

BAB II. RAGAM MIE DI INDONESIA

II.1. Pengertian Mie

Mie sebagai salah satu makanan merupakan produk yang terbuat dari campuran tepung, air, dan terkadang telur. Adonan ini dibentuk dengan hati-hati dan cermat menjadi lembaran tipis atau bentuk lainnya, kemudian melalui proses pemasakan seperti direbus, digoreng atau dikukus (Hoseney 1994). Dalam bidang kuliner, mie tidak hanya sekedar bahan baku makanan tetapi juga merupakan ekspresi kekayaan budaya yang memadukan banyak rasa dan teknik memasak.



Gambar II.1 Pengertian Mie
Sumber: website Pixabay.com
(Diakses pada 15/11/2023)

Definisi mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak (anonim 2005 dalam Andriyani 2008).

Sebagai sebuah sajian, mie menjadi pusat perhatian dalam berbagai kreasi kuliner. Mie goreng merupakan perpaduan bumbu dan rempah yang menghasilkan rasa yang lezat. Sementara itu, mie kuah memiliki tekstur lembut antara adonan dan kaldu, yang melibatkan rasa dan aroma dalam kuliner yang mendalam. Pengertian "mie" juga dapat melibatkan merek spesifik, seperti Indomie, yang menjadi representasi kekuatan dan penerimaan global dalam dunia mie instan. Ada pula kategori mie telur, yang, dengan kehadiran telur dalam komposisinya, memberikan dimensi rasa dan warna yang eksklusif. mie hadir dalam berbagai bentuk, mulai dari mie pipih yang lembut hingga mie lebar yang memikat. Setiap varian menghadirkan elemen visual yang menarik dan menjadi simbol keanekaragaman dalam dunia mie.

Dalam inovasi kuliner, mie memainkan peran penting sebagai subjek eksperimen kreatif. Mie instan, sebagai fenomena modern, menyajikan solusi praktis untuk kebutuhan makanan cepat saji, sementara terdapat pula inovasi dalam penggunaan bahan dasar yang lebih sehat dan beragam (anonim 2005 dalam Andriyani 2008).

II.1.1. Sejarah Mie

Mie pertama kali muncul di Asia ribuan tahun yang lalu. Tiongkok sering dikatakan sebagai tempat asal mula mie, dengan catatan penggunaan tepung dalam pembuatan mie sudah ada sejak Dinasti Han (206 SM – 220 M). Masyarakat Tiongkok memanfaatkan tepung terigu sebagai adonan utama yang direndam ke dalam air, lalu dibentuk menjadi gulungan panjang dan dimasak dengan air panas. Mie berusia sekitar 4.000 tahun, sehingga bukti terkini menunjukkan bahwa Tiongkok kuno juga termasuk orang pertama yang memproduksi mie (Juliano dan Hicks 1990).



Gambar II.2 Dinasti Han
Sumber: website Chinatoptrip.com
(Diakses pada 15/11/2023)

Dikutip dari Ensiklopedia (2024), mie berasal dari Tiongkok utara pada paruh kedua Dinasti Han (206 SM - 220 M), ketika penggilingan gandum skala besar dilakukan. miàn, mien, atau mie, berarti mie dalam bahasa Cina. Shu Hsi, salah satu tokoh paling terpelajar di Tiongkok, menulis puisi indah tentang Mie pada tahun 300 SM dan isinya merinci pada cara membuat mie.

Mie dalam tradisi budaya Tionghoa, dikenal dengan nama lain seperti "miàn" atau "mien. Seiring berjalannya waktu, teknik pembuatan mie berkembang dan menyebar ke berbagai wilayah Asia. Mie merupakan bagian integral dari budaya kuliner di banyak negara, dengan variasi dan inovasi unik di mana-mana. Mie Cina dalam berbagai bentuk dan jenisnya telah memegang peranan penting dalam

perkembangan masakan. Bukti terkini menunjukkan bahwa Tiongkok kuno mungkin adalah negara pertama yang memproduksi mie, dan seiring dengan perdagangan dan pertukaran budaya, mie menjadi dikenal dan populer di seluruh Asia. Selama berabad-abad berikutnya, seni pembuatan mie menyebar ke berbagai wilayah di Asia, dengan variasi regional yang mencerminkan kekayaan bahan-bahan lokal dan preferensi rasa. Mulai dari soba Jepang hingga laksa Malaysia, setiap daerah memiliki ciri khasnya masing-masing. Mie juga berperan penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Asia. Selain sebagai hidangan lezat, mie sering dikaitkan dengan simbol budaya dan tradisi, serta menjadi bagian dari festival dan perayaan. Dengan adanya globalisasi, mie menjadi lebih populer di seluruh dunia, dan restoran mie Asia ada di setiap sudut dunia. (Juliano dan Hicks 1990).

Selama berabad-abad berikutnya, perdagangan dan pertukaran budaya antar negara-negara Asia menciptakan banyak variasi mie berbeda yang memperkaya keanekaragaman kuliner kawasan. Perubahan ini terjadi seiring dengan pergerakan manusia dan interaksi antar budaya, sehingga memungkinkan terjadinya perkembangan teknik pembuatan mie serta adaptasi lokal sehingga melahirkan banyak masakan mie khas lainnya. Secara historis, mie sering kali menjadi bagian penting dalam cerita dan legenda. Kegunaannya yang serba guna membuat mie menjadi pilihan utama untuk disajikan dalam berbagai upacara adat, pernikahan, dan festival. Misalnya, dalam beberapa budaya Tiongkok, mie panjang dianggap sebagai simbol umur panjang dan keberuntungan, itulah sebabnya mie panjang sering disajikan pada perayaan penting (Wijaya 2019).

Penjelajahan Asia oleh penjelajah dan pedagang Eropa pada masa kolonial membawa mie ke dunia Barat. Di sana, sajian mie mengalami proses transformasi dan adaptasi sesuai selera dan kebiasaan masyarakat setempat. Seiring waktu, toko dan restoran mie Asia menjadi populer di kota-kota besar di seluruh dunia, memperkenalkan cita rasa dan tradisi hidangan mie ke khalayak global. Di zaman modern, mie tidak hanya dikenal dalam bentuk tradisionalnya tetapi juga menjadi bahan percobaan bagi para *chef* kreatif. Inovasi dalam dunia kuliner menciptakan variasi mie yang unik seperti mie instan yang praktis, mie dengan warna yang

menarik, mie dengan berbagai topping yang kreatif. Sebagai bagian dari warisan kuliner dunia, mie terus menginspirasi dan menghubungkan budaya di seluruh dunia (Wijaya 2019).

II.1.2. Sejarah Mie di Indonesia

Hidangan berbahan dasar mie memiliki sejarah panjang di Indonesia. Ini bermula dari pengenalan budaya dengan pedagang Tiongkok di kepulauan Indonesia. Pedagang Tiongkok pertama kali memperkenalkan mie ke Indonesia pada abad ke-7, dan dari sana, mie mulai diadaptasi dengan rasa dan bahan-bahan lokal. Dalam beberapa abad, mie telah menjadi makanan pokok yang dikenal oleh hampir setiap lapisan masyarakat di seluruh Indonesia.



Gambar II.3 Kuliner Mie di Indonesia
Sumber: website Shutterstock/Lucky People
(Diakses pada 15/11/2023)

Pengaruh budaya Tiongkok cukup signifikan dalam pengembangan mie di Indonesia. Contohnya, teknik pembuatan mie, penggunaan bumbu-bumbu, dan variasi saus dan kuah dalam mie seperti mie ayam, mie goreng, dan pangsit mie menunjukkan pengaruh kuat dari masakan Tiongkok (Wijaya 2019).

Dari penjelasan ahli, mie di Indonesia dan budaya Tiongkok dalam perkembangan mie di Indonesia masih sangat terlihat, tetapi seiring berjalannya waktu, mie telah mengalami berbagai perubahan dan penyempurnaan untuk mencerminkan cita rasa khas Indonesia. Di Indonesia, kehadiran mie tidak hanya terbatas pada arena kuliner, tetapi juga menemukan tempat istimewa dalam tradisi dan ritual. Mie sering dihidangkan sebagai bagian integral dari upacara-upacara adat, perayaan keagamaan, dan momen-momen bersejarah. Dalam kebudayaan Indonesia yang kaya dan beragam, mie menjadi simbol kebersamaan dan kekayaan warisan kuliner.

