I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mi merupakan salah satu makanan siap saji yang banyak dikonsumsi serta digemari oleh masyarakat karena kemudahannya serta cara penyajiannya yang cepat sehingga dapat dikonsumsi kapan saja. Mi terbuat dari tepung terigu, sehingga mempunyai kandungan karbohidrat dalam jumlah besar yang berfungsi sebagai sumber energi penting bagi tubuh manusia. Mi berpotensi menjadi alternatif pengganti nasi (Gustiawan,dkk.,2018). Mi yang dikonsumsi terus menerus tampa menggunakan tambahan sayur, protein dan zat gizi lain kurang bisa memenuhi kebutuhan gizi tubuh, asupan gizi pada mi bisa terpehuni jika adanya subtitusi atau penambahan bahan lain dalam pembuatan mi, seperti tepung mocaf dan tepung sayur kale.

Mi basah dengan subtitusi tepung mocaf dan tepung sayur kale diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada mi untuk mendapatkan mi basah dengan kandungan gizi. Komposisi tepung mocaf dalam takaran 100 gram meliputi protein 1,2%, lemak 0,4%, serta serat 3,4%. Selain itu, tepung mocaf mempunyai kualitas yang mirip dengan tepung terigu, namun teksturnya lebih kasar serta mempunyai keunggulan bebas gluten. Oleh sebab itu, tepung ini dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu, baik sebagai pengganti atau sebagai campuran yang terdiri dari 30% hingga 100% tepung mocaf. Substitusi ini berpotensi memberikan pengurangan keseluruhan pengeluaran tepung terigu sekitar 20% hingga 30%. Tepung mocaf mempunyai beberapa manfaat bagi kesehatan, terutama karena tingginya kandungan serat terlarut *(soluble fiber)* yang membantu proses pencernaan makanan (Damayanti, dkk., 2014). Penambahan bahan lain untuk meningkatkan kandungan nutrisi pada mi terutama kandungan vitamin, antioksidan dan dietary fiber yaitu menggunakan tepung sayur kale (Acikgoz,2011).

Sayur Kale (*Brassica oleracea var. sabellica)* jenis sayur yang bersumber dari keluarga kubis. Sayur kale dipilih pada penelitian ini karena sayur kale memiliki jumlah vitamin C, vitamin A, protein, beta-karoten ,antioksidan,zinc, zat besi, dan kalsium lebih tinggi dibandingkan dengan jenis sayuran lain, sehingga penambahan sayur kale dapat meningkatkan gizi mi basah (Emebu & Anyika 2011) Sayur kale mempunyai manfaat penting dalam hal memperkuat sistem kekebalan

tubuh. Sayur kale sayuran semusim yang berumur pendek yakni 30 hingga 50 hari setelah tanam. Sayur ini menjadi salah satu komoditas terbesar kedua di CV. Bumiaji Sejahtera, Kota Batu. Banyaknya sayur cacat pada saat proses pengiriman membuat pihak CV membuat inovasi dari sayur kale, yaitu kale chips dan tepung sayur kale, namun kendala pada kale chips adalah produk yang mudah rusak dan berjamur, sehingga pihak CV lebih memilih mengolah sayur kale menjadi tepung sayur kale agar dapat disimpan lebih lama. Sedikit masyarakat yang tau terhadap sayur kale, cara membuat olahan sayur kale kurang diminati oleh masyarakat, karena harganya yang mahal dan rasanya sedikit pahit, Sehingga pada penelitian ini diharapkan dapat menemukan formulasi terbaik antara subtitusi tepung mocaf dan tepung sayur kale dalam pembuatan mi basah, dan bisa dijadikan refrensi olahan bagi pihak CV atau masyarakat untuk mebuat mi basah dengan kadar karbohidrat rendah dan kadar protein tinggi, dan dapat menjadi alternatif olahan untuk mi basah yang sangat digemari oleh semua kalangan.

1.2 Tujuan

Tujuan Penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh formulasi tepung terigu, tepung mocaf serta tepung sayur kale terhadap karakteristik fisik, kimia serta organoleptik mi basah.
2. Mengetahui perlakuan terbaik dari formulasi tepung terigu, tepung mocaf serta tepung sayur kale pada pembuatan mi basah.

1.3 Hipotesa

Hipotesa Penelitian ini adalah :

1. Terdapat pengaruh formulasi tepung terigu, tepung mocaf serta tepung sayur kale terhadap karakteristik fisik, kimia serta organoleptik mi basah.
2. Terdapat perlakuan terbaik dari formulasi tepung terigu, tepung mocaf serta tepung sayur kale pada pembuatan mi basah.