

SKRIPSI

**“INOVASI TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI
DARI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MIE”**



DISUSUN OLEH:

TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI

317101099

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI

**“INOVASI TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI
DARI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MIE”**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Derajat Sarjana Terapan
Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

Oleh

TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI

NO. MHS: 317101099

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“INOVASI TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI
DARI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MIE”



Oleh :

TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI

NO. MHS : 317101099

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN: 0523026601

Pembimbing II

Setyo Prasiyono N, S. ST. M. Sc
NIDN: 0523098001

Mengetahui
Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S. ST., S.Sos., M.M
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

“INOVASI TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI

DARI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MIE”

Oleh :

TESSA YULIA HILDA RAHMAWATI

NO. MHS : 317101099

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal Jumat 25 November 2022

TIM PENGUJI :

Penguji Utama : Yudi Setiaji, S.H., M.M
NIDN. 0508066401

.....

Penguji I : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN: 0523026601

.....

Penguji II : Setyo Prasiyono N, S. ST. M. Sc
NIDN: 0523098001

.....

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN: 0526125901

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tessa Yulia Hilda Rahmawati

Nim : 317101099

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Inovasi Tepung Kacang Merah Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan *Mie*

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan didalam daftar pustaka. Saya harus bertanggung jawab atas abs an dan kebenaran isi sesuai dengan isi sesuai dengan sikap ilmu yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa ada tekanan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta 25 November 2022



Tessa Yulia Hilda Rahmawati

MOTTO

“Setiap kali kau kehilangan harapan terhadap negeri ini, ingatlah bahwa kau beruntung pada anak – anak bangsa yang berhak mendapatkan masa depan lebih baik ”

(Fiersabesari)

“maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap”

(QS.Al-Insyirah,6-8)

“Kamu punya kemampuan untuk melakukan apapun yang kamu mau, percayalah pada dirimu sendiri dan segala kemampuan kecil apapun, aku harap kamu orang dewasa yang selalu mengejar impianmu karena kamu adalah satu satunya orang yang dapat mewujudkan masadepanmu.”

(Bangtan Sonyeondan)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT atas hidayah dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan syukur atas selesainya skripsi ini, karya skripsi ini saya persembahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungan dari berbagai pihak, saya dedikasikan kepada :

1. Allah SWT, atas nikmat dan karunianya yang telah diberikan kepada saya sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu dapat diberi kelancaran, kemudahan dan kebarokahan.
2. Kepada Ayah dan Ibu saya yang saya sayangi, cintai dan saya kasihi, Bapak Heru Wahono S.pd dan Ibu Rubinah yang telah memberi segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, pengorbanan, dukungan dan doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan dan kesuksesan saya. Terimakasih untuk kakak saya Citra Awalia Dewi, adik saya Angger Prabu Aji Pambayun yang saya cintai dan saya sayangi, Terima kasih untuk doa, semangat, dukungan dan perhatiannya.
3. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu penelitian selama menempuh pendidikan dikampus STP AMPTA Yogyakarta.
4. Kepada Bangtan Sonyeondan, Kim Namjoon, Kim Seok Jin, Min Yoon Gi, Jung Ho Seok, Park Ji Min, Kim Tae Hyung, Jeon Jeong-Guk yang telah berperan penting dalam memberikan ide dalam pemilihan judul skripsi peneliti, terimakasih atas semangat dan motivasi yang tiada henti mereka berikan.