Seiring dengan waktu, Indonesia mengembangkan warisan mie yang sangat beragam dan lezat. Mie tidak hanya dianggap sebagai hidangan sehari-hari, tetapi juga sebagai bagian penting dari identitas kuliner Indonesia. Berbagai daerah di Indonesia memiliki ciri khasnya sendiri dalam memodifikasi dan menciptakan variasi mie yang unik, mencerminkan keberagaman budaya dan preferensi rasa setiap masyarakat lokal.

Mie adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie (Standar Nasional Indonesia 1992).

Mie goreng, mie rebus, mie ayam, mie pangsit, dan kwetiaw adalah beberapa hidangan mie yang sangat populer di Indonesia. Ternyata, kekayaan kuliner Indonesia mencakup lebih dari itu. Berbagai jenis mie dari berbagai daerah, seperti mie aceh, mie kocok Bandung, mie celor Palembang, soto mie Bogor, mie tiaw Pontianak, mie Bangka, mie kopyok Semarang, dan bakmi jawa Yogyakarta, menciptakan rentetan kenikmatan yang menggoda selera. Hidangan mie ini bukan hanya tentang gizi atau rasa, tetapi juga tentang cerita dan tradisi yang terkandung di dalamnya.

Masing-masing daerah memiliki bumbu, saus, dan cara penyajian mie yang unik, memberikan sentuhan khas yang membedakan satu hidangan dari yang lain. Pengaruh budaya lokal yang kuat memberikan ciri khas pada mie, menciptakan identitas kuliner yang kaya dan bervariasi di seluruh nusantara.

II.1.3. Mie Tradisional

Menurut KBBI definisi "tradisional" mengacu pada sesuatu yang berhubungan dengan tradisi atau tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.



Gambar II.4 Mie tradisional

Sumber: <https://www.putrafarmayogyakarta.co.id/wp-content/uploads/2021/12/variasi-hidangan-mie-nusantara.jpg>
(Diakses pada 18/06/2024)

Tradisional adalah istilah yang merujuk pada segala sesuatu yang diwariskan dari generasi ke generasi dan memiliki hubungan erat dengan adat, kebiasaan, budaya, atau praktik yang telah ada sejak lama (Wibowo 2010). Dalam hal ini, "tradisional" mencakup berbagai aspek kehidupan yang telah menjadi bagian penting dari warisan budaya suatu komunitas atau masyarakat. Hal-hal yang dianggap tradisional sering kali menunjukkan nilai-nilai, norma, dan cara hidup yang telah dianut dan dijaga oleh masyarakat tertentu sejak lama. Nilai-nilai ini mencakup berbagai aspek kehidupan, seperti pakaian, makanan, seni, dan ritual dan upacara adat.

Makanan tradisional adalah komponen penting dari warisan budaya. Hidangan-hidangan ini tidak hanya memiliki cita rasa yang berbeda, tetapi juga menggambarkan sejarah dan kebiasaan masyarakat setempat. Rendang Minangkabau, gudeg Yogyakarta, dan soto adalah contoh makanan tradisional Indonesia. Resep makanan ini sering kali diwariskan dari generasi ke generasi, memastikan rasa dan keasliannya tetap asli.

Mie tradisional adalah jenis mie yang dibuat dan diproses dengan cara yang telah diwariskan secara turun-temurun dalam suatu budaya atau masyarakat (Owen 2016). Proses pembuatan, bahan-bahan yang digunakan, dan cara mie tradisional

biasanya mencerminkan tradisi kuliner unik dari daerah tertentu. Karena mengikuti resep dan teknik yang telah lama dipertahankan, mie tradisional sering kali memiliki cita rasa dan tekstur yang berbeda. Banyak mie tradisional dibuat dengan tangan atau semi-tangan, yang membutuhkan keterampilan khusus.

Pencampuran adonan, pengulenan, pencetakan, dan pengeringan atau perebusan adalah semua bagian dari prosesnya. Mie tarik, misalnya, adalah proses menarik dan melipat adonan berulang kali. Mie tradisional sering disajikan dengan berbagai pendamping yang juga khas daerah tersebut. Ini bisa berupa sayuran, daging, seafood, dan bumbu pelengkap seperti kecap, sambal, atau perasan jeruk nipis.

Mie tradisional adalah contoh nyata dari bagaimana makanan dapat menjadi jembatan antara masa lalu dan masa kini. Melalui bahan-bahan yang alami, proses pembuatan yang autentik, dan cita rasa yang khas, mie tradisional menyimpan kekayaan budaya yang berharga dan terus dilestarikan dari generasi ke generasi.

Perbedaan Mie tradisional dan Mie modern.

1. Bahan dasar

- Mie tradisional: biasanya terdiri dari air, garam, tepung terigu, tepung beras, atau tepung kanji, dan telur. Seringkali, mie tradisional menggunakan bumbu alami dan segar, seperti kemiri, bawang putih, bawang merah, dan rempah-rempah lainnya.
- Mie modern: sering menggunakan bahan seperti pengawet, pewarna buatan, dan penguat rasa untuk meningkatkan rasa dan memperpanjang masa simpan.

2. Teknologi Pengolahan

- Mie tradisional: seringkali dibuat dengan cara manual atau semi-manual; salah satu contohnya adalah mie tarik, yang dibuat dengan menarik dan melipat adonan berulang kali proses ini membutuhkan waktu dan keterampilan khusus. Proses pengeringan atau fermentasi alami dapat memberikan rasa dan tekstur unik pada beberapa jenis mie tradisional.

- Mie modern: biasanya dibuat secara massal di pabrik oleh mesin otomatis. Proses ini menghasilkan mie dalam jumlah besar dengan konsistensi yang sama dengan cepat dan efektif.

3. Cara Penyajian

- Mie tradisional: biasanya disajikan sesuai dengan tradisi dan budaya daerah. Misalnya, mie Aceh disajikan dengan kuah kari pedas, sementara bakmi Jawa disajikan dengan bumbu sederhana dan dimasak dengan arang. Sering dikombinasikan dengan makanan pendamping tradisional seperti daging, *seafood*, sayuran segar, dan bumbu-bumbu alami yang menambah rasa asli.
- Mie modern: Mie modern, terutama mie instan, dibuat mudah dan cepat dengan merebus mie dan mencampurkannya dengan bumbu yang sudah ada.

4. Variasi

- Mie tradisional: mie tradisional memiliki variasi yang lebih terbatas, seperti contohnya dari mie tradisional luar, lo mein, chow mein, ramen, udon, dan soba.
- Mie modern: mie modern sering kali menawarkan berbagai variasi rasa yang inovatif, seperti rasa keju, ayam bakar, atau rasa-rasa internasional seperti tom yum dan kimchi.

Mie tradisional dan modern berbeda dalam hal bahan dasar, teknologi pengolahan, metode penyajian, dan variasi. Dalam hal ini, mie tradisional berkonsentrasi pada bahan dasar tradisional dan proses pengolahan yang dilakukan secara manual, sedangkan mie modern berkonsentrasi pada teknologi pengolahan yang lebih canggih dan berbagai bahan dasar yang tersedia.

II.1.4. Jenis Mie di Indonesia

Ragam mie mencerminkan kekayaan budaya dan kuliner yang ada di berbagai daerah. Ada 4 jenis mie berdasarkan kondisi atau bentuknya, yaitu mie kering atau segar, mie basah, mie telur, dan mie instan (Erwin 2013).

A. Mie Kering

Mie kering disebut juga mie mentah. Jenis ini biasanya tidak mengalami proses lebih lanjut setelah mie dipotong (Hoseney 1994).

Mie kering biasanya mempunyai kandungan air sekitar 35% sehingga lebih rentan terhadap pembusukan. Namun jika disimpan di lemari es, mie kering dapat disimpan hingga 50-60 jam dan akan menjadi gelap jika melebihi umur simpan tersebut. Agar dapat diterima konsumen, mie kering harus berwarna putih atau kuning muda.



Gambar II.5 Mie Kering
Sumber: website Blibli.com
(Diakses pada 21/11/2023)

Mie ini biasanya terbuat dari gandum durum sehingga mudah ditangani dalam kondisi basah. Salah satu variasi yang paling terkenal dan digandrungi adalah mie Goreng, sajian yang memadukan mie kering dengan kekayaan bumbu, lalapan, dan berbagai bahan tambahan sehingga memberikan cita rasa yang nikmat dan khas. Mie goreng melambungkan kelezatan dan kemudahan dalam pembuatannya. Keberadaannya yang kerap dijual dalam bentuk siap santap membuat para pecinta kuliner bisa menikmati sajian ini tanpa harus menghabiskan banyak waktu untuk menyiapkannya. Variasi mie goreng di berbagai daerah di Indonesia mempunyai nuansa lokal yang khas.

