I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sagu (*Metroxylon* sp.) merupakan tanaman palma penghasil pati (sumber karbohirat) dan menempati urutan keempat setelah ubi kayu, jagung, dan ubi jalar. Tanaman sagu tersebar di Kawasan Timur Indonesia terutama Maluku, Papua, Sulawesi dan sebagian wilayah bagian Barat Indonesia terutama Riau (Haliza dan Iriani, 2006).

Sagu (pati sagu) dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok bagi masyarakat di Kawasan Timur Indonesia (KTI). Konsumsi sagu sebagai pangan pokok antara lain dalam bentuk makanan tradisional seperti *papeda, kapurung,* sagu bakar dan lain-lain. Konsumsi sagu di Riau dalam bentuk sagu gabah, sagu rendang, sagu embel, laksa sagu, kue bangkit, sagu obor dan lain sebagainya. Namun semakin lama kecenderungan masyarakat terhadap konsumsi sagu semakin menurun. Daerah penghasil sagu seperti di Papua, semakin hari masyarakatnya semakin meninggalkan sagu dan beralih ke beras. Ada anggapan bahwa sebagai pangan pokok, sagu berada pada posisi yang lebih rendah dibanding beras atau bahan pangan lain terutama terigu. Hal ini merupakan tantangan bagi pengembangan sagu di Indonesia.

Sehubungan dengan hal di atas, produk olahan sagu perlu dikembangkan sedemikian rupa sehingga sesuai dengan selera masyarakat. Mi sagu adalah salah satu produk olahan dari sagu. Mi merupakan salah satu jenis pangan olahan yang sudah sangat popular bagi masyarakat Indonesia. Cara konsumsinya sangat fleksibel dan tidak menimbulkan kesan inferior.

Mi dari bahan-bahan lokal seperti sagu perlu dikembangkan. Pemanfaatan sagu sebagai bahan baku mi diharapkan dapat mengurangi kebutuhan gandum yang masih harus diimpor. Mi sagu juga tidak mengandung gluten sehingga cocok bagi penderita autis yang biasanya sensitif terhadap kandungan gluten (protein pada terigu). Selain itu pati sagu mengandung *resistant starch* yang bermanfaat bagi kesehatan usus dan juga memiliki kandungan indeks glikemik yang rendah sehingga baik untuk penderita diabetes maupun mereka yang sedang melakukan diet (Purwani, dkk., 2006).

Repository University Of Riau
PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS RIAU
http://repository.unri.ac.id/

Mi sagu seringkali masih memiliki aroma khas yang kurang disukai dan memiliki sifat licin di mulut yang berbeda dengan mi terigu. Hal-hal tersebut merupakan kelemahan terutama dalam hal mutu organoleptik (daya terima indera aroma, warna, rasa dan kekenyalan) sehingga perlu pengembangan-pengembangan formula agar menghasilkan mi yang bermutu baik dan meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap mi berbahan baku pati sagu.

Salah satu upaya memodifikasi formula mi sagu adalah dengan mensubstitusi *Modified Cassava Flour* (MOCAL) pada pembuatan mi sagu. MOCAL adalah produk tepung dari ubi kayu yang diproses dengan menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi sehingga hasilnya berbeda dengan tepung gaplek maupun tepung ubi kayu. MOCAL ini telah diproduksi di Provinsi Jawa Timur. Mikroba yang tumbuh menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan, berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut. Mikroba juga menghasilkan asam-asam organik terutama asam laktat yang akan terimbibisi (terserap) dalam bahan dan ketika bahan tersebut diolah akan menghasilkan aroma dan cita rasa khas yang dapat menutupi aroma dan cita rasa ubi kayu yang cenderung tidak menyenangkan konsumen (Winangun, 2007).

MOCAL dapat digunakan sebagai *food ingredient* dengan penggunaan yang sangat luas. Hasil uji coba penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa MOCAL dapat digunakan sebagai bahan baku dari berbagai jenis makanan, mulai dari mi, bakeri, kukis hingga makanan semi basah. Kue *brownish*, kue kukus dan *sponge cake* dapat dibuat dengan berbahan baku MOCAL sebagai campuran tepungnya hingga 80%. Produk MOCAL ini tidak sama persis karakteristiknya dengan tepung terigu, beras atau yang lainnya. Sehingga dalam aplikasinya diperlukan sedikit perubahan dalam formula atau prosesnya, sehingga akan dihasilkan produk yang bermutu optimal. Adonan dari MOCAL akan lebih baik jika dilakukan dengan air hangat (40-60°C).

Berdasarkan kondisi-kondisi inilah penulis telah melakukan penelitian yang berjudul **"Formulasi Produk Mi Berbahan Baku Pati Sagu dengan Kombinasi *Modified Cassava Flour* (MOCAL)".**

Repository University Of Riau
PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS RIAU
http://repository.unri.ac.id/

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung MOCAL terhadap nilai gizi dan penilaian organoleptik terbaik.

Repository University Of Riau
PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS RIAU
http://repository.unri.ac.id/