

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena mie merupakan salah satu alternatif pengganti nasi. Hal ini terjadi dikarenakan kandungan gizi pada mie hampir setara dengan nasi, di temukan pada kandungan karbohidrat yang cukup sama dengan nasi hal ini membuat produk mie menjadikan salah satu produk yang cukup mengenyangkan (Dewi, Mulyadi, & Ikawati, 2015). Produk mie kerap kali dijumpai pada masakan Indonesia seperti pada Bakso, Mie Ayam, Bakmi, Dan produk olahan mie goreng. Yang sering dijumpai oleh masyarakat pada umumnya adalah mie basah atau mie telur.

Mie Basah atau mie telur ini terkandung hanya tepung, telur, air, dan garam sehingga proses pembuatan mie ini tergolong mudah. Sehingga membuat pedagang yang menggunakan mie basah dapat membuat setiap hari secara segar. Di kutip pada buku *Gastronomi Indonesia* (2017:13-24) bahwa produksi mie dengan skala industri rumah tangga sekitar 500 – 1500 kg / hari (Syarif & Sabudi, 2017).

Mie tercipta pada masa *Hokkian* China. Pada abad ke 6 masyarakat china menyebut mie basah yaitu *shui yin bing* yang mempunyai arti mie rebus. Bahasa mie dapat di sebut sebagai *mian*” (dibaca: myen). Mereka memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan mie, lalu ditambahkan telur hingga membentuk adonan, setelah adonan mie ini jadi maka adonan mie gulung hingga panjang, di potong dengan ukuran kurang lebih 2-3 mm, lalu mie dimasak dengan

menggunakan air panas. Menurut orang-orang suku hokkian, mereka merantau ke Negara Asia tenggara termasuk Indonesia, dan juga untuk mengenali resep mie tersebut melalui warga lokal di Indonesia. menurut Lombard Denys, bahwa mie sudah dikonsumsi dan diterima oleh masyarakat pada masa kerajaan Majapahit (Lombard, 1990).

Mie basah disebut juga mie kuning adalah jenis mie yang mengalami perebusan dengan kadar air mencapai 52% sehingga daya tahan atau keawetan mie basah cukup singkat. Pada suhu kamar hanya bertahan sampai 10-12 jam. Setelah itu mie akan mengeluarkan aroma asam dan berlendir atau basi (Widyaningsih, 2006).

Kentang sendiri merupakan salah satu komoditas pangan yang cukup mudah ditemui pada pasar tradisional, dan beberapa pengembangan produk kentang ini dijadikan sebagai tepung kentang. Pada umumnya harga tepung kentang masih relatif murah dan mudah juga untuk di dapatkan, sehingga banyak sekali produk yang menggunakan tepung kentang ini, seperti produk kue, roti, dan mie.

Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan produk mie basah ini dinyatakan layak karena, karakteristik tepung kentang ini adalah mudah menyerap air, karena daya serap tepung kentang sendiri cukup tinggi, memiliki tekstur halus di bandingkan dengan tepung terigu, dan kandungan pati dalam kentang cukup tinggi untuk membentuk gluten pada adonan tepung kentang (Gitacinta.com, 2019), Sehingga penggunaan tepung kentang ini dapat dikatakan cukup untuk dibuat produk mie basah.

Kandungan karbohidrat yang terdapat didalam kentang yaitu 85,6 gram, lebih tinggi dari sumber karbohidrat lainnya seperti jagung (22,8 gram), dan tepung terigu

(77,2 gram) (FAO, 1972). Kandungan karbohidrat kentang yang tinggi memungkinkan menjadikan kentang menjadi tepung. Pengubahan bentuk kentang menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk setengah jadi yang fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Oleh karena itu tepung kentang salah satu alternatif untuk pengganti tepung terigu pengolahan mie basah.

Penulis mengambil konten ini dikarenakan ingin mencari inovasi baru tentang pengembangan pengolahan mie basah, dan memodifikasi bahan baku mie yang biasanya menggunakan tepung terigu menjadi tepung kentang. Dan juga penulis membuat tepung kentang ini, ingin menjadikan bahan pokok makanan untuk pengganti nasi.

Maka dari itu penulis berinisiatif untuk melanjutkan atau mengembangkan didalam bidang kuliner dengan judul ***“TEPUNG KENTANG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU UNTUK PEMBUATAN MIE BASAH”***.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penggunaan tepung kentang pada resep mie basah ?
2. Bagaimana penggunaan resep tepung kentang terhadap perubahan pengujian para ahli mengenai rasa, tekstur, warna pada mie basah ini?
3. Bagaimana daya terima mie basah kepada masyarakat umum?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Akademis

Dalam menyelesaikan masa studi yang di tempuh penulis pada program diploma III, Program studi Manajemen Tata Boga, di Polteknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3.2 Tujuan Oprasional

dalam melakukan pengembangan ini penulis mempunyai tujuan untuk mengembangkan suatu penelitian tepung kentang yang dikembangkan menjadi bahan utama pembuatan mie basah, dan bagaimana pengaruh mie basah pada masyarakat dengan bahan baku tepung kentang .

