

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.LatarBelakang

Mie merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utamanya. Mie umumnya digunakan sebagai sumber energy karena kandungan karbohidrat yang tinggi. Mie merupakan makanan sampingan, akan tetapi sekarang mie hampir menjadi makanan pokok yang cukup tinggi dikonsumsi bagimasyarakat Indonesia, karena penyajiannya yang praktis dan cepat. Tingginya peningkatan konsumen terhadap mie menyebabkan kebutuhan akan tepung terigu juga semakin meningkat. Selama ini kebutuhan terigu di Indonesia diperoleh dengan cara mengimport gandum dengan jumlah besar. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor terigu, maka perlu mengurangi penggunaan terigu dengan mengantinya menggunakan tepung lokal salah satunya adalah tepung sagu (*Metroxylon sp*).

Maluku Utara sebagai daerah kepulauan memiliki beraneka ragam tanaman pangan lokal, seperti ubikayu, sagu, pisang, umbi-umbian dan lain-lain. Sagu (*Metroxylon sp*) merupakan salah satu sumber potensi pangan lokal yang banyak tersebar di Maluku Utara, namun potensinya belum termanfaatkan secara maksimal. Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2022) estimasi produksi sagu pada tahun 2021 sebanyak 967 ton/tahun. Namun pati sagu sebagai produk utama dari tanaman sagu mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal. Telah dilakukan penelitian mie kering sagu oleh Engelen *et al* (2018), tetapi perlu penambahan zat gizi dan pewarna alami diantaranya dari daun kelor.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) telah dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun obat-obatan. Salah satu yang paling menonjol dari tanaman kelor adalah kandungan pada antioksidan, terutama pada bagian daun. Daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) juga kaya akan vitamin dan mineral serta mengandung protein yang tinggi yaitu 6,7% (Fuglie, 2001). Namun pemanfaatan daun kelor di beberapa daerah di Indonesia masih belum maksimal termasuk di Maluku Utara. Dengan demikian penelitian ini dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, dengan menggunakan tepung sagu dan penggunaan tepung daun kelor sebagai pewarna alami sekaligus menambah kandungan gizi pada mie kering sagu.

Berdasarkan kajian diatas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “**Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Pembuatan Mie Kering Sagu dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*moringa oleifera*)**”. Sehingga didapatkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering sagu dengan penambahan tepung daun kelor.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering sagu dengan penambahan tepung daun kelor
2. Berapa penambahan tepung daun kelor yang menghasilkan mie kering sagu dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang terbaik

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering sagu dengan penambahan tepung daun kelor.

2. Mengetahui penambahan tepung daun kelor yang menghasilkan mie kering sagu dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dalam penelitian ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomi dari tepung daun kelor dan sagu
2. Mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan mie kering.
3. Pemanfaatan sumberdaya alam lokal Maluku Utara.
4. Sebagai tepung alternatif substitusi tepung terigu.