

BAB II. TEORI DAN ANALISA PERMASALAHAN TENTANG MI GOMAK

II.1. Sejarah Mi

Mi merupakan salah satu makanan yang berbentuk adonan tipis dan panjang yang sangat populer dikawasan Asia. Mi pertama kali dibuat di daratan Cina sekitar 2.000 tahun yang lalu pada pemerintahan Dinsati Han. Setelah terkenal di Cina Mi semakin banyak tersebar dan berkembang di Korea, Taiwan, Jepang dan negara-negara di Asia dan bahkan berkembang luas di daerah Eropa. Bagi bangsa Cina mi merupakan simbol kehidupan bentuknya yang panjang dan tidak mudah putus merupakan gambaran umur panjang. Masyarakat Cina sering menjadikan Mi sebagai makanan wajib pada acara ulang tahun dan tahun baru. Biasanya mi digunakan sebagai pengganti kue ulang tahun di Cina. Menurut Sejarah, Mi mulai dikenal setelah Marco Polo berkunjung ke Cina dan membawa oleh-oleh Mi ke Benua Eropa. Namun, setelah memasuki wilayah Eropa, Mi mengalami perubahan menjadi bentuk pasta. Pada awalnya seni menggiling gandum telah terlebih dahulu berkembang di kawasan Timur Tengah seperti Negara Mesir dan Negara Persia dengan bentuk lembaran-lembaran tipis. (Erwin, 2010 hal: 1)

Pada tahun 1854 Masaki menciptakan mesin pembuatan Mi dengan ukuran yang kecil dengan menggunakan alat mekanik. Setelah pembuatan mesin mekanik Mi diproduksi secara masal. Sejak saat itu Mi mengalami perkembangan yang sangat cepat, seperti di Cina mulai diproduksi mi instan yang dikenal dengan nama *Chicken Ramen* dan pada tahun 1962 di Jepang muncul *Saparo Ramen*. Penyebaran Mi yang dilakukan oleh bangsa Cina secara besar-besaran ke seluruh dunia hingga memasuki kawasan Asia Tenggara. (Sutomo, 2008 hal: 1).

Indonesia menjadi salah satu jalur yang strategis dalam perdagangan dunia, sehingga masyarakat Cina melakukan perdagangan ke wilayah Indonesia salah satunya kepulauan Jawa. Dikesempatan ini pula bangsa Cina menyebarkan Mi kepada masyarakat Indonesia. Tetapi, bangsa Cina biasanya memasak Mi menggunakan Minyak babi dan mencampur dengan irisan daging babi padahal

mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Sehingga masyarakat Jawa membuat Mi yang halal dan dapat dinikmati oleh mayoritas muslim. Seiring berjalannya waktu banyak masyarakat Indonesia yang mengubah Mi menjadi berbagai rasa dan bentuk sehingga di setiap daerah memiliki jenis Mi yang berbeda.

II.1.1. Aneka Jenis Mi

Secara umum, Mi dapat di golongkan menjadi dua jenis yaitu mi kering dan mi basah. Mi dapat dibuat dari berbagai jenis macam tepung yaitu tepung terigu, tepung tang min, tepung beras, tepung kacang hijau, dan tepung kanji. Pada dasarnya mi dibuat dengan bahan dasar yang sama dan cara pembuatan yang sama. Menurut Rustandi (2011) ada juga mi yang dikenal dari jenis kematangannya, yaitu :

a. Mi Segar

Mi Segar atau yang biasa disebut dengan Mi mentah merupakan mi yang tidak mengalami pengolahan lanjutan baik dalam bentuk dikukus, digoreng dan direbus. Mi mentah biasanya mengandung kadar air yang sangat tinggi yaitu sekitar 35 persen. Jenis Mi ini hanya dapat bertahan satu hari karena, kandungan air yang terdapat pada Mi sangat tinggi. Mi segar biasanya banyak digunakan sebagai bahan pembuatan Mi ayam.

