

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mi yang dapat dipasarkan dan mudah ditemukan oleh masyarakat memiliki keragaman jenis berdasarkan tahap pemasakannya setelah untaian mi dikukus, meskipun dibuat dari bahan dan metode pembuatan yang sama. Mi digolongkan menjadi dua, yaitu mi kering dan mi basah. Jika penggolongan didasarkan pada pengembangan teknologi dan tingkat kesiapan untuk dikonsumsi, mi dapat dikelompokkan dalam kategori mi mentah, mi basah, mi kering, dan mi instan (Sutomo, 2008). Menurut Winarno (2016), mi telah dikenal sejak 2.000 tahun yang lalu di Tiongkok, yaitu sekitar akhir masa Dinasti Han, mi dapat dibuat secara sederhana melalui pencampuran tepung terigu dan air. Untuk menghasilkan lembaran-lembaran mi yang memiliki bentuk bagus, adonan mi harus diuleni, dibanting, dan ditarik.

Bahan baku mi berasal dari tepung terigu. Dalam pembuatan mi banyak terdapat bahan baku antara lain tepung terigu, telur, air, dan bahan pangan tambahan lainnya. Kandungan yang dimiliki mi meliputi karbohidrat, protein, lemak dan mineral (Suyanti, 2008). Di Indonesia, bahan baku pembuatan mi adalah tepung terigu yang merupakan salah satu komoditas impor (Winiarti et al., 2017).

Mi beku merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari mi basah dan disimpan dalam kondisi beku yang bertujuan untuk proses pengawetan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) (2020), data konsumsi mi basah yang diolah menjadi produk menghasilkan rata-rata per kapita sebesar 0,654.

Mengingat kelemahan produk mi basah, alternatif mi agar dapat diawetkan, tetapi tidak memberi risiko kesehatan dan dapat dikonsumsi normal adalah upaya penyediaan mi dalam keadaan beku. Dalam keadaan beku mi dapat bertahan selama 2 sampai 3 bulan (Alamsyah, 2013). Sejak tahun 1800 di Inggris, teknik pembekuan diterapkan, yaitu dengan cara menambahkan garam dan es batu pada makanan seperti ikan. Penggunaan garam dalam proses pembekuan bertujuan untuk menjaga kestabilan suhu pada saat pembekuan. Pada abad ke-19, mulai adanya lemari es atau alat pendingin mekanis. Dalam perkembangannya, teknologi

pembekuan digunakan untuk jenis makanan mentah, setengah jadi dan bahan jadi yang berfungsi sebagai proses pengawetan. Proses tersebut membantu menjaga kemampuan memperpanjang umur simpan (Aidah, 2020).

Kenikir memiliki nama ilmiah *Cosmos caudatus* yang termasuk famili Composite. Daun kenikir mengandung saponin, flavonoid, polifenol, dan minyak atsiri. Daun kenikir berfungsi sebagai penambah nafsu makan, lemah lambung, penguat tulang dan pengusir serangga (Kusuma et al., 2015). Di Indonesia, kenikir ditanam di sekitar rumah sebagai tanaman hias atau sumber sayur dari pekarangan rumah. Pucuk dan daun kenikir yang masih muda dapat digunakan untuk sayuran yang diolah atau dijadikan lalap yang dimakan mentah setelah dicuci. Masyarakat Jawa sering memanfaatkan kenikir juga sebagai salah satu pelengkap sajian makanan dan bahan jamu (Sahid & Etisa, 2016).

Penambahan bubuk daun kenikir bertujuan untuk memperbaiki nilai fungsional produk mi, sehingga dapat mendukung kesehatan manusia. Potensi penambahan bubuk daun kenikir dalam usaha tersebut dapat berpengaruh terhadap nilai gizi dan sensoris produk, maka diperlukan penelitian mengenai pengaruh proporsi penambahan bubuk daun kenikir terhadap sifat fisikokimiawi (kadar air, dan elongasi) dan sifat sensorik. Berdasarkan penelitian terdahulu dari Hasmawati et al. (2020), menyatakan bahwa penambahan ekstrak daun ubi jalar ungu konsentrasi (5%) pada pembuatan mi merupakan perlakuan terbaik yang dapat mempengaruhi hasil analisa kimia dan hedonik. Sedangkan, menurut orientasi yang telah dilakukan penambahan bubuk daun kenikir konsentrasi (5%) menghasilkan rasa mi yang pahit dan warna yang lebih gelap, sehingga dapat menurunkan minat konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisikokimiawi (kadar air, dan elongasi) dan sifat sensorik (warna, rasa, dan kemudahan mencucup mi (*slurping*)) mi basah kenikir dalam kondisi beku.

1.2. Rumusan Masalah

1.1.1. Apakah pengaruh penyimpanan beku dan penambahan bubuk daun kenikir terhadap sifat fisikokimiawi seduhan mi kenikir basah?

- 1.1.2. Apakah pengaruh penyimpanan beku dan penambahan bubuk daun kenikir terhadap sifat organoleptik seduhan mi kenikir basah?

1.2. Tujuan Penelitian

- 1.2.1. Mengetahui pengaruh penyimpanan beku dan penambahan bubuk daun kenikir terhadap sifat fisikokimiawi seduhan mi kenikir basah.
- 1.2.2. Mengetahui pengaruh penyimpanan beku dan penambahan bubuk daun kenikir terhadap sifat organoleptik seduhan mi kenikir basah.

1.3. Manfaat Penelitian

- 1.3.1. Memahami pengaruh penyimpanan beku dan penambahan bubuk daun kenikir terhadap sifat fisikokimiawi seduhan mi kenikir basah.
- 1.3.2. Memahami pengaruh penyimpanan beku dan penambahan bubuk daun kenikir terhadap sifat organoleptik seduhan mi kenikir basah.