B. Mie Basah

Mie basah adalah mie yang mengalami proses perebusan setelah dipotong. Biasanya mie basah dipasarkan dalam bentuk segar. Kadar air mie basah bisa mencapai 52% sehingga umur simpannya relatif singkat (40 jam pada suhu ruangan). Proses perebusan dapat mengubah sifat enzim *polifenol oksidase* sehingga mie basah tidak berubah warna selama pendistribusian.

Di Tiongkok, mie basah biasanya dibuat dari gandum lunak dan ditambahkan *Kan-sui*. *Kan-sui* berarti larutan basa yang terdiri dari garam natrium dan kalium karbonat. Larutan ini dapat menggantikan fungsi natrium klorida dalam formulanya. Garam karbonat ini membuat adonan menjadi basa sehingga menghasilkan mie yang kenyal dan berwarna kuning cerah. Warna ini muncul karena adanya pigmen *flavonoid* yang berubah menjadi kuning dalam lingkungan basa (Hoseney 1994).



Gambar II.6 Mie Basah
Sumber: website Pasarsegar.co.id
(Diakses pada 21/11/2023)

Keberadaan mie basah merupakan wujud kekayaan budaya dan kreativitas kuliner seluruh nusantara. Salah satu ikon mie basah yang paling terkenal adalah mie ayam, hidangan berupa mie lembut yang disajikan dalam kuah kaldu ayam yang beraroma. Lezatnya daging ayam, irisan daun bawang, dan bumbu khas membuat masakan ini menjadi pilihan favorit di banyak daerah.

Bakmi, yang biasa dikenal dengan bakmi pangsit, juga merupakan bagian tak terpisahkan dari masakan Indonesia. Mie ini biasanya disajikan dalam sup panas dan di atasnya diberi pangsit renyah, daging, dan sayuran segar. Selain itu, kwetiaw juga merupakan salah satu contoh mie basah yang menarik. Kwetiaw adalah masakan berupa mie berukuran besar yang disajikan dalam kuah atau digoreng dengan banyak bumbu.

Beberapa variasi kwetiaw juga bisa ditemukan, seperti siram kwetiaw dan kwetiaw goreng. Mie basah di Indonesia tidak hanya soal rasa, namun juga kreativitas dalam menyajikan masakan unik sesuai tradisi setempat (Erwin 2013).

C. Mie Telur

Mie telur sering kali tersedia dalam bentuk kering di pasaran. Namun boleh memasarkan mie telur dalam keadaan basah. Faktor bahan menjadi faktor yang membedakan mie telur ini dengan mie kering atau basah. Saat membuat mie telur, sering ditambahkan telur segar atau bubuk telur saat membuat adonan.

Menambahkan telur adalah variasi cara pembuatan mie di Asia, karena mie tradisional dari wilayah timur tidak mengandung telur. Sebaliknya, di Amerika Serikat, suplementasi telur merupakan hal yang wajib. Misalnya, mie kering harus mengandung kurang dari 13% air dan padatan telur harus lebih dari 5,5% (Hoseney 1994).



Gambar II.7 Mie Telur
Sumber: website Tokopedia.com
(Diakses pada 21/11/2023)

Mie telur memiliki keunikan rasa dan aroma yang berasal dari adonannya yang mengandung telur. Rasa gurih telur dapat memberikan dimensi rasa tambahan pada hidangan mie. Di Indonesia, terdapat berbagai merek mie telur yang populer dan dikenal oleh masyarakat, contohnya Mie Cap 3 telur, dan Mie Burung Dara.

D. Mie Instan

Mie instan sering juga disebut ramen atau ramyeon. Mie ini dibuat dengan menambahkan beberapa proses setelah mie segar diperoleh pada akhir langkah pemotongan. Langkah-langkah tambahan tersebut adalah mengukus, membentuk (membentuk setiap bagian) dan mengeringkan. Mie instan memiliki kandungan air 5-8% dan sering dikemas dengan bumbu. Dalam keadaan seperti ini, mie instan mempunyai umur simpan yang lama.

Bahan utama yang digunakan untuk membuat mie instan adalah tepung terigu, tepung beras atau tepung jenis lainnya dan air. Bahan tambahan yang digunakan antara lain garam, air abu, bahan ragi, bahan pewarna dan rempah-rempah.



Gambar II.8 Mie Instan

Sumber: Shutterstock.com/ Rifki Alfirahman
(Diakses pada 21/11/2023)

Berdasarkan SII (Standar Industri Indonesia) 1716-90, mie instan adalah produk pangan kering yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa tambahan bahan tambahan lain yang diperbolehkan, berupa mie biasa dan mie siap saji. Setelah dimasak atau direndam dengan air mendidih selama kurang lebih 4 menit.

Sedangkan menurut SNI 01-3551-1996, mie instan dibuat dengan bahan utama tepung terigu atau tepung lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan lain, dan dapat diolah dengan alkali. Pregelatinisasi dilakukan sebelum mie dikeringkan dengan cara digoreng atau proses dehidrasi lainnya.

Mie instan di Indonesia dikenal dengan berbagai variasi rasa dan tipe. Ada mie instan goreng, mie instan kuah, mie instan dengan berbagai bumbu dan saus, serta mie instan dengan tambahan bahan seperti telur, sayuran, dan daging. Indomie adalah merek mie instan yang sangat terkenal di Indonesia dan telah meraih popularitas di tingkat global. Indomie menyajikan berbagai varian, termasuk mie goreng, mie kuah, dan mie goreng jumbo. Indomie juga terkenal dengan bumbu khasnya yang memberikan rasa khas.

II.1.5. Pembuatan Mie di Indonesia

Mie biasanya terbuat dari tepung terigu. Mie yang terbuat dari tepung terigu bersifat lembut dan elastis karena mengandung protein gluten yang hanya terdapat pada gandum (Erwin 2013).



Gambar II.9 Pembuatan mie
Sumber: website CNBC Indonesia
(Diakses pada 21/11/2023)

Mie bisa dibuat dengan bahan dasar selain tepung terigu, misalnya tepung tapioka, namun hasil akhirnya akan berbeda karena mie lebih mudah diuleni. Oleh karena itu, mengembangkan masakan mie dengan sisa 3 bahan akan lebih baik jika selalu menambahkan tepung sehingga fungsi sisa bahan hanya sebagai pengganti (Erwin 2013).

Proses pembuatan mie diawali dengan penimbangan, pencampuran dan penggilingan. Sebelum digiling, diamkan adonan selama 15 menit agar tidak hancur (empuk), lalu masukkan mie giling ke dalam plastik agar tidak cepat berubah warna atau tutup dengan plastik atau kain sebelum digiling. Proses terakhir yaitu perebusan dilakukan. Apalagi jika produksinya dilakukan dalam jumlah banyak. Saat merebus sebaiknya menggunakan air bersih dengan *pH* (keasaman) 6 sampai 7. Saat merebus, aduk mie secara perlahan untuk mencegah mie saling menempel. Perebusan biasanya dilakukan selama beberapa menit hingga mie matang tetapi tetap kenyal. Setelah perebusan, mie bisa langsung digunakan atau dikeringkan untuk penyimpanan lebih lama. Mie yang dikeringkan biasanya memiliki masa simpan yang lebih panjang dan lebih praktis untuk digunakan di kemudian hari.