b. Mi Basah

Mi Basah merupakan mi yang didapat dengan keadaan basah. Tekstur yang basah disebabkan oleh air rebusan Mi. Kandungan kadar air yang terdapat pada Mi Basah sekitar 52 persen sehingga, membuat mi cepat rusak dan hanya bertahan 40 jam saja. Mi Basah biasanya terdapat dalam pembuatan Mi Kuning dan Mi Bakso.

c. Mi Kering

Mi Kering juga sering disebut sebagai mi telur proses dari pembuatan Mi tersebut dengan menambahkan telur segar atau tepung telur sehingga warna yang terdapat pada Mi kering adalah bewarna kuning. Kadar air yang terdapat pada mi yaitu sekitar 13 persen sehingga memiliki daya tahan yang

lama. Mi Kering biasanya dikonsumsi sebagai bahan baku Mi rebus dan Mi goreng.

d. Mi Instan

Mi instan merupakan mi yang sangat populer, selain praktis mi instan juga tahan disimpan dalam jangka waktu yang lama. Kandungan air yang terdapat pada Mi Instan hanya 5 sampai 8 persen.

II.1.2. Jenis Mi Berdasarkan Bahan Dasarnya

Mi mempunyai warna, tekstur, dan bahan yang berbeda dan menurut Adimidjaja (2013) mi dapat di kategorikan berdasarkan jenis bahan dasarnya yaitu :

a. Mi Telur

Mi telur merupakan jenis mi yang dibuat dari tepung terigu, yang memiliki protein tinggi serta kaya akan kandungan telurnya dan mi ini dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.



Gambar II.1. Mi Telur

Sumber: <https://tugasku461.wordpress.com/2017/11/02/apa-saja-jenis-mie-di-asia/>

(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

b. Mi Hong Kong

Mi Hong Kong merupakan mi yang terbuat dari tepung terigu yang mempunyai protein yang cukup tinggi. Mi Hong Kong memiliki warna kuning dan juga lembaran yang sangat halus. Mi Hong Kong dapat bertahan dalam jangka waktu 5 hari.



Gambar II.2. Mi Hong Kong

Sumber: <http://www.crossingtravel.com/the-beauty-of-hong-kong-cuisine-d852.html> (Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

c. Mi Soba

Mi Soba terbuat dari jenis gandum. Warna yang terdapat pada mi soba berwarna abu-abu atau hijau tua, Mi tersebut berbentuk seperti lidi dan kering. mi soba dapat bertahan dalam waktu yang cukup lama.



Gambar II.3. Mi Soba

Sumber: https://livejapan.com/id/in-ryogoku_skytree-tokyo/article-a0000066/ (Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

d. Mi Udon

Mi Udon terbuat dari jenis tepung terigu yang memiliki protein tinggi. Bentuk dari mi udon bisa bulat atau berbentuk pipih berwarna putih.



Gambar II.4. Mi Udon

Sumber: <http://instantpoteats.com/vegan-instant-pot-udon-soup/>
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

e. Mi Bihun

Mi Bihun merupakan mi yang terbuat dari tepung beras berbentuk lembaran bulat dan halus.



Gambar II.5. Mi Bihun

Sumber: <https://womantalk.com/food/articles/shirataki-mi-asal-jepang-dengan-kandungan-kalori-hampir-nol-x0058>
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

f. Mi Kwetiau

Mi Kwetiau merupakan mi yang terbuat dari bahan tepung beras. Mi kwetiau mempunyai warna putih, serta memiliki bentuk yang tipis dan lebar. Biasanya mi kwetiau dimasak dengan direbus dan digoreng



Gambar II.6. Mi Kwetiau

Sumber: <https://selerasa.com/resep-dan-cara-spesial-memasak-kwetiau-saus-tiram-yang-enak-dan-lezat-namun-praktis>
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

g. Mi Soun

Mi Soun merupakan mi yang terbuat dari kacang hijau berbentuk lebaran bulat dan halus. Warna dari mi soun putih bening dan transparan.



