I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie bukanlah makanan pokok masyarakat Indonesia. Namun, mie merupakan makanan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia. Mie yang menggunakan bahan dasar terigu merupakan bahan pangan alternatif pengganti nasi. Saat ini, Indonesia masih mengharapkan impor tepung terigu dari luar negeri.

Mie merupakan suatu jenis makanan hasil olahan tepung yang sudah dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Jenis makanan ini digemari oleh berbagai lapisan masyarakat yang telah mengenalnya. Hal ini antara lain karena penyajiannya untuk siap dikonsumsi sangat mudah dan cepat. Disamping itu, mie selalu dapat digunakan sebagai variasi dalam lauk pauk juga dapat digunakan sebagai pengganti nasi.

Oleh karena kondisi yang tidak memungkinkan untuk selalu menggunakan tepung terigu maka dilakukan pemilihan alternatif lain untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan bahan lokal berupa beras yang dijadikan tepung sebagai bahan pembuatan mie.

Tepung beras merupakan salah satu alternatif bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku salah satunya bahan baku mie kering. Tepung beras kaya akan vitamin B, juga mengandung sedikit lemak dan mineral. Protein yang terdapat di dalam tepung beras tergolong cukup tinggi. Selain itu tepung beras mengandung karbohidrat yang baik sehingga cocok sebagai asupan

tubuh manusia. Hal tersebut juga yang membuat tepung beras menjadi salah satu bahan alternatif pembuatan mie kering.

Pada umumnya, mie kering yang telah beredar di pasaran bahan baku utamanya adalah tepung terigu dimana komposisi kimianya tidak mengandung vitamin A. Tetapi, tepung terigu sebagai bahan baku utama membuat mie yang terbuat dari biji gandum pilihan yang berkualitas tinggi, dapat merupakan zat gizi yang menyediakan energi bagi tubuh. Tepung terigu juga dapat membantu memperbaiki tekstur serta menambah cita rasa dari bahan pangan.

Tepung kulit manggis adalah tepung yang berasal dari penggilingan kulit buah manggis. Tepung kulit manggis dibuat untuk meningkatkan kualitas gizi dan nilai gizi sehingga tepung kulit manggis dapat digunakan untuk subtitusi tepung terigu. Keunggulan tepung buah kulit manggis adalah meningkatkan hasil daya guna. Sehingga tepung kulit manggis lebih mudah diolah dan diproses menjadi nilai ekonomi tinggi dan mudah dicampur dengan tepung dan bahan-bahan lainya.

Mie berbahan kulit buah manggis merupakan salah satu bentuk varian dari pengolahan buah. Hal tersebut juga merupakan bentuk kreativitas dan inovasi, karena hasil olahan tersebut memiliki rasa khas. Selain itu, mie tepung kulit manggis juga memiliki nilai keunggulan tersendiri bahkan mungkin mampu bersaing dengan produk olahan mie yang lainnya. Keuntungan menggunakan tepung kulit manggis sebagai bahan pembuat mie kering adalah kulit manggis mempunyai umur simpan yang lama, mudah disimpan dan didistribusikan serta dapat menjaga kontiunitas pasokan bahan baku.

Nilai keunggulan dari tepung kulit manggis adalah kandungan xanthone. Xanthone adalah zat yang memiliki aktivitas antioksidan dan antiflamasi yang dapat mengobati berbagai macam penyakit seperti jantung, kanker, diabetes, ginjal, hepatitis, dan AIDS. Beberapa penelitian telah dilakukan di berbagai negara untuk membuktikan bahwa kulit manggis sangat efektif sebagai antioksidan yang dapat mencegah terjadinya reaksi terhadap oksidasi radikal bebas, sehingga mie dengan bahan tepung kulit manggis dapat mengurangi kemampuan radikal bebas untuk menimbulkan kerusakan pada tubuh. Dengan proses yang bersih dan higienis, maka produk tersebut layak dan aman untuk dikonsumsi.

Dalam pembuatannya, mie kering dengan tepung kulit manggis mengalami proses yang cukup penting, salah satunya ialah proses pengukusan. Proses pengukusan sendiri berperan penting dikarenakan proses tersebut akan menentukan kualitas dari hasil pembuatan mie sebelum masuk pada proses selanjutnya.

Pada skripsi ini, peneliti nantinya akan membahas lebih dalam seperti apa proses pembuatan mie kering berbahan tepung beras merah dengan penambahan tepung kulit manggis, terutama pada proses pengukusan yang menjadi penentu baik dan buruknya kualitas mie yang dihasilkan, serta memiliki nilai jual yang juga memberikan nilai gizi yang baik untuk konsumen khususnya penikmat mie kering.

B. Rumusan Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara dengan impor terigu terbesar dunia, untuk menekan angka impor tersebut diperlukan bahan dalam negeri yang dapat

mengganti sebagian ataupun keseluruhan dari terigu tersebut. Oleh karenanya, dibutuhkan inovasi yang dapat dikembangkan di negara sendiri dengan ketersedian bahan yang mudah dicari. Selain inovasi untuk mengatasi ketersediaan bahan yang terbatas, kita juga perlu mempertimbangkan kandungan gizi dari bahan pengganti tersebut. Hal tersebut mendorong dilakukannya penelitian ***pembuatan mie kering subtitusi tepung beras merah dengan penambahan tepung kulit manggis*** yang diharapkan bisa menjadi bahan pengganti yang menjadi sumber serat, vitamin, zat besi, kalsium, antioksidan dan banyak zat kompleks yang dibutuhkan tubuh untuk menangani masalah gizi di Indonesia.

Maka dari itu penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini :

1. Apakah ada pengaruh kualitas mie kering setelah adanya penambahan tepung kulit manggis pada proses pembuatan mie kering ?
2. Apakah ada pengaruh suhu pengukusan terhadap produk mie berbahan dasar tepung beras merah ?
3. Bagaimana interaksi penambahan tepung kulit manggis dan suhu pengukusan terhadap produk mie kering ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui proporsi penambahan tepung kulit manggis terbaik terhadap produk mie kering.
2. Mengetahui kisaran suhu pengukusan terbaik terhadap produk mie kering.
3. Mengetahui interaksi antara penambahan penambahan tepung kulit manggis dan suhu pengukusan terhadap produk mie kering.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini, antara lain sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pembuatan mie kering subsitusi tepung beras merah dengan penambahan tepung kulit manggis.
2. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi produk mie.
3. Mengangkat komoditas yang ada di Indonesia sehingga memiliki nilai guna lebih tinggi.