masyarakat yang lebih luas.

Sagu (*Metroxylan sagus* Rottb.) memiliki empulur yang lunak dan berwarna putih, oleh karena itu patinya berwarna putih dan enak rasanya sehingga sangat disukai oleh penduduk. Berat empulur sekitar 80% dari berat batang, dan kandungan aci sekitar 18%. Setiap pohon dapat menghasilkan aci basah sekitar 800 g atau sekitar 200 kg pati kering (Haryanto dan Philipus, 1992). Kandungan amilopetin tepung sagu tinggi, sehingga lebih liat dan lengket, dan juga baik digunakan sebagai pencampur tepung terigu yang memiliki kandungan gluten agar diperoleh tekstur yang lebih liat (Kaunang *et al.*, 2002).

Batang sagu pada awalnya diolah untuk diambil patinya dengan diproses secara manual oleh petani. Proses mendapatkan pati tersebut kemudian karena perkembangan teknologi diproduksi secara massal. Pati atau kanji dari batang sagu tersebut telah dibuat menjadi aneka produk turunan yang bernilai ekonomis. Sagu sebagai produk industri pertanian telah sampai pada fase industrial modern dalam artian secara manufaktur telah diproduksi secara mekanis dan bersifat *massive*. Permintaan dan penawaran produk sagu dipasaran (*starch market*) telah diakui sebagai produk substitusi pengganti kanji jagung dan gandum serta sejajar dengan tapioka dan tanaman lainnya. Pohon sagu atau rumbia termasuk dalam jenis tanaman *palmae tropical* yang menghasilkan kanji (*starch*) dalam batang (*stem*). Sebatang pohon sagu siap panen dapat menghasilkan 180-400 kg tepung sagu kering.

Penggunaan sagu sebagai bahan substitusi dalam penelitian ini dapat meningkatkan dan memperluas pendayagunaan dan pengolahan sagu sebagai bahan makanan yang mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Menurut penelitian Hildegardis (2007), penambahan komposisi tepung wortel sebanyak 20% pada tepung terigu dapat menghasilkan mie kering dengan kualitas yang baik sesuai dengan syarat SNI. Menurut penelitian Agustina (2006), komposisi tepung BMC tempe yang optimum untuk mendapatkan mie kering dengan kualitas yang baik adalah penambahan 20% tepung BMC tempe. Menurut penelitian Gusmalini dan Rahzarni (1999), penambahan tepung labu pada pembuatan mie kering sampai kadar 20% pada 80% tepung terigu dapat menghasilkan mie dengan sifat yang disukai konsumen dan daya simpan mie

kering yang relatif lama yaitu berkisar enam bulan. Berdasarkan penelitian-penelitian diatas, hipotesis penelitian ini memakai perbandingan substitusi tepung sagu sebesar 20% pada tepung terigu 80% yang diduga akan menghasilkan mie kering dengan kualitas yang baik.

Labu kuning (*Cucurbita maxima* L.) merupakan salah satu komoditas pertanian yang semakin diminati oleh masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan jumlah produksinya yang meningkat dari tahun ke tahun. Penelitian tentang karakteristik dan potensi pemanfaatan pangan minor masih sangat sedikit dibanding komoditas pangan utama, seperti padi dan kedelai. Labu kuning termasuk dalam komoditas pangan yang pemanfaatannya sangat terbatas, yang salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut (Astawan, 2004). Labu kuning diketahui mengandung banyak vitamin A dalam bentuk β -karoten, vitamin C, mineral dan karbohidrat. Oleh karena itu, pembuatan produk makanan yang diperkaya vitamin A sangat membantu program pemerintah dalam menanggulangi kekurangan vitamin A yang merupakan salah satu masalah gizi di Indonesia.

B. Perumusan Masalah

Permasalahan yang muncul dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh kombinasi kadar tepung sagu dan tepung terigu, serta penambahan ekstrak labu kuning dalam pembuatan mie kering?
2. Berapa kadar tepung sagu yang tepat dalam mensubstitusi tepung sagu pada tepung terigu sehingga mendapatkan mie kering yang memenuhi syarat SNI?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh kombinasi kadar tepung sagu dan tepung terigu, serta penambahan ekstrak labu kuning pada tepung terigu dalam pembuatan mie kering.
2. Mengetahui kadar tepung sagu yang tepat dalam mensubstitusi tepung terigu sehingga mendapatkan mie kering yang memenuhi syarat SNI.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat membantu mengurangi penggunaan tepung terigu dengan mensubstitusikan tepung sagu pada tepung terigu dalam pembuatan mie kering, serta menambah nilai gizi pada mie kering berupa β -karoten yang diperoleh dari ekstrak labu kuning.