Gambar II.7. Mi Soun

Sumber: <https://blog.goo.ne.jp/mihokomidori/e/2cc05159ba9e6a27d42c35a12bae6707>
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

h. Mi Gomak

Mi Gomak merupakan mi yang berbahan dasar tepung terigu. Bentuk awal yang dimiliki dari mi gomak yaitu seperti lidi yang mempunyai warna kuning ke jingga. Mi gomak jenis mi yang bisa bertahan lama.



Gambar II.8. Mi Gomak
Sumber : Data Pribadi (2018)

II.2. Mi Gomak

Indonesia dikenal dengan beragam kuliner khas Nusantara yang memiliki cita rasa yang kuat. Kekayaan dari jenis makanan merupakan cermin dari keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau, dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Mi merupakan makanan yang sudah sangat banyak tersebar di Indonesia. Makanan yang berbentuk adonan tipis, panjang dan berbahan dasar tepung terigu ini sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Terdapat beragam jenis Mi dan bumbu masakan yang sudah dibuat oleh Masyarakat Indonesia. Setiap daerah di Indonesia mempunyai jenis Mi yang berbeda-beda, salah satunya yang berasal dari Sumatera Utara yaitu Mi Gomak. Mi Gomak merupakan jenis makanan kuliner khas Sumatera Utara yang mempunyai bentuk seperti lidi kering, memiliki warna kuning ke jingga dan mempunyai ukuran lumayan besar.



Gambar II.9 Mi Gomak
Sumber : Data Pribadi
(diakses pada tanggal 19 Desember 2017)

Sekilas Mi Gomak sangat mirip dengan spaghetti dari Italia tetapi terdapat perbedaan yaitu dari segi warna dan ukuran. Beberapa masyarakat di Sumatera Utara menyebut Mi Gomak sebagai spaghetti Batak. Terdapat cita rasa dan cara penyajian yang cukup mudah sehingga membuat masyarakat Sumatera Utara sangat menyukai mi Gomak. Rasa yang khas dari rempah-rempah membuat Mi Gomak menjadi sangat dinikmati. Salah satu bumbu dari pembuatan Mi Gomak adalah Andaliman. Jenis rempahan yang disebut merica batak hanya tumbuh di daerah Sumatera Utara. Rasa pedas yang terdapat pada andaliman sangat menonjol sehingga cocok untuk masyarakat yang menyukai makanan pedas. Terdapat dua jenis Mi Gomak yang sangat digemari masyarakat Sumatera yaitu dengan cara diberi kuah dan digoreng.



II.10. Mi Gomak Kuah
Sumber: Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 19 Desember 2017)



II.11. Mi Gomak Goreng
Sumber: Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 19 Desember 2017)

II.2.1. Sejarah Mi Gomak

Kebanyakan dari Masyarakat Sumatera Utara memiliki mata pencaharian dengan cara berladang dan setiap panen berlangsung masyarakat akan mengadakan pesta panen. Tetapi terdapat salah satu hasil panen yang berlebihan yaitu ubi. Masyarakat mulai bosan dengan hanya memakan ubi saja. Tetapi, terdapat salah satu penduduk Sumatera Utara yang mengelolah ubi menjadi bentuk mi dan membuat bumbu yang pas untuk mi tersebut. karena pada zaman dahulu tidak terdapat sendok maka masyarakat Sumatera Utara membagikan mi dengan cara digomak atau digenggam dan ternyata terkuak yang digenggam hanyak bumbunya saja dan saat itulah disebut

dengan Mi Gopak. Proses pembuatan Mi Gopak pada jaman dahulu berbahan dasar dari ubi, lalu seiring berjalannya waktu dari tahun ke tahun pembuatan Mi Gopak berubah menggunakan bahan dasar tepung.