5. Kepada Ainaya Ramadhani, Beneditus Anggito, Fauziah Ika, Rahayu Katrunanda, Talitha Nan Hafizah, Wahyi. Yang telah membantu sangat banyak dan mendukung dengan cinta kasih pada penelitian ini.terimakasih atas bantuan yang tulus dari kalian sehingga membuat peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Kepada Mas Ardi Superfisor Syariah Hotel terimakasih telah membantu dalam melancarkan tugas akhir saya ikhlas tanpa pamrih.
7. Kepada Tetangga-Tetangga saya saya sangat berterimakasih atas semangat,dorongan dan motifasi yang membentuk karakter saya dalam bersosial. Terimakasih atas partisipan yang telah dilakukan.
8. Kepada Teman–Teman ADH-C angkatan 2017 yang selama 4 tahun berjuang bersama menimba ilmu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia-Nya kepada sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagai semestinya. Penelitian dengan judul “Inovasi Tepung Kacang Merah Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie”. Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar Sarjana Terapan Pariwisata Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai inovasi olahan hidangan dengan bahan dasar tepung kacang merah pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada.

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Yudi Setiaji, S.H., M.M Selaku dosen penguji yang telah bersedia menguji saya serta memberikan masukan-masukan yang membangun bagi saya.
4. Mas Ardi Supervisor Syariah Hotel terimakasih telah membantu dalam melancarkan tugas akhir saya ikhlas tanpa pamrih.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 25 November 2022

Tessa Yulia Hilda Rahmawati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori	9
1. Gandum.....	9
2. Tepung terigu	10
3. Kacang Merah.....	11
4. Tepung Kacang Merah.....	12
5. Sejarah Mie	15
6. Mie	15

7. Bahan Pembuatan Mie	18
B. Kerangka Pemikiran.....	20
C. Penelitian Terdahulu	22
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
C. Teknik Pengumpulan Data.....	30
D. Populasi Dan Sampel.....	37
E. Variabel Dan Indikator.....	38
F. Metode Analisis Data	39
1. Analisis Data Eksperimen.....	39
2. Analisis Data Uji Organoleptik.....	40
BAB IV PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	43
B. Ekperimen	43
1. Persiapan Bahan.....	43
2. Persiapan Alat	44
3. Hasil Penilaian Dari Para Ekspert Pada Masing-Masing Produk Mie	45
C. Pengujian Organoleptik	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	67
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rata-Rata Konsumsi Perkapita Tepung Terigu 2016 –2020	1
Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Tepung	12
Tabel 2.2 KomposisiGizi Mie Basah per 100	16
Tabel 2.3 Syarat Mutu Mie Basah (Sii 2046-90)	17
Tabel 3.1 Instrumen Penelitian	32
Tabel 3.2 Bahan Mie Tepung Terigu	32
Tabel 3.3 Bahan Mie Tepung Kacang Merah Percobaan I	33
Tabel 3.4 Skala Linkert Skor	41
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Mie Tepung Terigu	44
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Mie Tepung Kacang Merah	44
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Mie.....	44
Tabel 4.4 Bahan dan Jumlah yang digunakan.....	45
Tabel 4.5 Resep Mie Tepung Kacang Merah Komposisi Perbandingan 70:30	47
Tabel 4.6 Resep Mie Tepung Kacang Merah Komposisi Perbandingan 50:50	47
Tabel 4.7 Resep Mie Tepung Kacang Merah.....	51
Tabel 4.8 Resep Mie Tepung Kacang Merah.....	53
Tabel 4.9 Resep Mie Tepung Kacang Merah.....	55
Tabel 4.10 Jenis Kelamin Penelis	58
Tabel 4.11 Usia Panelis.....	58
Tabel 4.12 Tanggapan penelis terhadap pengujian organoleptik mie.....	59
Tabel 4.13 Rata-rata penilaian penelis	62
Tabel 4.14 Rata-rata penilaian panelis	63
Tabel 4.15 Rata-rata penilaian responden.....	64
Tabel 4.16 Rata-rata penilaian panelis	65

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Dokumentasi
- Lampiran 3 Kuisisioner penelitian
- Lampiran 4 Penilaian responden
- Lampiran 5 Pedoman Wawancara
- Lampiran 6 Pengamatan Dan Hasil Wawancara