II.1.6. Bahan-bahan Pokok Pembuatan Mie

Ada beberapa bahan pokok yang digunakan untuk membuat mie, berikut bahannya:

1. Tepung terigu: Ada 3 jenis tepung terigu berbeda: tepung terigu protein tinggi memiliki kadar protein 11-14%, tepung terigu protein sedang memiliki kadar protein 9-10%, dan tepung terigu protein rendah memiliki kadar protein rendah 7-8%.
2. Air: Air berpengaruh terhadap tepung, khususnya membantu menghasilkan gluten, air juga mempunyai efek melarutkan garam akali sebelum diaduk. Air juga membantu dalam proses perebusan dan jumlah air yang ditambahkan sekitar 35% hingga 38%. akan menyederhanakan proses dan meningkatkan kualitas makanan.
3. Garam: Garam meningkatkan ketangguhan dan kekerasan mie, selain menimbulkan cita rasa yang nikmat, juga berperan sebagai pengawet. Garam mempunyai kemampuan menghambat penguapan air, sehingga air tidak langsung menguap, karena dengan mie kering akan terjadi meningkatkan kekenyalannya. kekuatan. mie agar tidak mudah pecah dan fungsi lainnya adalah dapat mempersingkat waktu memasak.
4. Garam Alkali: Dalam bahasa lain disebut (*Kansui/Soda Ash/Air Ki*), bahan ini mempunyai fungsi untuk meningkatkan ketangguhan adonan atau kekerasan mie, efek dari penggunaan garam alkali adalah mie menjadi lebih kenyal. tampak lebih kuning dan meskipun terlalu banyak dapat merusak mie, pada pH tinggi dapat bertindak sebagai pengawet dengan *pH* optimal sekitar 10. Garam alkali yang umum digunakan adalah natrium karbonat (soda ash), *natrium hidroksida* (soda fiber) dan *natrium polifosfat* (STPP). Fosfat ini digunakan untuk meningkatkan kapasitas mie dalam menahan air.
5. Telur: Bahan ini berperan sebagai pewarna mie, meningkatkan kualitas gizi dan meningkatkan ketangguhan mie. Dampak lainnya adalah akan mempersingkat waktu penyimpanan mie.
6. Bahan Pangan Gum: Bahan ini mempunyai efek memperbaiki tekstur mie, menurunkan kemampuan penyerapan minyak pada mie instan, meningkatkan kelembutan mie, rata-rata jumlah yang digunakan sekitar 0,1%-0,2%. *Gums* yang biasa digunakan untuk membuat mie adalah Guar Gum dan CMC.

II.1.7. Penting yang Perlu Diperhatikan dalam Pembuatan Mie

Membuat mie menjadi lebih berkualitas dibutuhkan tahapan yang lebih tertata, sehingga mie tidak hanya berkualitas namun terjamin, berikut tahapannya:

1. Adonan yang didiamkan selama 15 menit sebelum digiling akan menjadi empuk, sehingga tidak pecah. Mie giling yang disimpan dalam kotak plastik akan terjaga warnanya lebih lama. Saat merebus, penggunaan air bersih dengan *pH* 6-7 akan memberikan hasil yang optimal.
2. Tepung terigu adalah jenis tepung yang cocok untuk membuat mie, terutama tepung dengan protein *medium to hard*. Tepung terigu *medium* memiliki kandungan protein sekitar 10 hingga 11,5%, sedangkan tepung durum mengandung protein 12 hingga 13%. Menggunakan tepung berprotein sedang akan mempercepat proses mengaduk dan menggulung adonan mie, dibandingkan dengan tepung berprotein tinggi. Mie yang baik memiliki tekstur lembut, warna yang seragam, tidak mudah lunak saat direbus, dan rasa yang lembut.
3. Jika menggunakan tepung rendah protein, mie akan menjadi terlalu empuk jika direbus terlalu lama. Mie dari tepung berprotein rendah tidak memerlukan waktu perebusan yang lama seperti mie dari tepung berprotein tinggi, karena mudah menjadi terlalu lunak.
4. Pada proses mengaduk mie, semua bahan dicampur hingga merata, dan adonan didiamkan selama 15 menit. Setelah itu, adonan digulung beberapa kali dengan ukuran yang sama hingga membentuk lembaran yang halus dan rata. Adonan kembali didiamkan selama 15 menit sebelum ditipiskan sesuai ketebalan yang diinginkan dan dipotong.
5. Mie yang dibuat dari tepung tinggi *gluten* dengan kandungan protein di atas 12% akan menghasilkan mie yang elastis dan tidak mudah pecah. Tepung kaya *gluten* membutuhkan banyak air, garam, dan air dalam pembuatannya. Menguleni mie hingga kalis berarti adonan tidak pecah saat ditarik dan memiliki kekenyalan yang baik. Penambahan telur ke dalam tepung dapat memberikan rasa yang lebih enak dan warna kuning pada mie. Menyimpan adonan dalam bungkus plastik atau kain lembab akan menjaga mie agar tidak mengering dan pecah saat digiling. Menggunakan *noodle grinder* untuk

menggiling mie dan menaburkan tepung kanji, tepung terigu, atau tepung maizena di permukaan mie akan mencegah mie lengket. Mie ini bisa diolah menjadi berbagai macam masakan dengan cara direbus atau digoreng.

II.1.8. Mutu Mie

Menurut Erwin (2013) mie yang berkualitas baik ditandai dengan sifat karakteristik sebagai berikut:

1. Mie memiliki gigitan relatif kuat
2. Kekenyalan
3. Permukaan yang tidak lengket
4. Tekstur tergantung komposisi mienya sendiri.

Komposisi mie rata-rata adalah sebagai berikut: kadar air 7%, protein 10%, lemak 21%, dan pati 62% . Karena tinggi kandungan lemaknya, maka masalah pencegahan ketengikan serta pemerataan minyak dalam produk perlu mendapat perhatian yang seksama.

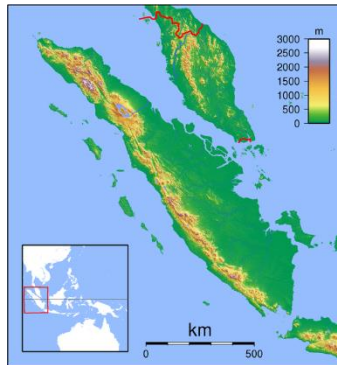
II.1.9. Keberagaman Kuliner Mie di Indonesia

Mie telah menjadi salah satu makanan yang paling populer di Indonesia. Mie tidak hanya dikonsumsi setiap hari, tetapi juga merupakan bagian penting dari budaya dan identitas kuliner Indonesia. Keanekaragaman mie di Indonesia menunjukkan keragaman geografis dan budaya negara, dengan setiap daerah memiliki cara pembuatan dan penyajian mie yang berbeda (Wijaya 2019).

Indonesia memiliki 17 ribu pulau, dan disitu terdapat pulau besar berjumlah 10 pulau, yaitu pulau Papua, Kalimantan, Sumatera, Sulawesi, Jawa, Timor, Halmahera, Seram, Sumbawa, dan Flores (Wijaya 2019). Makanan tradisional jenis Mie yang ada di berbagai wilayah di Indonesia totalnya sangat banyak dan beragam, ada yang sudah terdaftar sebagai warisan kuliner, ada juga yang belum sehingga informasinya sangat terbatas. Maka dari itu penelitian ini hanya akan membahas di 5 pulau besar, seperti Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua sesuai dengan batasan masalah pada penelitian ini.

a. Pulau Sumatera

Nama Sumatra berasal dari Kerajaan Samudra, yang berada di pesisir timur Aceh. Ini dimulai dengan petualang dari Maroko bernama Ibnu Batutah yang mengunjungi negeri tersebut pada tahun 1345. Dia mengubah kata "Samudra" menjadi "Shumathra" dan kemudian menjadi "Sumatra" (Hamka 1950).



Gambar II.10 Topografi Sumatera
Sumber: website [wikipedia.org/Sadalmelik](https://www.wikipedia.org/Sadalmelik)
(Diakses pada 15/04/2024)

Nama Sumatra berasal dari Kerajaan Samudra, yang berada di pesisir timur Aceh. Ini dimulai dengan petualang dari Maroko bernama Ibnu Batutah yang mengunjungi negeri tersebut pada tahun 1345. Dia mengubah kata "Samudra" menjadi "Shumathra" dan kemudian menjadi "Sumatra". Pada abad ke-16, nama ini digunakan oleh peta Portugis untuk merujuk pada pulau ini, yang kemudian dikenal secara luas sampai sekarang (Herdahita Putri dan Risa 2018).

Makanan di Sumatera sangat beragam. Namun, rasa rempah-rempah tetap menjadi kekuatan hidangan orang Sumatera. Sumatera memiliki rasa pedas yang khas. Makanan khas Sumatera, terutama Sumatera Barat, sering menggunakan cabai. Cabai keriting adalah jenis cabai yang paling sering digunakan, dan mereka mengulek cabai dengan teknik cobek lesuang khas Sumatera (Ganie 2010). Santan sering digunakan dalam makanan khas Sumatera, terutama makanan Padang dan Minangkabau, untuk memberi rasa gurih. Akibatnya, makanan Sumatera sebagian besar berlemak karena banyaknya rempah-rempah. Di sisi lain mie tradisional yang berada di Sumatera juga memakai banyak rempah-rempah untuk menciptakan rasa yang cocok untuk lidah masyarakat khususnya Sumatera.