II.2.2. Proses Penyajian Mi Gopak

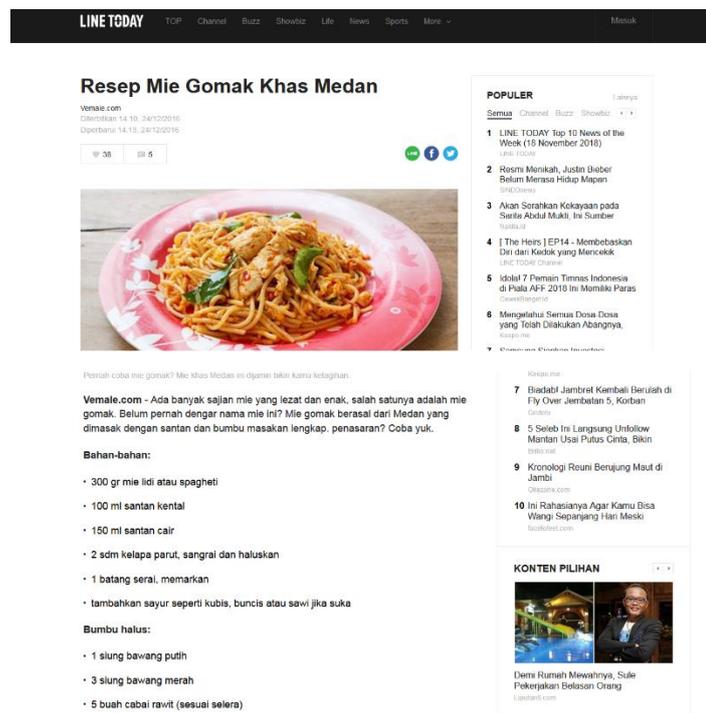
Proses penyajian Mi Gopak penting untuk diketahui oleh masyarakat karena dengan bumbu yang khas akan menciptakan rasa yang khas juga. Berikut cara penyajian Mi Gopak :

Bahan-bahan dalam penyajian Mi Gopak yaitu Mi Gopak, bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, serei, tomat, kunyit, andaliman, wortel, jipang. Langkah-langkah untuk membuat Mi Gopak yaitu :

- Rebus mi sampai matang, setelah matang angkat mi dan rendam dengan air dingin supaya mi tidak lengket.
- Untuk proses pembuatan bumbu, haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, andaliman dan kunyit. Kemudian tumis bumbu yang sudah di haluskan sampai beraroma sedap.
- Setelah tercium aroma yang sedap kemudian masukkan air secukupnya dan tunggu sampai mendidih.
- Masukkan garam dan penyedap rasa secukupnya
- Setelah itu masukkan wortel dan jipang yang telah di potong-potong
- Kemudian masukkan serai dan jahe yang sudah ditumbuk
- Setelah itu tunggu sampai mendidih dan
- Mi siap disajikan.

II.2.3. Media Yang Membahas Mi Gomak

Mi Gomak merupakan jenis kuliner Nusantara tetapi Mi Gomak ini hanya diketahui oleh masyarakat yang tinggal di daerah Sumatera Utara. Hal ini dikarenakan kurangnya media yang membahas tentang Mi Gomak sehingga banyak masyarakat diluar Sumatera Utara yang kurang mengetahui apa itu Mi Gomak. Salah satu media yang membahas tentang Mi Gomak adalah *Line Today*. *Line Today* merupakan sebuah media *online* yang memberitakan sebuah berita yang menggunakan konsep terkini yang dikhususkan bagi para remaja. *Line Today* juga menyediakan sebuah kolom komentar yang ingin menyampaikan pesan setelah membaca berita tersebut. Mi Gomak juga pernah dibahas dimedia online tetapi *Line Today* hanya membahas tentang bagaimana cara penyajian Mi Gomak. Terdapat kekurangan dalam penyampaian Mi Gomak salah satunya kurangnya gambar yang memperlihatkan bagaimana bentuk Mi Gomak dan kurangnya pengenalan tentang Mi Gomak sehingga membuat masyarakat kurang berminat untuk membaca dan mengetahui lebih jauh apa itu Mi Gomak.



