

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie adalah salah satu produk makanan yang digemari oleh berbagai lapisan masyarakat mulai dari masyarakat perkotaan sampai pedesaan. Mie memiliki rasa yang cukup enak, tekstur yang lembut, dan cara penyajiannya yang praktis. Mie tergolong sebagai produk pasta yaitu suatu produk bahan makanan yang dibuat dengan mencampurkan tepung terigu dan air serta berbagai bahan tambahan seperti garam, telur dan bahan tambahan lainnya (Permatasari, dkk., 2009).

Mie dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, antara lain mie basah (*wet noodle*), mie kering (*dry noodle*), mie mentah (*fresh/raw noodle*) dan mie instan (*instant noodle*). Mie kering dan mie instan masuk ke dalam jenis mie yang cukup tahan lama karena memiliki kadar air yang relatif rendah yaitu 5 – 8 %, sedangkan mie mentah memiliki kisaran kadar air cukup tinggi sebesar 35 %. Mie basah adalah mie mentah yang telah direbus. Mie basah memiliki tingkat kadar air yang tinggi, dapat mencapai 52%. Mie basah tidak tahan lama hanya 3 hari bila disimpan di dalam lemari es atau 1 hari pada suhu kamar (Purnawijayanti, 2009).

Bahan utama pembuat mie yang banyak ditemukan di pasaran yaitu tepung terigu. Produk ini bukan produksi asli Indonesia, sehingga masih harus diimpor. Untuk itu perlu adanya substitusi bahan pencampur terigu untuk mengurangi

ketergantungan bahan impor. Jenis tepung yang akan disubstitusikan ke dalam tepung terigu harus memiliki kemiripan nilai agar produk mie yang dihasilkan tidak jauh berbeda kualitasnya. Terdapat beberapa macam tepung komposit yang dapat disubstitusikan ke dalam tepung terigu yaitu tepung mocaf, tepung tapioka, dan tepung maizena.

Dalam penelitian ini tepung tapioka digunakan sebagai bahan campuran. Tepung ini mengandung kadar amilosa, amilopektin, dan suhu gelatinisasi yang mendekati tepung terigu. Tepung terigu memiliki kadar amilosa 25%, kadar amilopektin 75%, dan suhu gelatinisasi 52 – 64°C, sedangkan tepung tapioka memiliki kadar amilosa 17%, kadar amilopektin 83%, dan suhu gelatinisasi 52 – 64°C (Risti, 2013). Selain kadar amilosa, amilopektin, dan suhu gelatinisasi yang mendekati tepung terigu, tepung tapioka cukup mudah ditemukan di Indonesia. Harga tepung tapioka lebih murah dibandingkan dengan tepung mocaf dan tepung maizena.

Mie tidak hanya dikonsumsi oleh orang dewasa, tetapi juga anak-anak. Pada sisi lain, anak-anak cenderung kurang menyukai konsumsi sayuran. Inovasi penambahan sayuran ke dalam mie bertujuan untuk memudahkan orang tua dalam mengenalkan jenis sayuran ke dalam makanan anak dan menambah asupan gizi yang dibutuhkan anak tanpa mengurangi kesukaan anak tersebut. Anak cenderung lebih menyukai mie yang teksturnya lembut, kenyal, dan lebih menarik dari segi produknya dibandingkan sayuran. Sayur yang akan digunakan sebagai campuran komposisi mie ialah sayur yang memiliki kandungan nutrisi lengkap yang dapat memenuhi nutrisi yang dibutuhkan perharinya dan bayam

(*Amaranthus tricolor*) merupakan salah satu jenis sayuran hijau yang memenuhi kriteria tersebut.

Bayam (*Amaranthus tricolor*) memiliki nutrisi yang lebih baik dibandingkan sayuran lain, dimana kandungan vitamin A, vitamin C, riboflavin dan asam amino thiamine dan niacin, kandungan mineral, kalsium, dan zat besi begitu tinggi. Selain itu bayam sayur juga kaya akan mineral lain seperti seng (zink), magnesium, fosfor dan kalium, bahkan kandungan protein lebih tinggi dibandingkan kangkung. Kandungan hidrat arang pada bayam cukup tinggi, ini baik untuk membantu proses pencernaan pada lambung, sehingga dapat mencegah segala bentuk gangguan lambung khususnya kanker lambung dan usus (Sahat, dkk., 1996).

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh komposisi substitusi tepung tapioka di dalam tepung terigu terhadap kualitas fisik mie herbal basah yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah dengan mengetahui komposisi campuran yang menghasilkan mie yang baik dan dihasilkan rekomendasi untuk produsen mie dalam pembuatan mie yang memiliki kualitas yang standar dan dapat diterima konsumen.