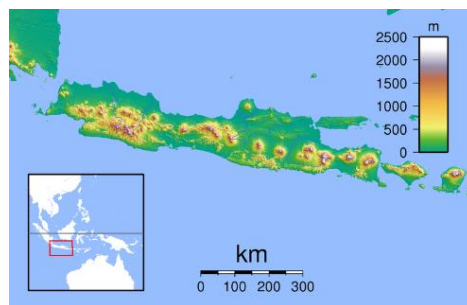
Berikut merupakan daftar beberapa kuliner mie yang ada di Sumatera, menurut artikel IDN Times dan artikel Warisan Budaya:

Tabel II.1 Daftar Mie di Sumatera
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

No	Nama Mie	Asal
1	Mie Aceh	Nanggroe Aceh Darussalam
2	Mie Gomak	Medan
3	Mie Lendir	Riau
4	Mie Koba	Bangka Tengah
5	Mie Celor	Palembang
6	Mie Bangka	Bangka Belitung
7	Mie Tarempa	Riau
8	Mie Atep	Bangka belitung
9	Mie Sop	Medan
10	Mie Padang	Minangkabau

b. Pulau Jawa

Pulau Jawa, yang terletak di kepulauan Sunda Besar, adalah pulau terluas ke-13 di dunia. Pulau Jawa memiliki sekitar 150 juta orang. Enam puluh persen orang Indonesia tinggal di Pulau Jawa. Angka ini lebih rendah daripada sensus penduduk tahun 1905, yang mencapai 80,6% dari seluruh populasi Indonesia. Transmigrasi, atau perpindahan orang dari Pulau Jawa ke daerah lain di Indonesia, adalah penyebab persentase penurunan populasi Pulau Jawa. Jakarta adalah ibu kota Indonesia, terletak di bagian barat laut Jawa, di ujung paling barat Jalur Pantura.



Gambar II.11 Topografi Jawa
Sumber: website wikipedia.org/Sadalmelik
(Diakses pada 15/04/2024)

Nama "Jawa" berasal dari cerita Sanskerta yang menyebut pulau bernama *yavadvip(a)*, di mana "dvīpa" berarti "pulau," dan "yava" berarti "jelai" atau "biji-bijian". Sebelum kedatangan India, apakah biji-bijian ini adalah jawawut (*Setaria italica*) atau padi, keduanya banyak ditemukan di pulau ini. Pulau ini mungkin memiliki banyak nama sebelumnya. Salah satunya mungkin berasal dari kata "jaú", yang berarti "jauh". Ramayana, epik India, menyebut *Yavadvīpa*. Panglima pasukan wanara Sri Rama, Sugriwa, mengirimkan utusannya ke *Yavadvīpa*, atau Pulau Jawa, untuk mencari Dewi Sita. Nama Sanskerta *yāvaka dvīpa* (*dvīpa* = pulau) kemudian digunakan dalam literatur India, terutama literatur Tamil (Raffles 1965).

Makanan Jawa khususnya Jawa tengah dan timur sering menggunakan berbagai jenis sayuran dan buah-buahan, serta rempah-rempah seperti kunyit, ketumbar, jahe, lengkuas, dan serai (Ganie 2010). Gula Jawa, juga dikenal sebagai gula merah, sering digunakan sebagai pemanis alami, memberikan rasa manis yang unik dan mendalam pada masakan, terutama pada hidangan seperti gudeg dan kue khas Jawa. Ini adalah contoh pola makan tradisional yang beragam dan sehat. Sedangkan makanan di Jawa Barat cenderung memiliki rasa yang lebih ringan dengan penggunaan bumbu yang lebih sederhana. Jawa Barat lebih banyak menggunakan sayuran dan bahan-bahan lokal seperti daun singkong, daun kemangi, dan daun salam, sementara makanan di Jawa Tengah dan Jawa Timur lebih cenderung menggunakan sayuran dan bahan-bahan lokal seperti tauge, kacang panjang, dan kacang kedelai. Mie di pulau Jawa sangat beragam dan unik, dari barat, tengah dan timur, mie di Jawa berbeda beda dari segi rasa, penggunaan bumbu, dan budaya yang terkandung dalam makanan tersebut. Mie di pulau Jawa juga paling banyak yang terdaftar atau ada di internet.

Berikut merupakan daftar beberapa kuliner mie yang ada di Jawa, menurut artikel IDN Times, Warisan Budaya dan Detik food:

Tabel II.2 Daftar Mie di Jawa
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

No	Nama Mie	Asal
1	Bakmie Jawa	Daerah Istimewa Yogyakarta
2	Mie Kocok	Bandung

No	Nama Mie	Asal
3	Mie Ayam	DKI Jakarta
4	Mie Lethek	Bantul
5	Mie Ongklok	Wonosobo
6	Mie Tek-tek	Grobogan
7	Mie Soto	Bogor
8	Mie Godhog	Daerah Istimewa Yogyakarta
9	Mie Koclok	Cirebon
10	Mie Toprak	Solo
11	Mie Kopyok	Semarang
12	Mie Lontong	Surabaya
13	Mie Glosor	Bogor
14	Mie Tasik	Tasikmalaya
15	Mie Ragit	Indramayu
16	Mie Des	Bantul
17	Mie Laksa	Tangerang

c. Pulau Kalimantan

Pulau terbesar ketiga di dunia, Kalimantan, atau Borneo, terletak di sebelah utara Pulau Jawa dan di sebelah barat Pulau Sulawesi. Area Kalimantan terdiri dari Indonesia (73%), Malaysia (26%), dan Brunei (1%). Karena banyaknya sungai yang mengalir di pulau ini, Kalimantan dikenal sebagai "Pulau Seribu Sungai".

Nama Kalimantan tidak jelas dari mana.



Gambar II.12 Topografi Kalimantan
 Sumber: website wikipedia.org/Sadalmelik
 (Diakses pada 15/04/2024)

Sementara kolonial Inggris dan Belanda menyebut pulau secara keseluruhan "Borneo", yang berasal dari nama kesultanan Brunei, orang-orang di bagian timur pulau, yang sekarang dimiliki oleh Indonesia. Sabah, Brunei, dan Sarawak adalah wilayah utara pulau untuk Malaysia dan Brunei Darussalam. Namun, wilayah Utara Indonesia adalah Kalimantan Utara (Franz 1847).

Di Sarawak, orang yang makan sagu di bagian utara pulau ini disebut "kelamantan". *Crowford* berpendapat bahwa karena nama sejenis mangga (*Mangifera*) adalah Kalimantan, maka pulau Kalimantan adalah pulau mangga. Namun, dia menambahkan bahwa kata itu tidak populer dan terdengar seperti cerita. Sampai hari ini, mangga klemantan, yang dikenal sebagai mangga lokal, masih banyak ditemukan di pertanian di wilayah Ketapang dan sekitarnya, Kalimantan Barat (Charton 2008).

Sepanjang masa, Kalimantan telah disebut dengan banyak nama. Misalnya, kerajaan Singasari menyebut jajahan mereka di barat daya Kalimantan "Bakulapura". Dalam bahasa Sanskerta, "Bakula" berarti pohon tanjung (*Mimusops elengi*), jadi nama Melayu Bakulapura berubah menjadi "Tanjungpura", yang berarti negeri atau pulau pohon tanjung. Nama kerajaan Tanjungpura sering digunakan sebagai nama pulaunya. Namun, dalam Kakawin Nagarakretagama, yang ditulis pada tahun 1365, Kerajaan Majapahit disebut sebagai "Tanjungnagara", yang juga mencakup Saludung (Manila) dan Kepulauan Sulu (Charton 2008).

Masakan khas Kalimantan menggunakan santan dan memiliki rasa pedas, asam, atau gurih. Sayur mayur dan berbagai jenis ikan laut segar adalah ciri khas masakan Kalimantan. Bawang putih, kapulaga, cengkeh, dan pala adalah bumbu yang banyak digunakan. Makanan di Pulau Kalimantan, yang terutama terdiri dari Kalimantan Barat, Kalimantan Tengah, Kalimantan Selatan, dan Kalimantan Timur, memiliki ciri-ciri yang unik dan beragam, mencerminkan kekayaan budaya dan keanekaragaman etnis di wilayah tersebut. Kuliner mie di Kalimantan memiliki variasi dan warna yang unik, itu disebabkan dari pewarna alami dari rempah-rempah untuk pembuatan mie dan kuahnya. Serta komposisi dari mie di Kalimantan kebanyakan menggunakan bahan-bahan dari laut.