Gambar II.12. *Line Today*
Sumber : Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 30 Oktober 2018)

II.3. Analisis Objek

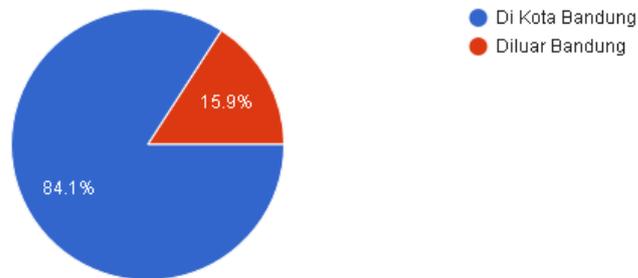
Menurut Albar dan Putra (2014) Dalam tahap melakukan penelitian, langkah yang harus dilakukan salah satunya dengan cara membuat daftar pertanyaan, dan kepada siapa pertanyaan akan diberikan sehingga menghasilkan data yang diinginkan. Data lapangan yang dibuat menggunakan kuesioner untuk mengetahui pendapat dari masyarakat mengenai Mi Gomak dan di tempatkan pada laporan menggunakan bahasa yang tepat. Untuk memperluas data yang didapat pembuatan kuesioner dilakukan secara *online*.

II.3.1. Hasil Analisis Data Menggunakan Kuesioner

Kusioner yang dilakukan yaitu menentukan usia dan tempat tinggal. Data yang didapat dibuat dengan menggunakan bentuk diagram dan berikut pertanyaan yang sudah dibuat:

Pada kuesioner yang telah dibuat berdasarkan diagram II.13, dari 70 responden 84,1 persen yang bertempat tinggal di Bandung dan 15,9 persen berada diluar Bandung

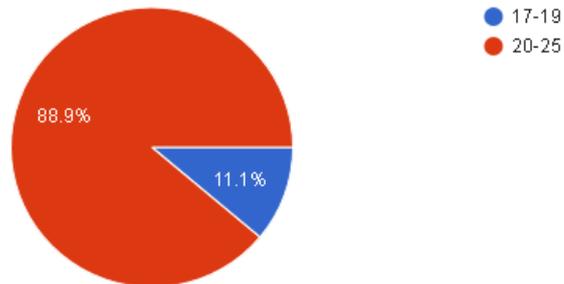
Berada dikota manakah anda tinggal?



Gambar II.13. Kuesioner Tempat Tinggal
Sumber : Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

Pada kuesioner yang telah dibuat berdasarkan diagram II.14 dari 70 responden 88,9 persen yang berusia 20-25 tahun dan 11,1 persen berusia 17-19 tahun.

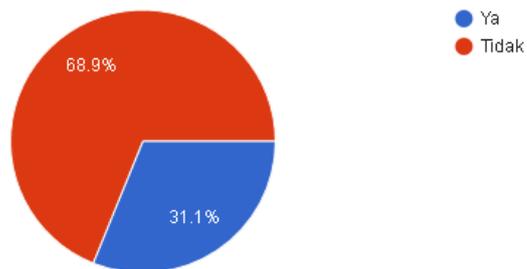
Berapa usia anda?



Gambar II.14. Kuesioner Usia
Sumber : Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

Pada kuisisioner yang telah dibuat berdasarkan diagram II.15 dari 70 responden 68,9 persen tidak mengetahui apa itu Mi Gomak dan 31,1 persen mengetahui apa itu Mi Gomak.

