

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu sumber pangan penting di Indonesia adalah tepung terigu yang berasal dari gandum. Karena gandum merupakan bahan baku tepung terigu, maka Indonesia membutuhkannya sebagai bahan pangan. Membaiknya industri tepung terigu di Indonesia menunjukkan adanya peningkatan impor gandum di Indonesia. Meningkatnya jumlah konsumsi tepung terigu di Indonesia mengindikasikan tingginya permintaan. Hastuti, 2016). Dengan menggunakan tepung selain gandum pada produk makanan yang menggunakan tepung terigu atau terigu sebagai bahan bakunya, bisa mengurangi asupan gandum.

Ubi jalar merupakan salah satu produk pertanian yang berpotensi menggantikan atau menghilangkan tepung terigu. Sampai saat ini, ubi telah dimanfaatkan sebagai bahan olahan yang mempunyai jangka waktu kegunaan yang agak panjang dan mempunyai nilai ekonomi yang sangat kecil. Khasiat ubi sangat tinggi dibandingkan dengan beras dan singkong. Tergantung pada benih, karakteristik tanah, dan pemeliharannya, ubi jalar dapat menghasilkan lebih dari 30 ton per hektar setelah masa panen empat bulan. Produksi bengkuang Indonesia pada tahun 2018 sebanyak 1.914.244 ton umbi basah dengan luas panen 90.707 ha. Saat ini, ubi merupakan tanaman umbi-umbian yang paling bermanfaat. Di beberapa daerah yang menjadi fokus produksi ubi, ubi merupakan produk andalan setelah beras. Oleh karena itu, tingkat bantuan pemerintah kepada para peternak juga bergantung pada kemajuan produksi ubi

(Nainggolan et al., 2022).

Hingga saat ini, pemanfaatannya dibatasi pada pengelembungan, pengukusan, pembakaran, pemanggangan, atau pemanggang. Salah satu teknik yang digunakan untuk menentukan rentang waktu kegunaan ubi ungu adalah dengan mengolahnya terlebih dahulu menjadi tepung. Tepung ubi jalar terbuat dari ubi yang dihaluskan untuk diambil airnya. Tepung bengkuang dapat dibuat langsung dari ubi yang diremas dan dikeringkan, namun juga dapat dibuat dengan menggunakan mie bengkuang yang dihaluskan (diolah) menggunakan mesin atau metode pengeringan lainnya dengan tingkat kehalusan penampang dibawah 80 (Arniati, 2019).

Mie instan lebih sering dikonsumsi dibandingkan jenis mie lainnya karena lebih mudah dalam penanganan dan penyajiannya. Mie momen dapat menjadi salah satu kemajuan pangan olahan dari tepung umbi-umbian (ubi kayu, ubi kuning, dan ubi ungu) untuk lebih mengembangkan pangan dan mengurangi pemanfaatan tepung terigu yang terus meningkat seiring dengan meningkatnya pemanfaatan tepung terigu pada makanan yang dikonsumsi sehari-hari (Martianti dan Vita, 2019).

Dalam pembuatan tepung komposit, umbi-umbian dapat digunakan sebagai bahan utama pengganti sebagian tepung terigu. Cara terbaik untuk membuat tepung yang baik adalah dengan mengolah umbi segar. Hal ini karena sifat tepung umbi-umbian tidak sebanding dengan tepung terigu yang digunakan dalam pengolahan makanan seperti mie.

Dalam pembuatan tepung komposit, umbi-umbian dapat digunakan

sebagai bahan utama pengganti sebagian tepung terigu. Cara terbaik untuk membuat tepung yang baik adalah dengan mengolah umbi segar. Hal ini karena sifat tepung umbi-umbian tidak setara dengan tepung terigu yang digunakan dalam penanganan makanan seperti mie.

Penggunaan tepung ubi pada penelitian kali ini ialah untuk memanfaatkan sumber daya yang melimpah seperti umbi-umbian yang ada di Indonesia. Umbi-umbian lokal yang ada di Indonesia sangat beragam jenis, akan tetapi pemanfaatannya di Indonesia masih sangat rendah. Selain itu, penggunaan tepung ubi jalar ungu diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu, dimana sampai saat ini tepung terigu masih menjadi komoditas impor yang sangat tinggi. Diharapkan dengan dilakukannya penelitian ini, komoditas lokal akan semakin diperhatikan dan dimanfaatkan untuk mengurangi ketergantungan pada produk luar.

Uji organoleptik adalah suatu metode yang menggunakan panca indra manusia. Metode dengan uji organoleptik merupakan metode yang sangat sederhana yaitu dengan menguji warna, bentuk, rasa, dan kesukaan. Berdasarkan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang umbi-umbian maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik organoleptik umbi-umbian yang baik dari beberapa jenis umbi-umbian dengan uji organoleptik.

Untuk menyelesaikan evaluasi organoleptik diperlukan panel. Panel berfungsi sebagai alat atau instrumen untuk mengevaluasi kualitas atau sifat sensoris suatu produk. Dewan ini terdiri dari orang-orang atau perkumpulan yang tugasnya mensurvei hakikat atau sifat suatu barang ditinjau dari kesan abstrak.

Orang-orang yang merupakan orang-orang dari suatu dewan disebut spesialis. sejauh mana tujuan terpenuhi dan kesenjangan antara harapan dan kenyataan. Sesuai Anderson dalam Winarno (2008:166). Tes yang memanjakan ini meminta para ahli untuk memilih satu pilihan di antara pilihan lainnya. Barang yang dipilih dapat menyatakan suka atau tidak suka terhadap barang tersebut (Setyaningsih, 2010:49). Pengujian pangan dilakukan terhadap sifat rasa, variasi, permukaan dan bau. Tujuan pengujian ini adalah untuk mengetahui kualitas tepung ubi jalar ungu yang dihasilkan peneliti.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Mie berbahan baku Umbi-Umbian Asal Naiola Kefamenanu Kabupaten. TTU".

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka masalah yang dapat dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana hasil Pengujian Organoleptik pada Mie Berbahan Baku Umbi-umbian (Ubi Kayu, Ubi Jalar Ungu, Ubi Jalar Kuning)?
2. Bagaimana Kandungan Gizi pada Mie Berbahan Baku Umbi-umbian (Ubi Kayu, Ubi Jalar Ungu, Ubi Jalar Kuning)?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan yang dapat dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui hasil Pengujian Organoleptik pada Mie Berbahan Baku Umbi-umbian (Ubi Kayu, Ubi Jalar Ungu, Ubi Jalar Kuning)

2. Untuk mengetahui kandungan gizi pada mie berbahan baku umbi-umbian ( ubi kayu, ubi jalar ungu, dan ubi jalar kuning)

#### **1.4 Manfaat penelitian**

Penelitian ini diharapkan agar dapat memberi manfaat bagi:

##### 1.4.1 Bagi Mahasiswa

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang kandungan gizi bahan pangan khususnya tentang pemanfaatan umbi-umbian sebagai bahan dasar produk olahan mie dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Sains pada Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

##### 1.4.2 Bagi pembaca

Sebagai bahan belajar untuk menambah pengetahuan serta sebagai acuan atau referensi untuk penelitian terkait lebih lanjut.

##### 1.4.3 Bagi masyarakat

Sebagai salah satu acuan untuk mendapatkan informasi tentang pemanfaatan umbi-umbian sebagai bahan dasar dalam pembuatan mie serta kandungan gizi yang terdapat di dalamnya.