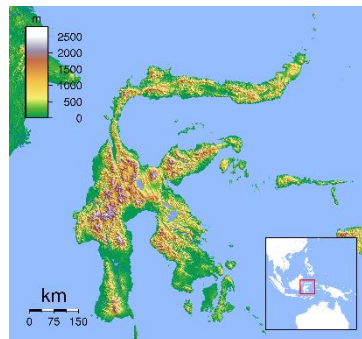
Berikut merupakan daftar beberapa kuliner mie yang ada di Kalimantan, menurut artikel IDN Times, Warisan Budaya dan Kumparan:

Tabel II.3 Daftar Mie di Kalimantan
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

No	Nama Mie	Asal
1	Mie Bancir	Banjarmasin
2	Mie Habang	Banjarmasin
3	Mie Kepiting	Pontianak
4	Mie Gosong	Sambas
5	Bakmi Keriting	Singkawang
6	Mie Putih (Miesoa)	Samarinda
7	Mie Tiaw	Pontianak
8	Mie Sagu Basah	Pontianak
9	Bakmi Udang	Kota Baru

d. Pulau Sulawesi

Alam Sulawesi terdiri dari empat semenanjung: Semenanjung Utara, Semenanjung Timur, Semenanjung Selatan, dan Semenanjung Tenggara. Tiga teluk memisahkan semenanjung-semenanjung ini satu sama lain: Teluk Tomini (*Tomini Bocht*) terletak di sebelah selatan Semenanjung Minahasa, Semenanjung Gorontalo, dan Semenanjung Tomini; Teluk Tolo terletak di antara Semenanjung Timur dan Tenggara; dan Teluk Bone terletak di antara Semenanjung Selatan dan Tenggara (Anindita 2020).



Gambar II.13 Topografi Sulawesi
Sumber: website wikipedia.org/Sadalmelik
(Diakses pada 15/04/2024)

Nama Sulawesi berasal dari dua kata dalam bahasa Sulawesi Tengah: "sula", yang berarti "nusa" (pulau) dan "mesi", yang berarti "besi". Ini mungkin merujuk pada perdagangan bijih besi yang dihasilkan dari tambang yang terletak di sekitar Danau Matano, dekat Sorowako, Luwu Timur. Namun, orang Portugis, yang tiba sekitar abad kelimabelas dan limabelas Masehi, adalah orang pertama yang menggunakan nama Celebes untuk pulau Sulawesi secara keseluruhan (Watusseke 1974).

Makanan Sulawesi sering menggunakan bahan-bahan lokal, seperti ikan laut, ikan sungai, daging babi, daging ayam, sayuran hijau, buah-buahan tropis, dan umbi-umbian, seperti singkong dan ubi kayu. Banyak suku dan etnis berbeda tinggal di Sulawesi, seperti Bugis, Makassar, Toraja, Minahasa, dan banyak lagi. Keanekaragaman ini terlihat dalam berbagai masakan tradisional di setiap daerah. Sulawesi adalah pulau dengan pantai yang panjang, jadi makanan laut sangat disukai. Makanan Sulawesi seringkali sangat pedas, dengan cabai sebagai bumbu utama. Bumbu pedas dan sambal sering menjadi ciri khas hidangan di tempat ini. Masakan khas setiap daerah Sulawesi dipengaruhi oleh budaya, etnis, dan bahan makanan lokal. Misalnya, masakan Toraja terkenal dengan penggunaan daging babi dan rempah-rempah, sementara masakan Minahasa terkenal dengan berbagai jenis ikan dan bumbu yang kuat.

Kuliner mie di Sulawesi beragam jenisnya, bahan yang melimpah berupa berbagai macam ikan laut menjadi komponen utamanya, maka dari itu mie tradisional di Sulawesi menggunakan ikan sebagai komposisi utamanya, dari kuah sampai topingnya menggunakan bahan-bahan laut. Ada juga mie tradisional yang menggunakan babi sebagai bahan utamanya.

Berikut merupakan daftar beberapa kuliner mie yang ada di Sulawesi, menurut artikel IDN Times, Warisan Budaya dan Kompas:

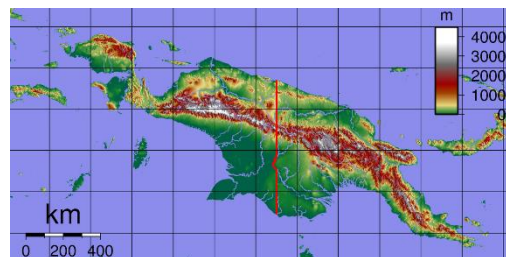
Tabel II.4 Daftar Mie di Sulawesi
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

No	Nama Mie	Asal
1	Mie Cakalang	Manado
2	Mie Titi	Makassar

No	Nama Mie	Asal
3	Mie Che	Sangihe
4	Mie Kering	Mamuju
5	Mie Siram	Gorontalo
6	Mie Kuah Cendrawasih	Makassar
7	Mie Jagung	Kendari
8	Bakmi Palu	Palu

e. Pulau Papua

Papua, juga dikenal sebagai Guinea Baru atau Nugini (bahasa Inggris: *New Guinea*, Tok Pisin: *Niugini*; Hiri Motu: *Niu Gini*), adalah pulau terbesar kedua di dunia (setelah Greenland) yang terletak di sebelah utara Australia. Pulau ini terbagi menjadi dua bagian. Indonesia menguasai bagian barat dan Papua Nugini menguasai bagian timur. Puncak Jaya (4.884 m), gunung tertinggi di Indonesia, berada di pulau yang bentuknya menyerupai burung cendrawasih (Mashad 2020).



Gambar II.14 Topografi Papua
 Sumber: website wikipedia.org/Sadalmelik
 (Diakses pada 15/04/2024)

Saat ini, khususnya di Indonesia, istilah "Papua" digunakan untuk merujuk kepada pulau itu secara keseluruhan serta wilayah Indonesia di sekitarnya (Kartikasari 2008). Enam provinsi yang termasuk dalam wilayah pemerintahan Indonesia dikenal sebagai Papua Barat Daya, Papua Barat, Papua Tengah, Papua, Papua Pegunungan, dan Papua Selatan (Mashad 2020).

Nama Papua berasal dari kata Tidore "*Papo Ua*", yang berarti "tidak bersatu", "tidak bersatu", atau "tidak bersatu". Dengan kata lain, wilayah Papua sangat jauh sehingga tidak termasuk dalam wilayah induk Kesultanan Tidore. Akan tetapi daerah-daerah tersebut tetap merdeka dan berada di bawah pemerintahan Uli Siwa,

sebuah persekutuan dagang Tidore. Area Papua dibagi menjadi tiga bagian: Korano Ngaruha atau Kepulauan Raja Ampat, *Papo-ua Gam Sio* (yang berarti sembilan negeri Papua), dan Mafor Soa Raha (yang berarti Empat Soa Papua) (Tony 2008).

Makanan khas Papua biasanya menggunakan bahan-bahan lokal, seperti ikan sungai dan ikan laut, daging babi, daging ayam, umbi-umbian, seperti ubi kayu dan ubi jalar, serta sayuran hijau. Hasil kebun seperti keladi, daun melinjo, daun pakis, kelapa, dan bunga pepaya sering dimanfaatkan masyarakat Papua untuk bahan konsumsi. Makanan yang dimasak oleh masyarakat Papua masih sangat tradisional. Memasak dengan bakar batu adalah salah satu tradisi yang masih dipertahankan. Ini adalah ritual makan bersama yang dilakukan untuk menunjukkan rasa syukur, bersilaturahmi dengan keluarga dan kerabat, menyambut berita baik, atau mengumpulkan tentara untuk berperang.

Di Papua sendiri ada mie tradisional khas Papua yang kebanyakan memakai bahan alami untuk kuah dan taburan. Kuah pada mie tradisional Papua biasanya dibuat dengan menggunakan bahan-bahan alami seperti lobster atau ayam, yang direbus bersama dengan rempah-rempah untuk menciptakan kuah yang kaya rasa dan harum. Meskipun mie tidak begitu populer di masyarakat Papua secara umum, mie tradisional khas Papua cukup populer di luar kota. Ini dapat ditemukan di warung-warung atau restoran khusus yang menyajikan kuliner tradisional Papua.

