

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk

Maincourse atau hidangan utama merupakan makanan pokok pada suatu jamuan, berat *maincourse* biasanya sekitar 200gr-250gr ,dihidangkan dengan pendamping sayuran dan sumber protein baik hewani maupun nabati,selain itu juga disajikan dengan saus atau kuah yang cocok untuk hidangan tersebut. (Kokom Komariah,2006:4)

Mie memiliki banyak ragam atau jenisnya,Mie umumnya berbentuk panjang, berwarna kuning muda (mie telur), putih bersih (mie hun.soun,kwetiau),dan putih sedikit buram (mie letheck). Mie Hitam merupakan salah produk gagasan terbaru, mie hitam tidak sepenuhnya menggunakan tepung terigu protein tinggi,pada pembuatan mie hitam hanya menggunakan 1:1 (substitusi) atau 50% menggunakan tepung beras hitam dan 50% menggunakan tepung terigu protein tinggi. *Mie* merupakan makanan yang mempunyai penampilan yang menarik dan terkesan mewah,pada saat ini mie sangat banyak ragam,rupa,warna serta rasa. (Iqbal:2019) Pengembangan produk dengan pemanfaatan bahan lokal yakni beras hitam yang dijadikan tepung beras hitam kemudian diolah menjadi suatu produk dengan acuan sebagai berikut :



Gambar.1. Mie Beras Hitam

Sumber: Dokumen Pribadi

B. Kajian Bahan

1. Bahan Utama

a. Tepung Beras Hitam

Pada beberapa resep masakan, terutama pada saat ini masih didominasi oleh penggunaan tepung terigu, baik terigu protein rendah, sedang maupun tinggi, namun pada penelitian ini tepung yang digunakan adalah tepung beras hitam yang berasal dari beras hitam lokal organik.



Gambar 2. Tepung Beras Hitam

(Sumber: Dokumen Pribadi)

b. Telur Ayam

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin dan mineral. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat. Kelemahan telur yang memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur (Mutiara N dkk, 2010:123).

c. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan jenis tepung yang terbuat dari jenis biji-bijian yaitu gandum dimana biji-bijian tersebut sampai saat ini masih diimpor dari beberapa negara seperti Australia, Canada, Amerika. Jenis gandum yang diimpor ada dua macam, yaitu jenis Soft dan Hard.

Tepung terigu merupakan tepung/ bubuk halus yang berasal dari biji gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar kue, mi dan roti. Kata terigu dalam bahasa Indonesia diserap dari bahasa Portugis trigo yang berarti gandum. Tepung terigu banyak mengandung zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (Mutiara N dkk, 2010:108-109).

d. Minyak Goreng

Minyak goreng kelapa sawit adalah minyak yang diperoleh dari perasan buah kelapa sawit. Minyak ini banyak digunakan oleh masyarakat dunia tetapi terutama di negara asia sebagai sumber minyak dalam makanan mereka sejak jaman pertengahan. Umumnya