ABSTRAK

Tepung kacang merah (red bean flour) adalah jenis kacang-kacangan yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh, hanya saja dalam penggunaannya kurang maksimal. Dalam eksperimen ini peneliti melakukan inovasi terhadap *mie* dengan merubah bahan utamanya dengan tepung kacang merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, 1) Bagaimana cara pengolahan tepung kacang merah yang tepat pada olahan *mie* kacang merah. 2) Apakah tepung kacang merah dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *mie*. 3) Bagaimana respon konsumen terhadap aspek rasa, warna, tekstur dan aroma *mie* tepung kacang merah. Metode pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah kuisisioner, studi pustaka, dan wawancara. Metode pengujian pada penelitian ini menggunakan pengujian organoleptik dan data yang didapatkan akan dijabarkan dalam data distribusi frekuensi. Hasil penelitian menunjukkan *cooking method* dan prosedur *mie* tepung kacang merah dan *mie* tepung terigu memiliki perbedaan. Perbedaan ini didasarkan pada metode pengolahan dan prosedur pengolahan. Eksperimen pertama memerlukan bahan tambahan sebagai perekat, eksperimen kedua hasil baik namun memerlukan bahan perekat lain selain tepung terigu, eksperimen ketiga bahan perekat yang tidak cocok, eksperimen keempat perlunya tambahan komposisi bahan perubahan metode dan prosedur *cooking*. eksperimen kelima *mie* yang dihasilkan sudah bagus dan memenuhi standar *mie* pada umumnya. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik *mie* pada penelitian ini adalah penilaian rasa dari *mie* tepung terigu memiliki penilaian 3,1. sedangkan penilaian rasa *mie* tepung kacang merah sebesar 3. Penilaian aspek warna *mie* tepung terigu memiliki penilaian 2,9. sedangkan penilaian warna *mie* tepung kacang merah sebesar 2,6. Penilaian aspek tekstur *mie* tepung terigu memiliki penilaian 2,9. sedangkan penilaian tekstur *mie* tepung kacang merah sebesar 2,8. Penilaian aspek aroma *mie* tepung terigu memiliki penilaian 2,9. sedangkan penilaian aroma *mie* tepung kacang merah sebesar 3. dari penilaian diatas maka secara kualitas yang di nilai dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur *mie* tepung merah sama dengan *mie* tepung terigu.

Kata kunci : Tepung Kacang Merah, Tepung Terigu, *Mie*

ABSTRACT

Red bean flour is a type of legume that has many benefits for the body, it's just that its use is not optimal. In this experiment, the researchers innovated noodles by changing the main ingredient with red bean flour. This study aims to find out, 1) How to properly process red bean flour in processed red bean noodles. 2) Can red bean flour be used as a substitute for wheat flour in making noodles. 3) How is the consumer response to aspects of taste, color, texture and aroma of red bean flour noodles. Data collection methods used by researchers are questionnaires, literature studies, and interviews. The test method in this study uses organoleptic testing and the data obtained will have problems in the frequency distribution of the data. The results showed that the cooking methods and procedures for red bean flour noodles and wheat flour noodles had differences. This difference is based on processing methods and processing procedures. The first experiment required an additional ingredient as an adhesive, the second experiment had good results but required an adhesive other than wheat flour, the third experiment required an unsuitable adhesive material, the fourth experiment required the addition of the composition of the ingredients, changes in cooking methods and procedures. The fifth experiment of noodles produced was good and fulfilled standard noodles in general. Based on the results of organoleptic testing of noodles in this study, the taste assessment of wheat flour noodles has a rating of 3.1. while the taste assessment of red bean flour noodles was 3. The assessment of the color aspect of wheat flour noodles had a rating of 2.9. while the color assessment of red bean flour noodles was 2.6. Assessment of the texture aspect of wheat flour noodles has a rating of 2.9. while the texture assessment of red bean flour noodles was 2.8. Assessment of the aroma aspect of wheat flour noodles has a rating of 2.9. while the aroma rating of red bean flour noodles is 3. From the assessment above, in terms of quality, the aspects of taste, color, aroma, texture of red flour noodles are the same as wheat flour noodles.