- 1) Sebagai sarana pengaplikasian penulis dalam melakukan eksperimen yang dapat bermanfaat bagi masyarakat.
- 2) Sebagai sarana untuk mengetahui manfaat tepung kentang pengolahan mie basah bagi masyarakat.
- 3) Untuk mengetahui produk mie basah menggunakan metode uji organoleptik/ sensorik kepada masyarakat..

- 4) Untuk mengetahui kendala yang ada pada produk penulis dalam proses uji cobakan.

1.4. Metode Penelitian

Metode yang akan digunakan oleh penulis dalam pelaksanaan penulisan Tugas Akhir ini adalah metode penelitian eksperimen. Menurut Sugiono dalam buku yang berjudul *Metode Penelitian Kuantitatif*. Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh atau perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi terkendalikan (Sugiyono, 2018). Menurut Suharsimi Arikunto dalam bukunya yang berjudul *Prosedur Penelitian* menyatakan bahwa Eksperimen adalah suatu cara mencari hubungan sebab akibat (hubungan kasual) antar dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi, mengurangi, atau menyisihkan faktor faktor lain yang mengganggu (Arikunto, 2019). Dapat dipahami bahwa eksperimen bertujuan untuk menemukan suatu objek atau meneliti barang yang ada untuk kepentingan bersama dalam berbagai faktor, juga memperhatikan bagaimana penggunaan sebuah eksperimen ini akan dijalankan. Maka penulis menggunakan metode eksperimen dengan judul “*Tepung ketang pengganti tepung terigu untuk pembuatan mie basah*”.

1.4.1. Metode Eksperimen

Penulis menggunakan metode penulisan eksperimen dalam menulis tugas akhir ini. Dikutip dari *buku Penelitian Kuantitatif Sebuah Pengantar penelitian* eksperimen merupakan salah satu jenis penelitian kuantitatif yang sangat kuat mengukur hubungan sebab akibat. Metode eksperimen menurut Roestiyah dalam bukunya yang berjudul *Strategi Belajar Mengajar* eksperimen adalah perlu dijelaskan bahwa siswa tentang tujuan eksperimen, mereka harus memahami masalah yang akan dibuktikan melalui eksperimen (Roestiyah, 2001).

1.4.2. Teknik Pengumpulan data

a. Studi kepustakaan

Dalam mencantumkan teori dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik studi kepustakaan. Studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2018). Hal ini penelitian tidak lepas dari literatur ilmiah yang ada sehingga mendapatkan data yang di temukan dari hasil permasalahan yang akan di teliti dan hasil uji coba kepada masyarakat.

b. Observasi

Menurut Sugiono pada bukunya yang berjudul *penelitian kuantitatif* Observasi adalah sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain, dengan cara melakukan wawancara dan kuisioner (Sugiyono, 2018).

Menurut Morrisan pada bukunya yang berjudul *metode penelitian survey* Observasi atau pengamatan adalah keseharian manusia dengan menggunakan panca

indra sebagai alat bantu utamanya. Dengan kata lain observasi adalah kemampuan seseorang untuk menggunakan pengamatannya melalui hasil kerja panca indra (A., 2017). Hal ini merangkap sebagai gejala apa yang akan di teliti sehingga membuat catatan yang akan di analisis

c. *Sampling*

Menurut (Margono, 2004) Teknik *sampling* adalah cara untuk menentukan sampel yang jumlahnya sesuai dengan ukuran sampel yang akan dijadikan sumber data yang sebenarnya, dengan memperhatikan sifat sifat dan penyebaran populasi yang diperoleh sampel yang representatif. Dalam hal ini penulis akan menggunakan teknik sampel uji Organoleptik.

d. Uji Organoleptik

Menurut (Adawiyah & Waysima, 2010) Uji organoleptik adalah suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indra penglihatan, perasa, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dan akibat proses pengindraan yang dilakukan oleh manusia yang di sebut panelis sebagai alat ukur.

e. Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam Analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk, untuk mengetahui tingkat keuskaan dari suatu produk (Stone & Sidel, 2004)

1.5. Lokasi dan waktu penelitian

1.5.1. Lokasi penelitian

Lokasi penelitian atau penyusunan tugas akhir ini berlangsung pada kediaman penulis yang berlokasi pada jln. Arjasari Komp. Giri Sedayu RW 10/RT 06, Blok A.28 Desa Lebak wangi, Kec. Arjasari, Kab. Bandung Jawa Barat Indonesia.

1.5.2. Waktu penelitian

Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022 hingga desember 2022 dengan jangka waktu selama 6 (enam) bulan.