

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

World Instant Noodles Association (2018) menyatakan bahan mie instan pada Indonesia di tahun 2018 mencapai 100 miliar bungkus (porsi) naik 2,7% dari tahun 2017. Makanan kedua setelah nasi di Indonesia adalah mie. Makanan yang berbahan dasar tepung terigu memang menjadi pilihan masyarakat karena pengolahannya yang relatif mudah dan dapat menggantikan nasi.

Penelitian mie basah dengan bahan lain yaitu tepung mocaf, penelitian tentang pembuatan mie substitusi mocaf telah dilakukan, dalam(Iva, *et al*2013) dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa rasio substitusi terbaik dalam pembuatan mie basah substitusi mocaf dengan gandum adalah 20% mocaf dan 80% tepung terigu. Mie basah tersebut memiliki kandungan protein 6,44% dan karbohidrat 31,11%. kedelai memiliki kandungan gizi yang tinggi serta kandungan nutrisi yang baik di butuhkan untuk tubuh (Liu 1997).

Substitusi tepung kedelai pada pembuatan mie basah dapat membantu meningkatkan nilai gizi mie tersebut, tepung kedelai membuat adonan mie tidak menyerap banyak air, serta tepung kedelai berpengaruh nyata pada warna dimana mie dengan tepung kedelai jauh lebih bagus Dan mengkilat tanpa harus menggunakan warna buatan. Peningkatan potensi nilai gizi pada produk olahan dapat diketahui dengan melakukan analisis kadar air, rendemen, uji sensorik, dan daya pengembang (Sudarmadji et al, 1997).

kedelai mempunyai kandungan fenolik, tanin, antosianin, dan isoflavon serta aktivitas antioksidan tinggi. Antosianin mampu menghambat oksidasi LDL dalam darah dan mampu menurunkan produksi TBARS (hasil oksidasi asam lemak) sebesar 37,10 nmolMDA/g protein LDL (Millah, 2017). Pemanfaatan kedelai (*Glycine max L*) menjadi tepung belum mendapat perhatian di masyarakat umum, oleh karena itu pemanfaatan biji - bijian jenis ini sebagai bahan pangan masih sangat terbatas dan kurang bervariasi.

Berdasarkan yang di laporkan (Ikawati dan Nabila 2018) tentang Penambahan tepung kedelai pada mides pundong untuk memperbaiki tekstur dan daya terima dengan uji Tensile Strength. penelitian mie basah lebih mendalam untuk mengetahui karakteristik dengan substitusi melalui metode pengolahan pangan teknik boiling tepung kedelai (*glycine max (L.) merill*) dengan uji sensorik, Daya Serap Air, rendemen, daya pengembang(volume), dan kadar air sehingga dihasilkan produk mie basah untuk mengetahui substitusi tepung kedelai mie basah agar dapat diterima masyarakat.

1. 2 Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik (daya serap air, rendeman, daya pengembang, dan kadar air) mie basah dari substitusi \ tepung terigu dengan tepung kedelai menggunakan metode boiling?

1.3 Tujuan

Mengetahui karakteristik (daya serap air, rendeman, daya pengembang, dan kadar air) serta sifat sensorik mie basah dari substitusi tepung terigu dengan tepung kedelai menggunakan metode boiling.

1.4 Manfaat

1. Bagi peneliti sendiri dan pembaca mengetahui Pembuatan mie basah dari substitusi tepung terigu dengan tepung kedelai.
2. Bagi Pihak Akademik Sebagai sumber ilmu pengetahuan Pemanfaatan Pembuatan mie yang di substitusi dengan tepung kedelai.
3. Untuk pihak swasta bisa menjadi lahan usaha baru Pembuatan mie basah dari substitusi tepung terigu dengan tepung kedelai.

1.5 kerangka berfikir