Berikut merupakan daftar beberapa kuliner mie yang ada di Papua, menurut artikel IDN Times, Warisan Budaya dan Beta Papua:

Tabel II.5 Daftar Mie di Papua
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

No	Nama Mie	Asal
1	Mie Kuah Kuning	Jayapura
2	Mie Sagu	Jayapura
3	Mie Kuah Lobster	Manokwari
4	Mie Ayam Mandala	Merauke
5	Mie Celebes	Manokwari

II.2. Kuliner Mie di Indonesia Berdasarkan 5 Pulau Besar

Keberagaman mie di Indonesia mencerminkan kekayaan kuliner yang tak terbatas dan menjadi cermin dari keanekaragaman budaya dan tradisi kuliner di seluruh nusantara. Dari Sabang hingga Merauke, Indonesia menyajikan berbagai jenis mie yang unik, bervariasi, dan penuh dengan cita rasa lokal yang khas. Maka dari itu sesuai batasan masalah akan meneliti 10 kuliner mie di Indonesia dari 5 pulau besar, seperti pulau Sumatera: mie celor dan mie gomak, Jawa: mie letek dan mie onglok, Kalimantan: mie bancir dan mie kepiting, Sulawesi: mie titi dan mie cakalang, dan Papua: mie sagu dan mie kuah lobster. Beserta komposisinya untuk dijadikan bahan penelitian.

a. Pulau Sumatera

Mie di Sumatera beragam jenis dan variasinya, berikut mie yang berasal dari pulau Sumatera:

1. Mie celor (Palembang)



Gambar II.15 Mie Celor

Sumber: commons.wikimedia.org/Gunawan Kartapranat
(Diakses pada 20/04/2024)

Mie celor adalah hidangan mie khas Palembang, Sumatera selatan, Indonesia. Sejarah mie celor Palembang melibatkan unsur budaya lokal dan warisan kuliner yang berkembang selama bertahun-tahun. Penamaan "Mie Celor" berasal dari bahasa Palembang, yaitu "celor" yang artinya "Dicelup - celup". Hal ini mengacu pada proses memasak mie dicelupkan ke dalam air mendidih agar teksturnya menjadi lembut sebelum disajikan dengan kaldunya (Ester 2022).

Sebagai kota yang kaya akan sejarah dan keberagaman budaya, Palembang memiliki pengaruh dari berbagai suku dan kelompok etnis. Mie celor mencerminkan perpaduan budaya yang dapat ditemukan di wilayah ini. Seperti, sekilas tampilan mie celor khas Palembang mirip dengan kuliner Tiongkok bernama 'Loe' mie asal China selatan (Primadia 2017).

Mie celor, seperti loe mie, disajikan dengan makanan tambahan. Sayuran sawi dan potongan ayam dimasukkan ke dalam loe mie. Kadang-kadang ada bakso atau jamur yang ditambahkan, sementara mie celor ditambahkan taoge, kucai, telur, dan udang. Kaldu udang atau ebi dicampur dengan santan adalah bahan dasar kuah mie celor. Ini yang membuat kuah mie celor benar-benar menjadi gurih (Primadia 2017).

Kuliner mie celor mengandung karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral. Protein berasal dari pelengkap seperti udang, ayam, dan telur, dan vitamin dan mineral berasal dari sayuran pelengkap.

- Mie celor mengandung karbohidrat dari tepung terigu yang digunakan untuk membuatnya, yang memberikan energi yang diperlukan untuk aktivitas sehari-hari.
- Pelengkap seperti udang, ayam, dan telur adalah sumber protein mie celor. Ayam dan udang adalah sumber protein hewani penting yang rendah lemak dan kaya akan asam amino esensial. Telur juga merupakan sumber protein yang kaya akan nutrisi penting seperti selenium, vitamin D, dan vitamin B12.
- Sayuran pelengkap yang digunakan saat penyajian mie celor memberikan vitamin. Misalnya, sayuran seperti sawi, taoge, dan daun bawang, yang sering ditambahkan ke mie celor, mengandung vitamin A, vitamin C, dan vitamin K, yang penting untuk kesehatan mata, sistem kekebalan tubuh, dan pembekuan darah.
- Sayuran pelengkap adalah sumber mineral mie celor. Misalnya, sawi mengandung kalsium, yang penting untuk kesehatan tulang dan gigi, dan taoge mengandung kalium, yang penting untuk fungsi jantung dan otot. Sayuran hijau seperti daun bawang juga mengandung zat besi, yang penting untuk pembentukan sel darah merah dan transportasi oksigen dalam tubuh.

Kuahnya yang terbuat dari ebi yang direndam dan disangrai untuk memberikan rasa gurih yang mendalam membuat mie celor menjadi istimewa. Tambahkan merica, bawang merah, dan bawang putih menghasilkan rasa pedas. Dengan kombinasi santan dan kaldu udang kering ini, kuah mie celor otomatis menjadi kunci kenikmatan sajian (Mustinda 2018).

Bedanya, warna mie celor lebih pucat, ada juga mie celor memakai mie kuning, namun, cenderung memakai mie putih dan disajikannya dengan kaldu udang. Kuah mie celor memiliki karakteristik khusus selain memakai kaldu udang, kuah ditambah dengan santan yang menciptakan rasa kental dan gurih. Penggunaan rempah-rempah seperti serai dan daun jeruk memberikan aroma segar yang khas pada kuah ini (Mustinda 2018).

Mie celor termasuk difavoritkan, berdasarkan kualitas rasa dan sensasi yang dihasilkan setelah menyantapnya. Mie celor juga merupakan warisan budaya yang dihargai dan merupakan bagian penting dari keberlanjutan ekonomi di Palembang.

Bahan utama (Komposisi): Mie, santan, kuah ebi (udang kering), udang rebus, tauge, telur rebus, seledri, daun bawang, bawang goreng

2. Mie Gomak (Medan)



Gambar II.16 Mie Gomak
Sumber: Website Kemenparekraf
(Diakses pada 20/04/2024)

Salah satu makanan khas Medan adalah mie gomak. Rasa pedas yang dihasilkan dari campuran cabai, bawang, dan andaliman. Andaliman adalah bumbu merica Toba yang khas. Tumbuhan ini tumbuh hanya di Sumatera Utara (Fatimah 2020).

Bumbu masak khas Asia, dikenal sebagai andaliman, tuba, atau itir-itir, berasal dari kulit luar buah beberapa jenis tumbuhan. Bumbu ini hanya dikenal untuk masakan Batak di Indonesia, sehingga orang di luar wilayah ini menyebutnya sebagai merica Batak (Fatimah 2020). Andaliman adalah bumbu andalan untuk masakan Batak seperti arsik dan saksang karena mampu menghilangkan bau amis ikan mentah. Andaliman meninggalkan rasa kelu atau mati rasa di lidah karena kandungan *hydroxy-alpha-sanshool* dalam rempah, yang memiliki aroma jeruk yang lembut namun cukup pedas sehingga tidak sepedas cabai atau lada. Andaliman sebagai bumbu masak digunakan dalam banyak masakan Asia Timur dan Asia Selatan selain masakan Batak. Di Indonesia sendiri, andaliman tumbuh secara liar di hutan tropis di Kabupaten Toba, Kabupaten Samosir, Kabupaten Tapanuli Utara, dan Kabupaten Dairi. Di Kabupaten Simalungun, andaliman tumbuh di tiga kecamatan, yaitu Raya, Dolog Masagal, dan Purba (Fatimah 2020).

Disebut "mie gomak" karena dahulu, saat disajikan ke piring atau cawan, mienya digomak (dijumput dengan tangan). Sekarang, pencampuran bumbu dengan mie gomak dilakukan dengan sendok atau garpu. Namun, ada beberapa pedagang yang mengaduk, atau menjumput, mie mereka dengan tangan yang sudah dilapisi plastik, agar makanan tetap higienis (Malvyandie 2022). Seperti banyak hidangan Medan lainnya mie gomak, dipengaruhi oleh adat istiadat dan budaya masyarakat setempat, termasuk pemilihan bahan dan penggunaan rempah-rempah yang khas (Malvyandie 2022).

Bumbu mie gomak biasanya terdiri dari campuran rempah-rempah tradisional seperti bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, dan ketumbar yang dihaluskan dan ditumis hingga harum. Biasanya, santan adalah bahan yang digunakan untuk membuat sausnya, yang memberikan rasa kaya dan kental pada hidangan (Malvyandie 2022).

Mie gomak tampak lebih besar daripada jenis mie lainnya. Teksturnya lembut dan kenyal, dan saat dimasak tidak gampang patah. Bahan mentah Mie Lidi Cap A1 yang dibuat di Simalungun, Sumatera Utara, adalah yang membuat mie gomak menjadi lezat. Bentuknya yang tegak dan lurus seperti batang lidi membuatnya disebut mie lidi. Mi gomak biasanya disajikan dalam dua bentuk, goreng atau kuah.

