

Di Indonesia, mie digemari berbagai kalangan, mulai anak – anak hingga lanjut usia. Alasannya, sifat mie yang enak, praktis dan mengenyangkan. Kandungan karbohidrat yang tinggi, menjadikan mie digunakan sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Selain itu, mie instan juga sering dijadikan solusi untuk mengatasi balita yang sulit makan, padahal jika pemberian mie instan ini dibiasakan terhadap anak sejak usia dini, mereka akan merasa ketagihan dan pada akhirnya hanya mau mengonsumsi mie instan saja karena rasanya yang gurih dan tekstur yang lembut, serta warnanya yang mencolok menurut(Villa et al., 2014).

Kegemaran masyarakat mengonsumsi mie semakin lama semakin meningkat. Menurut (Umbu et al., 2024) konsumsi mie instan meningkat sekitar 25% per tahun, pada awal 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% per tahun. Hal itu dapat menjadi perkembangan peluang bisnis, sehingga perlu peningkatan rasa dan kualitas. Bahan baku pembuatan mie adalah tepung terigu, sehingga hal ini menambah jumlah impor tepung terigu. Penggunaan tepung terigu terus mengalami peningkatan, sehingga Tahun 2011 impor tepung terigu mencapai 638.863,48 ton. Peningkatan impor tepung terigu dapat mengancam ketahanan pangan, sehingga diperlukan alternatif bahan dasar pembuatan mie yang berbasis pangan lokal.

“Mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, Dimana mie basah adalah produk makanan basah yang di buat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain Mie adalah makanan yang menggunakan campuran tepung dan telur yang menjadi adonan panjang, dipotong tipis yang kemudian digulung Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa pengertian mie adalah produk makanan dengan bahan dasar tepung dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang digulung kemudian dipotong tipis sesuai dengan kebutuhan(Sudiarta, 2022)

Mie merupakan produk pangan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung lainnya sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan lainnya. Dalam upaya diversifikasi pangan, mie dapat dikategorikan sebagai salah satu produk substitusi karena dapat berfungsi sebagai bahan pangan pokok. Menurut (Suriyanti et al., 2020), mie merupakan produk pangan yang sering dikonsumsi oleh sebagai besar konsumen baik sebagai sarapan maupun sebagai makanan selingan baik dikalangan anak-anak maupun orang dewasa.

Mie dengan penambahan bayam merah memiliki pigmen antosianin yang menjadi daya tarik konsumen. Namun, mungkin saja tidak semua orang memiliki selera yang sama sehingga bisa saja rasa dari mie bayam tidak cocok untuk orang yang tidak suka terhadap sayur. Maka dari itu, inovasi pangan berupa mie bayam ini sangat cocok untuk dijadikan sebagai produk fungsional yang dijual. Selain karena keunikan warnanya, mie bayam juga memiliki banyak kandungan bermanfaat di dalamnya (Pebrianti et al., 2015)

Bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) merupakan salah satu jenis tanaman sayuran yang mengandung antosianin. Antosianin pada bayam merah berperan sebagai antioksidan yang mana berfungsi untuk mencegah pembentukan radikal bebas. Kandungan zat gizi bayam hijau lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan gizi bayam merah dalam 100 gram yaitu 16 kal, 0.9 protein, 0.4 lemak, 2.9g karbohidrat, 0.7 serat, 166 mg kalsium, 3.5 mg Fe, 41 mg Vitamin C (Danuarta et al., 2024). Sedangkan kandungan gizi dalam bayam merah dalam 100 grm bayam merah mengandung 41 kal, protein 2.2 gram, lemak 0,8 gr, karbohidrat 6,3 gr, serat 2,2 gr, kalsium 520 mg, Fe 7.0 miligram 16 Vitamin C 62 mg. Kandungan zat gizi tepung bayam merah dalam 100 gr tepung bayam merah didapatkan karbohidrat 7,56 %, protein 26.06 %, lemak 2,03 %, kalsium 15351,97 mg/kg dan Fe 77,82 mg/kg. Selain memiliki kandungan zat gizi lebih tinggi bayam merah juga banyak dan mudah ditemukan Menurut Olivia Fehmi, 2014 (*cit* (Angellina et al., 2025)

Berdasarkan penelitian dari Aina Amimi (2024) mie basah yang berbahan dasar dari tepung terigu dan memiliki kadar energi yang tinggi. Namun, mie tersebut terbatas dalam kadar protein, serat dan mineral seperti kalsium. Oleh karena itu, peningkatan nilai gizi pada mie dilakukan dengan substitusi pangan Jenis bahan pangan yang berpotensi besar adalah daun bayam merah bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi pada mie basah.

Berdasarkan penelitian dari Andayani, (2022) menyatakan bahwa formula yang digunakan dalam pembuatan mie tepung ampas tahu adalah resep dengan perbandingan 20% tepung ampas tahu dan 80% tepung terigu, dengan rincian bahan diantaranya tepung

terigu,d protein tinggi 200 gram, tepung ampas tahu 50 gram, tepung tapioka 30 gram, telur 1 butir (55 gram) air 90 ml, garam 10 gram, dan minyak 10 ml

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melihat “Gambaran daya terima mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu”