

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang telah dikenal masyarakat Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Berdasarkan sejarah mie diciptakan di Negara Cina dan dalam perkembangannya mie dikenal hingga saat ini. Secara umum mie digolongkan dua jenis yaitu mie basah dan mie kering. Mie basah adalah mie yang belum diolah lanjut (dimasak) dengan kandungan air tinggi, sedangkan mie kering memiliki kandungan air yang lebih rendah. Proses pembuatan mie meliputi tahap pencampuran bahan, pengadonan sampe kalis, pembentukan untaian, serta pemotongan sesuai ukuran (Effendi dkk., 2016).

Konsumsi mie yang tinggi di Indonesia menyebabkan impor gandum sebagai bahan baku tepung terigu juga mengalami kenaikan setiap tahunnya. Jumlah impor yang tinggi menyebabkan perlu adanya inovasi baru yang memanfaatkan pangan lokal untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, salah satunya adalah sorgum. Produksi sorgum di Indonesia dari tahun 2007 hingga 2011 mengalami peningkatan mulai dari 4.241 menjadi 7.695 ton dengan produktivitas yang meningkat yaitu 1,79 sampai 2,13 ton/ha (Subagio dan Suryawati, 2013).

Diversifikasi pangan non beras saat ini sedang digalakan di Indonesia guna memperluas daya hasil dan daya guna produk non beras. Salah satu produk non beras yang dikembangkan adalah sorgum. Potensi sorgum di Indonesia cukup besar dan beragam varietas, namun dalam pengembangannya

tergolong lambat. Banyak masalah yang dihadapi, termasuk aspek sosial dan budaya. Beras dianggap sebagai pangan bergengsi sedangkan sorgum dipandang sebelah mata karena dianggap pangan bermutu rendah, sehingga masyarakat enggan makan sorgum (Suarni dan Herman, 2013).

Sorgum memiliki kandungan nutrisi yang baik, bahkan kandungan protein dan nutrisi penting sorgum lebih tinggi dibandingkan beras. Yuwono (2015), kandungan karbohidrat biji sorgum relatif sama dengan beras, bahkan kadar protein, kalsium, besi, dan posfor lebih tinggi. Kandungan protein dan mineral yang tinggi ini menunjukkan kelayakan sorgum sebagai bahan pangan, khususnya bagi masyarakat pedesaan di lahan marjinal. Kandungan protein pada sorgum lebih tinggi dari jagung dan hampir sama dengan gandum, namun protein sorgum bebas gluten. Berikut adalah komposisi nutrisi sorgum total gula 2,5g, lemak 3,4g, protein 10,6g, karbohidrat 72g, total serat 6,7g, energy 329 Kal. Sorgum merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat sebagai bahan pangan, pakan ternak dan bahan bakar alternatif. Sorgum memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi dibanding bahan pangan yang lainnya sehingga cukup potensial sebagai bahan pangan pengganti beras. Bahan Pangan Kalori 332kal, Protein 11g. Lemak 3,30 g, Karbohidrat 73g, Air 11,20 % Serat 2,30 %, (Wicaksono, 2014).

Sorgum merupakan sereal yang dapat digunakan sebagai bahan alternatif untuk membuat mie. Mie merupakan produk makanan dengan bahan baku tepung terigu dan umumnya digunakan sebagai sumber energi (sumber karbohidrat) (Billina *et al.*, 2014).

Salah satu varietas yang dijadikan pangan dan banyak ditanam petani saat ini adalah varietas Numbu. Tepung sorgum telah diaplikasikan pada pembuatan mie kering (Aurum *et al.*, 2013), mie instan (Wigati *et al.*, 2015) dan mie basah (Fitriani, 2016). Berdasarkan penelitian tersebut di atas diketahui bahwa penggunaan tepung sorgum native untuk substitusi tepung terigu jumlahnya masih terbatas (10-25%).

Analisis proksimat merupakan metode yang digunakan untuk menganalisis komposisi kandungan gizi yang terdapat dalam suatu bahan pangan. analisis proksimat meliputi,kadar air,kadar abu,kadar lemak,kadar protein dan kadar karbohidrat. Berdasarkan latar belakang di atas, maka perlu dilakukan lakukan penelitian dengan judul **Analisis Kandungan Gizi Pada Mie Basah Dari Biji Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Di Desa Umalor Kecamatan Malaka Barat Kabupaten Malaka.**

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kandungan gizi pada mie basah dari biji sorgum yang terdapat di Desa Umalor Kecamatan Malaka Barat Kabupaten Malaka?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan gizi pada mie basah dari biji sorgum yang terdapat di Desa Umalor Kecamatan Malaka,Barat Kabupaten Malaka .

D. Manfaat Peneltian

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat, antara lain sebagai berikut ;

a. Manfaat Akademik

Diharapkan menjadi sumber informasi bagi mahasiswa Program Studi

Pendidikan Biologi UKAW dan referensi tambahan pemanfaatan tepung sorgum untuk mata kuliah bioteknologi pangan.

b. Manfaat praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa tentang kandungan gizi pada mie basah dari biji Sorgum.