BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Mi merupakan salah satu olahan tepung terigu yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat. Sebagaian masyarakat menggunakan mi sebagai alternatif pengganti nasi. Sifat mi yang praktis dan rasanya yang enak menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat dan harganya yang relatif murah juga pembuatannya yang mudah dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat.

Konsumsi mi yang semakin meningkat berpengaruh terhadap bahan baku pembuatan mi. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2015) Pola konsumsi masyarakat terhadap Mi bakso/rebus/goreng konsumsi setahun (kap/tahun) yang tadinya 18.151 porsi/tahun pada tahun 2014 mengalami peningkatan pada tahun 2015 menjadi 30.191 porsi/tahun. Tingginya peningkatan konsumsi dan kebutuhan mi ini akan seiring dengan meningkatnya volume impor gandum sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tepung terigu, dimana merupakan bahan baku penting dalam pembuatan mi (Mulyadi, dkk, 2014).

Sebagai negara agraris Indonesia bukanlah negara penghasil gandum. Menurut Yanuarti dan Afsari (2016) pada tahun 2012 Indonesia mengimpor gandum sebanyak 6,46 juta ton, angka ini naik 25% sepanjang 4 tahun terakhir, sehingga pada tahun 2016 impor gandum Indonesia menjadi 8,1 juta ton. Berdasarkan data Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) volume impor gandum Indonesia pada 2017 naik sekitar 9% menjadi 11,48 juta ton dari tahun sebelumnya

Kebutuhan tepung terigu nasional sudah berada pada taraf yang tinggi, pada tahun 2016 Indonesia berada di peringkat 16 diantara negara konsumen tepung terigu dunia, dengan volume konsumsi sebesar 9.300 ribu metrik ton. Angka impornya pun cukup besar yaitu 8.1 juta ton dan menempati negara kedua pengimpor bahan baku tepung terigu (gandum) terbesar dunia (Yanuarti dan Afsari, 2016).

Menurut Ginting dkk (2006) Upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, seperti ubi jalar merupakan salah satu alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras dan terigu. Sekitar 89% produksi ubi jalar di Indonesia digunakan untuk bahan pangan, sisanya untuk pakan ternak dan bahan baku industri. Pangan lokal bisa diarahkan untuk substitusi gandum. Adapun beberapa pangan lokal yang dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung terigu diantaranya garut, ubi jalar, singking, ganyong, kacang-kacangan, dan gemili. Pemerintah perlu menggalakkan petani untuk menanam pangan lokal dengan adanya dukungan insentif berupa pemberian subsidi. Di lain pihak, masyarakat juga diajak untuk mengonsumsi pangan lokal melalui diversifikasi pangan, sehingga pihak investor dan industry melirik budaya lokal tersebut (Grehenson, 2016). Upaya diversifikasi pangan penting dilakukan, selain untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, juga untuk menggali potensi-potensi pangan lainnya (Yanuwardana dkk (2013) dalam Widyastuti, 2015).

Besarnya ketergantungan Indonesia pada Impor gandum ini menjadi keprihatinan tersendiri dari Pusat Studi Pangan dan Gizi (PSPG) Universitas Gadjah Mada. Harmayani, mengatakan pengembangan umbi-umbian sebagai bahan pangan lokal diharapkan mampu mengurangi impor gandum serta menjadi komponen pangan fungsional (Grehenson, 2016).

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas pangan lokal dengan produktivitas yang cukup tinggi. Hasil data yang dikutip dari Outlook Ubi Jalar (2016) yaitu Pada sisi produksi, Selama periode 1995-2016 perkembangan produksi ubi jalar berfluktuasi dan mengalami peningkatan. Perkembangan produksi ubi Jalar pada periode 1995-2016 meningkat rata-rata sebesar 0.11% per tahun. Perkembangan konsumsi per kapita ubi Jalar tingkat rumah tangga di Indonesia antara antara tahun 1993 hingga 2012 hasil SUSENAS diprediksi akan mengalami penurunan rata-rata 0,39% atau mencapai konsumsi rata-rata 3,09 kilogram per kapita per tahun yaitu sebesar 5,58 kilogram per kapita ditahun 1993 dan diprediksi hanya sebesar 3,11 kilogram per kapita di tahun 2020 (Outlook Ubi Jalar, 2016). Dengan tingkat produktivitas yang cukup tinggi, masyarakat masih memiliki pandangan

bahwa ubi jalar identik dengan makanan masyarakat miskin sehingga ubi jalar kurang diminati oleh kalangan menengah keatas namun anggapan ini kurang benar, menurut Zurraida dan Supriyati (2001), di Jepang, Eropa, dan Amerika Serikat, ubi jalar mempu-nyai status pangan yang tinggi, di atas bahan pangan kentang.

