

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dilalui oleh garis khatulistiwa sehingga memiliki iklim tropis yang sangat kaya akan Sumber Daya Alam. Hal tersebut menyebabkan Indonesia memiliki beragam sumber alternatif pangan dan karbohidrat lokal seperti umbi-umbian, salah satunya jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat dan serat tinggi yaitu Suweg.

Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) merupakan tanaman liar yang sering tumbuh di daerah yang lembab dan terlindungi oleh sinar matahari. Kandungan serat yang ada dalam suweg yaitu 15.10% jauh lebih tinggi daripada umbi garut sekitar 9,78 %, ubi jalar 3,00% dan ubi kayu 6,9% (Sumunar S.R dan Teti E, 2014). Indek glikemik pada umbi suweg yaitu 36, dengan jumlah glikemik 10 maka umbi suweg dikatakan pangan dengan gikemik rendah sehingga sangat baik untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes dan juga untuk mengatur diet. (Masniah dan Yusuf: 2013).

Karakteristik dari umbi Suweg ini memiliki bunga berbau bangkai, berukuran besar, dan sering tumbuh di kebun belakang rumah. Akan tetapi, tumbuhan suweg ini sekarang sudah mulai punah, karena kurangnya pengetahuan tentang budidaya, pengolahan, dan pentingnya suweg sebagai alternatif pangan sehingga keberadaan umbi suweg banyak diabaikan.

Dalam penggunaannya, umbi suweg harus di jadikan tepung terlebih dahulu agar dalam pemanfaatannya lebih mudah. Salah satunya tepung umbi suweg dapat

digunakan sebagai mie basah. Oleh karenanya, penelitian ini akan lebih fokus pada penggunaan suweg sebagai bahan dasar mie basah.

Warga Indonesia merupakan pengkonsumsi karbohidrat yang tinggi. Oleh karenanya disamping nasi sebagai makanan pokok, banyak diantaranya yang juga mengkonsumsi mie salah satunya mie basah. Dimana komposisi mie basah yang dijual dipasaran terbuat dari tepung terigu. Selain untuk mengurangi impor tepung terigu, mie yang terbuat dari tepung suweg dapat menggantikan sumber karbohidrat yang terdapat pada terigu tersebut.

Hal lainnya berkenaan pentingnya suweg sebagai pengganti karbohidrat beras adalah karena khasiat yang terkandung baik dikonsumsi oleh penderita diabetes. Perlu diketahui bahwa melansir dari pernyataan kementerian Kesehatan pada acara Hari Kesehatan Sedunia bertepatan dengan berdirinya Organisasi

Kesehatan Dunia atau WHO dengan sub tema “Diabetes Superhero” yang menyebutkan bahwa diabetes merupakan penyebab kematian ke-3 di Indonesia.

Disisi lain, proses pengolahan atau penggunaan mie basah dengan tambahan bahan lain dapat mempengaruhi daya awet penyimpanan dan kualitasnya. Lazimnya, dalam proses pengolahan pangan, kebiasaan masyarakat menggunakan bahan tambahan pangan sudah dilakukan sejak dulu, sehingga beragam inovasi untuk meningkatkan kualitas mie suweg terus-menerus memiliki peningkatan salah satunya yaitu menggunakan larutan bunga sepatu.

Bunga kembang sepatu (*Hibiscus rosa sinensis Linn*) merupakan tanaman hias yang berasal dari Asia Timur yang merupakan tanaman dari semak suku Mavaceae dan banyak tumbuh di daerah tropis maupun subtropis. Bunga ini

memiliki karakteristik tidak berbau dan warnanya beragam. Bunga kembang sepatu mengandung senyawa antosianin dan flavonoid yang diharapkan dapat menjadi pengawet alami pada mie basah. Bunganya mengandung polifenol,

diglukosida sianidin, asam askorbat, tiamin, air, alkaloid dan lender (Dini Jannatul Putri: 2013).

Dalam penelitian ini penambahan ekstrak bunga kembang sepatu pada pembuatan mie basah diharapkan memiliki daya umur simpan dengan variasi yang berbeda dan kualitas mie yang terbaik dengan penyimpanan yang terlama, dan dalam penelitian ini memperhatikan bau asam, perubahan warna, rasa, uji hedonik, dan daya pengembang. Oleh karena itu, alternative bunga sepatu sebagai pengawet sanget menarik untuk dikaji lebih lanjut. Berdasarkan beberapa hal menarik diatas, maka hal tersebut yang melatar belakang peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai **“Pemanfaatan Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa sinensis***

***Linn*) Sebagai Pengawet Alami Pada Mie Suweg Basah”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh ekstrak larutan bunga kembang sepatu terhadap daya umur simpan?
2. Bagaimana pengaruh ekstrak bunga kembang sepatu terhadap daya pengembang?
3. Bagaimana perubahan warna, rasa, dan tingkat kesukaan konsumen pada mie dengan penambahan ekstrak bunga kembang sepatu?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh ekstrak larutan bunga sepatu terhadap daya umur simpan?

2. Mengetahui pengaruh ekstrak bunga kembang sepatu pada daya pengembang?
3. Mengetahui perubahan warna, rasa, dan tingkat kesukaan konsumen pada mie dengan penambahan ekstrak bunga kembang sepatu?

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat, yakni:

1. Kepada masyarakat yang berniat dan berkeinginan untuk mengolah suweg (*Amorphophallus campanulatus*) menjadi suatu hasil olahan yang lebih bernilai dalam hal ini berupa mie.
2. Dapat menambah kajian ilmu pengetahuan bahwa suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dapat digunakan sebagai alternatif lain bahan pangan sumber karbohidrat yaitu dengan cara pembuatan tepung untuk pembuatan mie.
3. Dilihat dari segi ekonomi akan membantu para petani, pedagang, serta masyarakat yang berminat mengolah suweg (*Amorphophallus campanulatus*) untuk meningkatkan taraf hidupnya.

1.5 Kerangka Pikir

