

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Mie adalah makanan yang diolah dari bahan dasar terigu dan menjadi salah satu makanan kesukaan masyarakat Indonesia, salah satunya sebagai pendamping bakso (Estiasih dkk., 2017). Salah satu jenis mie yaitu mie basah yang dimasak dengan perebusan yang mengandung air hingga 52% (Izwani dkk., 2018). Konsumsi mie basah di Indonesia per hari >1 dengan jumlah penduduk yang mengonsumsi sebanyak 3,8% (Hasmawati dkk., 2020).

Indonesia mengimpor terigu sebagai bahan dasar mie karena tanaman gandum tidak bisa ditanam di Indonesia akibat ketidakcocokan suhu (Ilmannafian dkk., 2018). Badan Pusat Statistik mencatat impor gandum di Indonesia tahun 2021 sebanyak 31,34 ribu ton yang berasal dari India, Vietnam, Korea Selatan dan lain-lain (Chaniago dkk., 2022). Masalah impor gandum tersebut dapat diatasi dengan memanfaatkan bahan pangan yang ada disekitar. Pemanfaatan sukun sebagai bahan pensubstitusi terigu dengan kadar serat buah sukun yaitu 4,9 gram (Murtini dkk., 2022). Pemanfaatan okra yang memiliki kemampuan sebagai bahan pengikat dengan kadar serat buah okra yaitu 8,16 gram (Giyatmi dkk., 2022).

Sukun merupakan buah berwarna kecokelatan dan berbentuk bulat (Putri, 2022). Produksi sukun di Indonesia tahun 2019 sebanyak 122.482 ton (Murtini dkk., 2022). Varietas sukun yang umumnya ditemukan di Indonesia yaitu sukun Bangkok dan sukun Jawa. Sukun Bangkok memiliki ukuran yang

lebih besar daripada Sukun Jawa dan kulitnya halus, sedangkan kulit sukun Jawa berduri lunak dan kecil (Noviasari dkk., 2023). Pengolahan sukun umumnya hanya direbus dan digoreng, padahal sukun dapat dimanfaatkan sebagai substitusi terigu, mie, es krim dan sebagainya (Setiawan, 2012).

Mie basah yang disukai memiliki tekstur kenyal (Umri dkk., 2017). Hal ini dipengaruhi oleh pemakaian bahan pengikat untuk memperbaiki tekstur adonan agar semua bahan saling terikat (Taus dkk., 2022). Okra merupakan sayuran berlendir yang terdiri dari komponen hidrokoloid (*mucilage*) rantai panjang yang memiliki berat molekul tinggi (Janice dkk., 2022). Hal ini menyebabkan okra berpotensi sebagai agen pengikat dalam pembuatan mie basah (Lim dkk., 2015). Potensi gel okra sebagai pengikat karena buah okra memiliki banyak lendir akibat kandungan seratnya (Pratiwi dkk., 2016). Okra juga belum banyak dimanfaatkan, sehingga perlu diversifikasi pangan dengan pembuatan gel okra (Saputri dkk., 2021). Kadar serat buah okra yaitu 8,16 gram (Giyatmi dkk., 2022).

Penelitian ini dilakukan pembuatan mie basah dengan tepung sukun sebagai substitusi terigu dan gel okra hijau sebagai agen pengikat. Penggunaan tepung sukun dan gel okra sebagai inovasi baru dari penelitian sebelumnya, sehingga perlu diketahui pengaruh tepung sukun dan gel okra hijau terhadap kualitas mie basah yang meliputi pengujian kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik. Penggunaan tepung sukun dan gel okra hijau pada mie diharapkan dapat bermanfaat bagi kesehatan sebagai sumber serat. Penggunaan tepung sukun sebagai bahan substitusi mie basah dan dengan penambahan

telur ayam kampung (Sitompul, 2019). Penggunaan jus okra dan tepung agar-agar dalam pembuatan puding (Giyatmi dkk., 2022).

## **B. Rumusan Masalah**

- a. Bagaimana kualitas produk mie basah dengan substitusi tepung sukun dan gel okra hijau berdasarkan uji kimia, fisika, mikrobiologi dan organoleptik?
- b. Berapa perbandingan konsentrasi terbaik terhadap kualitas mie basah substitusi tepung sukun dan gel okra hijau?

## **C. Tujuan Penelitian**

- a. Mengetahui kualitas produk mie basah dengan substitusi tepung sukun dan gel okra hijau berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik.
- b. Mengetahui perbandingan konsentrasi terbaik terhadap kualitas mie basah substitusi tepung sukun dan gel okra hijau.

## **D. Manfaat Penelitian**

Harapannya hasil penelitian akan memberikan informasi mengenai penggunaan tepung sukun dan gel okra sebagai bahan dalam pembuatan mie basah. Penelitian ini diharapkan mampu mengurangi kebutuhan terigu dalam pembuatan mie basah dengan memanfaatkan bahan pangan yang ada disekitar terutama yang belum banyak diolah. Penggunaan tepung sukun dan gel okra dalam pembuatan mie basah diharapkan akan meningkatkan gizi dari produk akhir, sehingga memberikan nilai tambah dan kesehatan