Keywordsa : Red Bean Flour, Wheat Flour, Noodle

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara agraris dengan mayoritas penduduk yang mengonsumsi nasi sebagai bahan makanan pokok utama. Dengan demikian beras menjadi kebutuhan utama bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Akan tetapi harga beras di Indonesia dari tahun ketahun semakin meningkat dan membuat masyarakat beralih mengonsumsi makanan yang berasal dari sumber karbohidrat lain seperti gandum, jagung, singkong, kacang-kacangan dan lain sebagainya. Saat ini berbagai olahan makanan dari bahan dasar gandum banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Dikarenakan penyajian dari olahan bahan dasar gandum ini lebih cepat saji dan praktis.

Dapat dilihat bahwa masyarakat Indonesia semakin banyak mengonsumsi bahan olahan gandum seperti tepung terigu hal tersebut dapat dilihat pada grafik dari (BPS) mengenai “konsumsi perkapita tepung terigu di Indonesia tahun 2016 – 2020”.

Tabel 1.1 Rata-Rata Konsumsi Perkapita Tepung Terigu 2016 –2020

No	Jenis Makanan	Tahun					Rata-rata Pertumbuhan 2016-2020 (%)
		2016	2017	2018	2019	2020	
1	Konsumsi seminggu (kg/kap/mingg) Tepung Terigu	0.045	0.050	0.051	0.049	0.049	1.29
2	Konsumsi setahun (kg/kap/tahun) Tepung Terigu	2.346	2.586	2.638	2.536	2.455	1.29

Sumber : BPS, 2020

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa Indonesia terus mengimport gandum kurang lebih 2.500 kilogram perkapita setiap tahun, Oleh karena itu, Indonesia harus semakin banyak mengimport gandum, sebab sebagian besar masyarakat menggunakan tepung terigu dalam bahan dasarnya. Dengan adanya substitusi ini diharapkan masyarakat sedikit mengurangi penggunaan tepung terigu.

Berikut beberapa jenis gandum yang biasanya dijadikan sebagai bahan dasar olahan makanan yaitu: pertama *triticum compactum* (*soft wheat*), jenis gandum ini memiliki kadar protein yang rendah, kedua *triticum durum* (*durum wheat*), gandum ini umumnya digunakan untuk produksi *pasta*, makaroni, *spaghetti* dan lain lain, ketiga *triticum aestivum* (*hard wheat*), gandum ini memiliki kadar protein paling tinggi di antara gandum jenis lainnya sehingga dapat dibuat menjadi tepung terigu (Yuwono, 2019:7-8). Salah satu jenis gandum yang kerap diminati masyarakat untuk dijadikan berbagai olahan makanan yaitu tepung terigu jenis *triticum aestivum* (*hard wheat*).

Salah satu olahan tepung terigu jenis *triticum aestivum* (*hard wheat*) yang populer dan digemari oleh semua kalangan masyarakat yaitu *mie*. Biasanya *mie* digunakan sebagai alternatif pengganti karbohidrat atau nasi karena kandungan karbohidratnya yang relatif tinggi sehingga memiliki kandungan energi yang juga tinggi (Mustofa, 2017:10, 16(2)). Cita rasa dan kemudahan dalam pengolahan *mie* menjadi faktor yang menyebabkan banyak masyarakat menyukai *mie*. Adapun berbagai macam jenis *mie* yaitu

mie kering, *mie* basah, dan *mie* instan (Winarno, 2016). Menurut hasil Riskesdas tahun 2018, menyebutkan bahwa di Indonesia proporsi kebiasaan konsumsi makanan instan seperti *mie* instan, bubur instan dan makanan instan lainnya sebanyak 1-6 kali per minggu pada usia > 3 (tiga) tahun yaitu 58,5% (Kemenkes, 2018). Tingginya angka tersebut sejalan dengan data *World Instant Noodle Association* (WINA) tahun 2018 yang menyebutkan bahwa konsumsi *mie* instan di Indonesia mencapai 12,540 juta dan dari 55 negara, Indonesia berada diperingkat ke-2 (dua) setelah Cina atau Hongkong (*World Instant Noodle Association*, 2018).