Sebagai bahan pangan, pengolahan ubi jalar masih terbatas dalam bentuk makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, dan keripik ubi. Produktivitas ubi jalar ungu belum diimbangi dengan pemanfaatan ubi jalar ungu secara maksimal.

Menurut Ginting, dkk (2006) Sekitar 89% produksi ubi jalar di Indonesia digunakan untuk bahan pangan, namun masih terbatas pada jenis-jenis makanan tradisional yang citranya sesekali dianggap rendah.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia. Selain berwana putih, kuning, dan merah (Lingga, 1995). Ginting, dkk. (2011) mengatakan bahwa:

> "Ubi jalar ungu potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional karena memiliki antosianin, pigmen yang menyebabkan daging umbi berwarna ungu, yang mempunya aktivitas antioksidan. Keberadaan senyawa fenol selain antosianin juga penting karena bersinenrgi dengan antosianin dalam menentukan aktivitas antioksidan ubi jalar. Hasil pengujian delapan klon ubi jalar ungu yang bervariasi intensitasny, menunjukkan bahwa antosianin dan senyawa fenol berkolerasi positif dengan aktivitas antioksidan. kandungan serat pangan yang bermanfaat bagi pencernaan dan indeks glikemiksnya yang rendah hingga medium, juga merupakan nilai tambah ubi jalar sebagai bahan pangan fungsional."

Secara nutrisi, ubi jalar pada umumnya didominasi oleh karbohidrat yang dapat mencapai 27,9% dengan kadar air 68,5% (Depkes, 1981), sedang dalam bentuk tepung karbohidratnya mencpai 85,26% dengan kadar air 7.0%. Penelitian Antarlina (1998) dalam Zuraida dan Supriyati (2001) memperlihatkan kandungan gizi tepung ubi jalar dibandingkan dengan tepung terigu pada kadar air 7% menunjukkan bahwa kadar protein dan lemak tepung ubi jalar lebih rendah dari pada tepung terigu, akan tetapi mempunyai kadar abu dan serat lebih tinggi serta kandungan karbohidrat setara. Hal ini mendukung pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan pada produk terigu dan turunannya yang mernilai tambah bagi kesehatan.

Berdasarkan uraian diatas, penulis akan melaksanakan penelitian substitusi ubi jalar ungu dalam pembuatan mi basah sebagai penganekaragaman pangan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang diatas terdapat masalah yang dirumuskan dalam penelitian ini yaitu bagaimana proses pembuatan mi basah dengan substitusi ubi jalar ungu dalam penganekaragaman pangan dan Berapa persen substitusi ubi ungu yang ditambahkan untuk mendapatkan formulasi terbaik untuk dijadikan resep standar mi basah ubi ungu? Perumusan masalah diatas dapat dijadikan judul skripsi sebagai berikut: SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN MI BASAH SEBAGAI PENGANEKARAGAMAN PANGAN.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Tujuan Umum

Mengembangakan produk mi basah dengan substitusi tepung ubi ungu dan *pure* ubi ungu.

2. Tujuan Khusus

a. Mengembangkan produk mi basah dengan subtitusi tepung ubi ungu dan *puree* ubi ungu dengan formulasi terbaik.
b. Uji Hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap produk mi basah ubi ungu
c. Menghasilkan produk akhir yaitu mi basah ubi jalar ungu dan formulasi terbaik mi basah ubi ungu.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat menambah pengetahuan baru dalam diversifikasi pangan, pemanfaatn ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi mi basah dan menambah pengalaman dalam penulisan karya ilmiah.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat menambah informasi dan inovasi baru mengenai diversifikasi pangan serta pemanfaatan ubi jalar ungu dalam pembuatan mi.

E. Struktur Organisasi Penelitian

Struktur organisasi skripsi diperlukan untuk memudahkan peneliti memahami alur pekerjaan dalam penulisan skripsi. Adapun struktur orgaisasi yang terdapat dalam penyusunan skripsi, yaitu:

BAB I Pendahuluan

Berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, konsep dari penelitian, kerangka fikir penelitian, serta hipotesis penelitian.

BAB II Kajian Pustaka

Berisi tentang landasan teoritik yang memaparkan teori-teori yang mendasari penelitian, konsep dari penelitian, kerangka fikir penelitian,serta hipotesis penelitian.

BAB III Metode Penelitian

Berisi tentang langkah-lamngkah dalam pelaksanaan penelitian yang meliputi lokasi penelitian, subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data.

BAB IV Temuan dan Pembahasan

Berisi analisis data untuk menghasilkan temuan tang berkaitan dengan masalah penelitian serta pembahasan yang dikaitkan dengan kajian pustaka

BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi

Bagian akhir dari penlitian yang berisi penafsiran dan pemaknaan terhadap hasil analisis temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian