

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Mie kering merupakan salah satu pangan alternatif pengganti nasi, sehingga menguntungkan ditinjau dari sudut pandang penganekaragaman bahan pokok pangan. Dengan demikian akan terhindar dari ketergantungan kepada satu bahan pokok yaitu beras.

Pada saat ini konsumsi mie kering kian meningkat karena didukung berbagai keunggulan yang dimiliki mie itu sendiri, terutama dalam hal kepraktisan penggunaannya<sup>[1]</sup>.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pembuatan mie kering adalah zat pengemulsi dan karbohidrat (tepung terigu dan pati). Pada mie, zat pengemulsi berfungsi untuk mempercepat hidrasi pada tepung, mengembangkan adonan, serta mempengaruhi kekuatan patah<sup>[1,2]</sup>.

Pada umumnya zat pengemulsi yang digunakan adalah kuning telur, padahal setiap saat harga telur selalu meningkat, yang mengakibatkan tidak terjangkau di masyarakat, oleh karena itu perlu dicari alternatif pengganti zat pengemulsi tersebut. Zat pengemulsi santan kelapa mempunyai kemampuan untuk mengemulsikan dengan baik, karena memiliki sifat hidrofilik dan hidrofobik. Telah diketahui bahwa di dalam santan kelapa terdapat zat pengemulsi jenis lipida dari kelas fosfolipid yaitu sefalin<sup>[3]</sup>. Untuk mengetahui penggunaan dari zat pengemulsi, perlu dilakukan pengukuran tingkat kekeruhan terhadap konsentrasi

yang ditunjukkan dengan nilai c.m.c., sehingga dapat diketahui batas zat pengemulsi yang ditambahkan ke adonan mie.

Di dalam mie kering zat pengemulsi mempengaruhi kekuatan patah, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai batas maksimum kekuatan patah mie kering dengan zat pengemulsi fosfolipid maupun kuning telur. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan suatu alternatif tentang zat pengemulsi baru (fosfolipid) dari buah kelapa yang lebih bagus dibanding zat pengemulsi zat lain pada industri pangan, terutama industri mie. Disamping itu juga belum dilakukan penelitian mengenai zat pengemulsi ini dalam aplikasinya di industri pangan.

### **1.2. Perumusan Masalah**

Zat pengemulsi sangat mempengaruhi mutu mie kering. Biasanya digunakan zat pengemulsi kuning telur untuk meningkatkan kualitas mie, padahal setiap saat harga telur selalu meningkat. Oleh karena itu dicari alternatif untuk menggantikan zat pengemulsi tersebut, yaitu dari santan kelapa yang harganya lebih terjangkau di masyarakat, juga didalam santan kelapa terdapat zat pengemulsi yang cukup stabil yaitu fosfolipid dari jenis sefalin sehingga dapat dibandingkan pengaruh kekuatan patahnya terhadap mie kering.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan mutu mie yang menggunakan zat pengemulsi fosfolipid dari buah kelapa dengan zat pengemulsi telur terhadap kekuatan patah dari mie kering.