Pada umumnya bahan baku pembuat *mie* adalah tepung terigu yang mengandung kalsium, folatin, besi, magnesium, fosfor, kalium dan seng. Meski demikian, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dalam pembuatan *mie* dapat menggunakan bahan tepung kacang merah sebagai penggantinya. Dikarenakan nilai gizi dan protein pada kandungan tepung kacang merah lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu.

Kacang merah kering yang sering digunakan dalam pembuatan tepung memiliki banyak kandungan karbohidrat kompleks, serat makanan (*fiber*), vitamin B (terutama asam Folat dan vitamin B6), fosfor, mangan, besi, thiamin dan protein. Dalam 100 gram kacang merah kering yang telah direbus dapat menyediakan 9 (sembilan) gram protein atau 17% dari angka kecukupan protein harian (Mustofa, 2017:11,16(2)). Selain itu, kacang merah juga dapat menjadi pewarna dalam pembuatan *mie*, dikarenakan kacang merah memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan nutrisi

lainnya, Yang mana kandungan tersebut dapat digunakan sebagai obat untuk kanker, stroke, dan gangguan jantung, serta dapat menurunkan kolesterol. Hal tersebut seiring dengan keunggulan dari olahan kacang merah menjadi tepung ini meningkatkan daya guna sehingga lebih mudah diolah dan diproses menjadi suatu olahan *mie* yang memiliki nilai gizi.

Pembuatan *mie* kacang merah dilakukan untuk menambah variasi dan meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dengan nilai gizi tinggi untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Selain sumber protein yang tinggi, kacang merah ini mudah dikembangkan dan tersedia melimpah di Indonesia sehingga mudah diperoleh (Susetyowati, 2017). Hal tersebut sesuai dengan data Badan Pusat Statistik pada tahun 2015 yang menyatakan produksi kacang merah di Indonesia pada tahun tersebut mencapai 103.376 ton (Kementrian Pertanian, 2016). Dalam pemilihan kacang merah sebagai substitusi tepung terigu tersebut diharap dapat membantu petani-petani lokal dalam memasarkan dan mengembangkan tanaman kacang merah. Dengan demikian penggunaan kacang merah dalam pembuatan *mie* dapat mengurangi penggunaan gandum dan meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal.

Alasan peneliti memilih menggunakan tepung kacang merah dikarenakan minat konsumsi *mie* di indonesia terlalu tinggi, dari kalangan muda sampai kalangan dewasa. Sebagian besar masyarakat indonesia mengkonsumsi *mie* di berbagai kesempatan, karena selain enak, *mie* juga mudah di dapatkan serta mudah untuk diolah. Tingginya minat masyarakat

mie tidak didukung oleh adanya ketersediaan gandum di Indonesia, selama ini Indonesia masih belum dapat memproduksi gandum sehingga kita masih perlu meng-import dari luar negeri. Dengan kondisi seperti ini, peneliti berusaha menggunakan tepung kacang merah sebagai solusi dari keterbatasan tepung gandum.

Tepung kacang merah memiliki cita rasa yang enak namun dalam pengolahannya belum terlalu maksimal, selama ini tepung kacang merah biasanya hanya digunakan sebagai campuran bahan pangan lain sehingga rasanya tidak terlalu mencolok, padahal jika dimanfaatkan dan diolah dengan baik, tepung kacang merah memiliki gizi dan manfaat yang baik bagi tubuh. Dengan keadaan seperti ini penulis ingin menghadirkan produksi *mie* yang selain enak, tetap juga memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Selain itu, dengan menggunakan tepung kacang merah ini kita juga sekaligus dapat memanfaatkan bahan pangan lokal yang dihasilkan oleh petani Indonesia.

