

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan di Indonesia mengalami perkembangan pesat. Konsumsi mi di Indonesia cukup tinggi. Hal ini menyebabkan tingginya produksi mi dalam negeri. Pada tahun 2018 total produksi mi basah di Indonesia mencapai 1,6 juta ton (Rosida, 2016). Sebanyak 3,8% penduduk Indonesia mengonsumsi mi basah ≥ 1 kali per hari (Amalia, 2017). Mi merupakan produk makanan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia dibuat dari bahan baku tepung terigu. Produk mi umumnya digunakan sebagai sumber energi pada tubuh karena memiliki karbohidrat yang tinggi (Rustandi, 2011). Adapun jenis produk mi yang beredar di pasar berdasarkan tahap penyajian dan kadar air mi dikenal penggolongan mi mentah/segar, mi basah, mi kering, dan mi instan (Astawan, 2008).

Mi basah merupakan mi mentah yang sebelum dipasarkan mengalami proses perebusan dalam air mendidih dengan kadar air sekitar 35 % dan setelah direbus kadar air meningkat menjadi 52%. Kadar air relatif tinggi mengakibatkan umur simpan menjadi pendek (Koswara, 2009). Mi basah dibuat dari tepung terigu memiliki kadar serat rendah. Untuk meningkatkan serat maka perlu mengonsumsinya bersama sayuran.

Sayuran merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai komersial tinggi karena dikonsumsi setiap saat (A'Yun, 2010). Salah satunya adalah tanaman kenikir yang merupakan tumbuhan tropis yang berasal dari Amerika Latin, Amerika Tengah, dan Florida. Salah satu kandungan dalam daun kenikir adalah senyawa golongan flavonoid, diketahui mempunyai efek antioksidan (Kurniasih, 2008).

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menunda, memperlambat, dan mencegah proses oksidasi lipid (Sukandar et al., 2015). Antioksidan berfungsi dalam melindungi lemak dan efektif dalam mengurangi ketengikan oksidatif (Cahyadi, 2012). Menurut Lotulung et al.. (2001), daya antioksidan daun kenikir sebesar 70 mg/L ekstrak yang diperoleh dari 100 g daun kenikir muda. Secara tradisional

daun kenikir juga digunakan sebagai obat penambah nafsu makan, lemah lambung, penguat tulang, dan pengusir serangga. Kandungan yang terdapat dalam daun kenikir meliputi air, protein, lemak, karbohidrat, serat, dan vitamin A (Maghofer, 2019).

Senyawa flavonoid memiliki aktivitas antioksidan yang dapat meningkatkan pertahanan diri dari penyakit yang diinduksi oleh radikal bebas (Ukoha et al., 2011). Aktivitas antioksidan pada senyawa flavonoid memiliki potensi untuk mencegah terjadinya penumpukan lemak sehingga mampu mengatasi masalah obesitas dan penyakit dampak obesitas (Anwar, 2017).

Menurut Azkia (2018), Salah satu faktor risiko obesitas adalah konsumsi sayuran dan buah yang rendah sebagai menu keseharian sehingga menyebabkan suplai nutrisi pada tubuh berasal dari pola makan yang tidak sehat dan dapat menjadi salah satu risiko prevalensi obesitas di masyarakat yang menyebabkan diabetes melitus (O'dea et al., 2003). Dengan mempertimbangkan informasi tersebut, maka muncul suatu inisiatif diversifikasi pangan untuk membuat mi mengandung sayur yang kaya akan serat, salah satunya adalah mi basah kenikir.

Penelitian ini menggunakan perbandingan untuk pembuatan bubur kenikir 1 : 3 (air : kenikir). Bagian daun kenikir yang digunakan dalam pembuatan mi basah adalah pucuk tanaman dan helai ruas daun sampai ke-5 karena kadar antioksidan tertinggi pada pucuk kenikir seperti pada umumnya tanaman. Flavonoid termasuk golongan senyawa aromatik, termasuk polifenol, dan memiliki aktivitas sebagai antioksidan (Ramayulis, 2015).

Pada penelitian ini, konsentrasi bubur daun kenikir yang digunakan dalam pembuatan mi basah adalah 0%, 5%, 10%, 15% (b/b terhadap berat tepung) yang melalui proses penghalusan daun kenikir segar bersama air. Berdasarkan penelitian pendahuluan, konsentrasi bubur daun kenikir 15% menghasilkan warna mi yang gelap sehingga menurunkan daya tarik panelis. Mi basah melalui proses perebusan dengan suhu 80°C selama 3 menit. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubur daun kenikir terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi basah.

1.2. Rumusan Masalah

1. Apa pengaruh pengaruh penambahan bubur kenikir terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi basah ?
2. Berapa konsentrasi (%) bubur kenikir yang menghasilkan mi basah terbaik berdasarkan uji organoleptik ?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubur kenikir terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi basah.
2. Mengetahui konsentrasi (%) bubur kenikir yang menghasilkan mi basah terbaik berdasarkan uji organoleptik.

1.4. Manfaat

Penelitian ini diharapkan berkontribusi dalam memanfaatkan komoditas kenikir sebagai pangan fungsional dengan penambahan bubur kenikir serta memberi nilai gizi dalam karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik mi basah yang dihasilkan.