

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie adalah jenis pangan yang populer di Indonesia serta sangat digemari kalangan masyarakat. Mie basah merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung gandum, air, garam, serta bahan tambahan pangan lainnya dan berbentuk khas mie (Hou and Kruk, 1998). Bahan utama yang digunakan untuk pembuatan mie umumnya adalah tepung gandum (Charley, 1982).

Tepung gandum berasal dari gandum yang merupakan produk pangan impor yang masih sulit untuk diperoleh. Jumlah import gandum saat ini mengalami peningkatan sebesar 9 % mencapai 11,4 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA) menyatakan bahwa import gandum yang sangat banyak itu, maka Indonesia termasuk importer gandum yang terbesar kedua di dunia setelah Mesir yang mencapai 11,50 juta ton (Sunyoto, 2011).

Saat ini konsumsi tepung gandum mengalami peningkatan yang sangat pesat, sehingga dibutuhkan banyak gandum yang menjadi bahan dasar olahan tepung gandum. Oleh sebab itu, dibutuhkan upaya yang menjadi alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung gandum yaitu mensubstitusi tepung gandum dengan tepung lain.

Bahan pensubstitusi tepung gandum yang didapatkan dari bahan alami yang mengandung karbohidrat tinggi serta dapat diolah menjadi tepung...

pisang raja, selain itu keunggulan dari kulit pisang raja adalah mempunyai kadar serat yang tinggi (Astawan, 2006).

Pisang raja (*Musa sapientum*) adalah tanaman yang berasal dari Indonesia serta banyak ditemui di pulau Jawa. Buah pisang raja sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat dikarenakan memiliki rasa yang manis dan didalamnya terdapat banyak komponen gizi. Masyarakat yang mengonsumsi buah pisang selalu meningkat setiap harinya, sehingga kulit pisang yang tidak terpakai pun juga semakin meningkat. Kulit pisang tersebut banyak ditemui di lingkungan sekitar digunakan sebagai pakan ternak, sehingga kulit pisang ini masih kurang maksimal dimanfaatkan secara nyata oleh kalangan masyarakat (Susanti, 2006).

Salah satu pemanfaatan kulit pisang raja yang dapat dilakukan yaitu diolah menjadi tepung. Komponen yang terkandung dalam kulit pisang raja antara lain serat kasar 3,33%, protein 0,90%, lemak 1,70%, dan kandungan mineral seperti kalsium 19,2%, potasium 78,1%, mangan 24,3%, besi 24,3%, serta banyak mengandung karbohidrat sebesar 59%. Kandungan karbohidrat yang cukup tinggi pada kulit pisang raja ini mengakibatkan kulit pisang raja dapat diolah menjadi tepung yang nantinya dapat digunakan sebagai substitusi tepung gandum dalam pembuatan mie (Susanti, 2006).

Penggunaan kulit pisang raja dikarenakan kulit pisang raja memiliki kadar serat yang lebih tinggi daripada kulit pisang lainnya dan memiliki kandungan pati yang tinggi (Susanti, 2006). Pada penelitian ini dilakukan penggunaan tepung kulit pisang raja sebagai substituen tepung gandum dalam pembuatan mie basah.

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi, menambah kandungan serat pada mie dan menghasilkan karakteristik mie basah dengan kualitas yang baik, sehingga banyak disukai oleh konsumen, serta dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung gandum dalam pembuatan produk mie basah.

B. Keaslian Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh Devi (2014) menunjukkan komposisi tepung kulit singkong 20 % dan tepung gandum 80 % menghasilkan mie basah dengan kualitas yang terbaik. Penelitian yang dilakukan oleh Prahandoko (2013) menunjukkan komposisi tepung sukun 10 % dan tepung gandum 90 % menghasilkan mie basah dengan kualitas yang terbaik. Penelitian yang dilakukan oleh Marom dkk. (2015) menunjukkan substitusi tepung kulit ari biji kedelai 10 % dan tepung gandum 90 % menghasilkan produk *choux pastry* kering dengan kualitas yang terbaik.

Penelitian yang dilakukan oleh Kahara (2016) menunjukkan substitusi tepung kulit pisang raja 10% dan tepung gandum 90 % menghasilkan produk *cookies* dengan kualitas yang terbaik. Berdasarkan beberapa penelitian yang telah dilakukan, belum pernah ada yang melakukan penelitian mengenai pembuatan mie basah dengan substitusi tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*). Pada penelitian ini akan digunakan perlakuan substitusi tepung gandum : tepung kulit

C. Rumusan Masalah

1. Berapakah perlakuan substitusi tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*) pada tepung gandum untuk mendapatkan kualitas mie basah yang terbaik berdasarkan sifat kimia, fisik, organoleptik, mikrobiologi, dan daya simpan.

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perlakuan yang terbaik terhadap substitusi tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*) pada tepung gandum, sehingga dihasilkan mie basah yang berkualitas baik berdasarkan sifat kimia, fisik, organoleptik, mikrobiologi, dan daya simpan.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini nantinya diharapkan dapat memberikan pengetahuan mengenai penggunaan tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*) dalam menghasilkan produk mie basah sebagai bahan pangan yang sehat dan kaya akan gizi serta memberikan masukan bagi teknologi pengolahan pangan.