Kacang merah merupakan bahan pangan lokal yang belum optimal dalam pemanfaatannya karena jenis produk olahannya relatif terbatas dan tampilan produknya kurang menarik, sehingga seringkali dianggap sebagai makanan inferior. Kondisi demikian berdampak pada tingkat konsumsi kacang merah yang cenderung rendah, meskipun sesungguhnya nilai gizi dan citra produknya tidak kalah dengan terigu bila diolah dengan baik dan benar.

Banyak cara yang dapat digunakan untuk mengolah dan menginovasikan bahan pangan lokal tersebut sebagai salah satu hidangan yang dapat dinikmati oleh masyarakat. Selama ini pengolahan tepung kacang merah cenderung monoton, maka demikian itu, peneliti ingin melakukan penelitian dengan produk *mie* supaya dapat mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan *mie*.

Dengan begitu masyarakat tidak hanya mengetahui bahwa bahan baku dalam pembuatan *mie* basah bukan hanya dapat berasal dari tepung terigu namun juga dapat dikembangkan dengan bahan tambahan lainnya supaya nilai dan komposisi berupa gizi dan mutu yang terkandung dalam *mie* basah meningkat dari pada *mie* basah pada umumnya. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian yaitu “Inovasi Tepung Kacang Merah Sebagai Substitusi dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie”.

Pengetahuan mengenai olahan *mie* berbahan dasar tepung kacang merah tanpa tepung terigu dalam pembuatan *mie* belum banyak ditemukan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka peneliti menemukan beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pengolahan tepung kacang merah yang tepat pada olahan *mie* kacang merah ?
2. Apakah tepung kacang merah dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *mie*?

3. Bagaimana respon konsumen terhadap *mie* tepung kacang merah ?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan substitusi tepung kacang merah sebanyak 100%. Apabila perlu ada penambahan tepung terigu sebagai pengikat maka peneliti akan menambah tepung terigu sebanyak 20 % dan tepung kacang merah sebanyak 80 % , 25 % tepung terigu dan 85 % tepung kacang merah, 30% tepung terigu dan 70% tepung kacang merah hingga tercapai resep yang sesuai untuk dibagikan kepada responden.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas peneliti dapat memberikan tujuan dari uraian diatas sebagai berikut, diantaranya:

1. Untuk mengetahui cara pengolahan tepung kacang merah yang tepat dalam olahan *mie* kacang merah.
2. Untuk mengetahui apakah tepung kacang merah dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *mie*.
3. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas *mie* tepung kacang merah.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh peneliti diharap bermanfaat bagi peneliti sendiri, bagi pembaca, bagi pemerintah dan petani kacang merah di Indonesia.

1. Bagi Penulis

Memberikan pemikiran dan ide-ide bahwa dari tepung kacang merah dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat *mie* yang

memiliki nilai gizi tinggi dan menambah wawasan mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi hidangan yang menarik sehingga produk tersebut dapat digemari dikalangan masyarakat.

2. Bagi Pembaca

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah pembaca dapat mengetahui tentang pengaruh adanya inovasi *product* makanan berbahan dasar produk lokal dan dapat menambah informasi bahwa kacang merah dapat menjadi olahan hidangan yang bervariasi dapat digunakan sebagai campuran olahan makanan untuk menunjang pengurangan inport tepung terigu yang tinggi.

3. Bagi Pemerintah

Manfaat pembuatan *mie* basah berbahan dasar tepung kacang merah bagi pemerintah adalah membantu sedikit menekan angka impor tepung terigu di indonesia dan memperluas budidaya kacang merah di Indonesia.

4. Bagi Petani Kacang Merah Di Indonesia

Diharapkan dengan adanya inovasi ini, lebih banyak masyarakat yang menggunakan kacang dalam berbagai olahan hidangan dan membuat petani kacang merah memperoleh keuntungan yang lebih tinggi lagi bagi petani kacang merah.