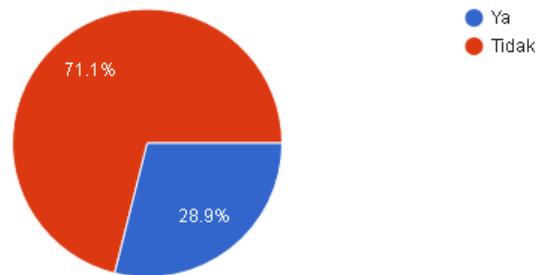
Apakah anda mengetahui apa itu Mi Gomak?



Gambar II.15. mengetahui Apa Itu Mi Gomak
Sumber : Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

Pada kuisisioner yang telah dibuat berdasarkan diagram II.16 dari 70 responden 71,1 persen tidak mengetahui bentuk dari Mi Gomak dan 28,9 persen mengetahui bentuk dari Mi Gomak.

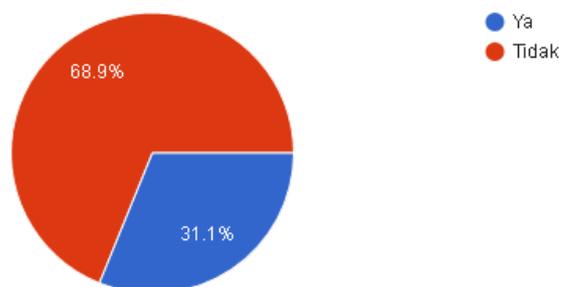
Apakah anda mengetahui bentuk dari Mi Gomak?



Gambar II.16. Mengetahui Bentuk Mi Gomak
Sumber : Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

Pada kuisisioner yang telah dibuat berdasarkan diagram II.17 dari 70 responden 68,9 persen tidak mengetahui asal Mi Gomak dan 31,1 persen mengetahui asal Mi gomak.

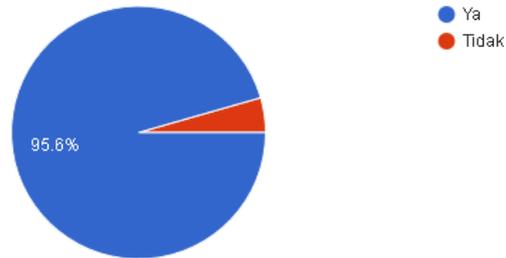
Apakah anda mengetahui asal dari Mi Gomak?



Gambar II.17. Mengetahui Asal Dari Mi Gomak
Sumber : Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

Pada kuisisioner yang telah dibuat berdasarkan diagram II.19 dari 70 responden 95,6 persen ingin mencoba Mi gomak

Jika Mi Gomak ada di Bandung apakah anda berminat untuk mencobanya?



Gambar II.19. Berminat Untuk Mecoba Mi Gomak
Sumber : Data Pribadi
(Diakses pada tanggal 28 Oktober 2018)

II.4. Resume

Hasil dari metode kuesioner yang telah disebarakan kepada masyarakat kota Bandung, didapat data mengenai pengetahuan masyarakat tentang Mi Gomak yaitu:

1. Masyarakat di Kota Bandung tidak mengetahui apa itu Mi Gomak. Terbukti dari hasil kuesioner yang disebarakan, Sebagian besar menyatakan bahwa masyarakat Kota Bandung tidak mengetahui apa itu Mi Gomak.
2. Kurangnya media yang menginformasikan tentang Mi Gomak. Masyarakat Kota Bandung tidak mengetahui apa itu Mi Gomak disebabkan karena kurangnya media yang menginformasi tentang Mi Gomak.

II.5. Solusi Perancangan

Dalam melakukan solusi perancangan, upaya yang dapat dilakukan terhadap Mi Gomak supaya dikenal luas oleh masyarakat Bandung dengan dibuatnya suatu festival tentang kuliner Sumatera Utara dan terdapat lomba kreasi masak menggunakan mi gomak. Masyarakat Bandung juga dapat mencoba mi gomak di festival yang akan diadakan.