Namun, dia juga sering digunakan sebagai bagian dari menu lain, seperti digabungkan dengan pecal atau gado-gado, atau sebagai bagian dari lontong Medan (Malvyandie 2022).

Masakan khas Batak Toba dan Batak Mandailing adalah mi gomak, yang berasal dari Sumatera Utara. Di daerah sekitar Danau Toba, mulai dari Porsea, Balige, Laguboti, Tarutung, hingga Tapanuli Selatan, hidangan ini adalah makanan khas. Mi gomak juga ada di Medan, Siantar, Parapat, Labuhan Batu, Sibolga, dan Deli Serdang. Namun, hidangan khas Batak (Toba dan Mandailing) ini juga populer di beberapa provinsi Indonesia (Malvyandie 2022).

Tidak hanya lezat, kuliner mie gomak juga mengandung karbohidrat, protein, dan vitamin, yang bagus untuk tubuh.

- Tubuh menggunakan karbohidrat sebagai sumber energi utama, memberikan tenaga yang diperlukan untuk beraktivitas sehari-hari. Oleh karena itu, karbohidrat adalah komponen utama mie gomak, yang utamanya berasal dari tepung terigu yang digunakan untuk membuat mie.
- Protein sangat penting untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh, termasuk otot, kulit, dan rambut. Bahan tambahan seperti daging sapi, daging ayam, atau telur biasanya ditambahkan ke dalam mie gomak.
- Dalam mie gomak, vitamin dapat berasal dari berbagai bahan tambahan, seperti rempah-rempah, sayuran, dan bumbu yang digunakan saat memasak. Misalnya, menambahkan wortel, kubis, atau andaliman ke mie gomak akan memberikan vitamin A, vitamin C, dan vitamin K, yang sangat penting untuk kesehatan mata, sistem kekebalan tubuh, dan pembekuan darah.

Hingga saat ini, mie gomak kerap disajikan sebagai hidangan di hajatan nikah, arisan, acara keluarga, dan partangiang (acara doa) komunitas (Malvyandie 2022). Dengan kombinasi rasa pedas, gurih, dan kaya rempah, hidangan ini memiliki cita rasa yang kaya dan kompleks. Bumbu rempah memiliki aroma yang menggugah selera, dan saus santan memiliki rasa yang kental dan lembut. Secara umum, mie gomak disajikan sambil direndam dalam saus kental dengan aroma rempah. Untuk tampilan tradisional, biasanya disajikan dalam mangkuk besar dan diletakkan di atas daun pisang.

Bahan utama (Komposisi): Mie tebal, santan, andaliman, labu siam, telur, daun bawang, bawang merah.

b. Pulau Jawa

Mie di Jawa beragam jenis dan variasinya, berikut mie yang berasal dari pulau Jawa:

1. Mie Lethek (Bantul)



Gambar II.17 Mie Lethek

Sumber: [instagram.com/mbok.ndoro](https://www.instagram.com/mbok.ndoro)
(Diakses pada 20/04/2024)

Bentuk fisik atau tekstur makanan tidak selalu merupakan indikator kualitas makanan. Banyak makanan khas Indonesia yang tidak terlihat menarik tetapi memiliki rasa istimewa. Mie lethekek berasal dari Kabupaten Bantul, Yogyakarta (Desa Trimurti 2017). Mie lethekek, juga dikenal sebagai “Mie Bendo”, adalah makanan khas orang Bantul yang terbuat dari tepung tapioka dan campuran tepung singkong. Lethek, yang dibaca seperti menyebut kata "empat", berarti kotor dalam bahasa Jawa (Sumardiono 2014).

Sesuai dengan namanya, mie lethekek tampak kusam dan butek. Mie lethekek adalah sejenis bihun bedanya memiliki warna yang lebih gelap. Proses produksi mie lethekek yang benar-benar alami dan diolah secara tradisional menyebabkan warnanya menjadi kusam dan gelap. Mie yang terbuat dari singkong ini memiliki warna kecoklatan yang membuatnya disebut lethekek (kotor). Dibandingkan dengan mie terigu yang berwarna kuning terang, warna keruh pada mie lethekek sekaligus menunjukkan bahwa tidak ada bahan pemutih di dalamnya (Sumardiono 2014).

Mie lethekek, juga dikenal sebagai "lethegek", dibuat dari tepung tapioka dan singkong kering yang disebut "gaplek" oleh orang Bantul. Jika dulu mie digerus dengan tenaga manusia menggunakan batu yang besar, sekarang ada peralatan yang canggih yang mempercepat prosesnya (Sumardiono 2014).

Karena berbahan dasar tepung tapioka yang digunakan, mie lethekek memiliki tekstur yang lebih kenyal dan lebih padat daripada mie biasa. Biasanya mie lethekek memiliki cita rasa gurih dan memiliki bau khas dari daun yang digunakan. Seringkali, hidangan ini disajikan dengan kuah kental atau bumbu kacang.

Sejarah awal kemunculan mie lethekek, ialah dari keluarga Yasir Feri Ismatrada yang tinggal di Dusun Bendo, Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul, dan mereka masih membuat mie lethekek hingga saat ini (Samsuni 2018). Yasir mewarisi Mie Lethekek dari neneknya, seorang Tionghoa, berkat keahliannya. Bisnis ini dimulai oleh neneknya pada tahun 1940-an. Saat itu, sang nenek adalah salah satu orang Tionghoa yang selamat dari pengusiran dan penggusuran di daerah Pecinan Srandakan, Bantul.

Setelah penggusuran, dimulailah bisnis mie yang popularitasnya bertahan hingga saat ini. Bahan dasar singkong digunakan untuk bersaing dengan bisnis serupa yang sudah ada. Ternyata mie ini sangat disukai warga sekitar, yang sekarang disebut Mie Lethekek. Namun, karena kekurangan modal, bisnis tersebut sempat berhenti pada 1982. Yasir menghidupkan kembali bisnis neneknya pada tahun 2002 hingga menjadi seperti sekarang (Samsuni 2018).

Yasir mampu memproduksi sekitar 10 ton mie lethekek dalam satu bulan. Untuk membuat 10 ton mie lethekek, Yasir membutuhkan sekitar 10,5 ton tepung tapioka dan 20 ton tepung singkong sebagai bahan dasar. Bahan-bahan ini sebagian dibeli dari petani lokal di Bantul dan sebagian lainnya dikirim dari daerah lain (Samsuni 2018). Hingga saat ini, para pengusaha kuliner banyak menggunakan mie lethekek yang diproduksi Yasir sebagai bahan utama untuk membuat berbagai jenis mie, seperti mie rebus dan mie goreng. Mie lethekek ini menjadi salah satu makanan khas Bantul karena diolah dengan bumbu khas (Samsuni 2018).

Selain enak, mie letek ternyata banyak mengandung manfaat untuk tubuh dan menjaga daya tahan tubuh.

- Mie letek dibuat menggunakan umbi singkong, hidangan ini dapat menjadi alternatif yang baik bagi mereka yang sensitif atau alergi terhadap gluten.
- Mie letek cenderung memiliki kandungan lemak yang lebih rendah daripada mie tradisional yang terbuat dari tepung terigu. Ini bisa menjadi pilihan yang baik untuk mereka yang memperhatikan asupan lemak dalam diet mereka.
- Mie letek cenderung mengandung serat tinggi karena bahan utamanya adalah umbi-umbian dan daun-daunan. Serat membantu pencernaan yang sehat dan dapat mengurangi risiko penyakit seperti sembelit dan penyakit jantung.

Awalnya dijual sebagai jajanan oleh para pedagang keliling di pasar tradisional, saat ini mie letek menjadi salah satu makanan khas Yogyakarta dan Bantul yang terkenal dan dicari oleh wisatawan.

Bahan utama (Komposisi): Mie letek (mie yang terbuat dari tepung tapioka), wortel, bawang putih, bawang merah, merica, kemiri, kerupuk bawang.

2. Mie Ongklok (Wonosobo)



Gambar II.18 Mie Ongklok
Sumber: website Putrinyanormal.com
(Diakses pada 20/04/2024)

Mie ongklok adalah mie rebus yang dibuat di Wonosobo dan daerah sekitarnya. Kol, potongan daun kucai, dan kuah kental berkanji digunakan untuk membuat mie rebus ini. Banyak warung, rumah makan, dan gerobak menjual mie ini di seluruh kota. Sate sapi, tempe kemul, dan keripik tahu biasanya menjadi pendampingnya.

Dieng, yang berada di kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah, adalah tempat yang indah. Wonosobo berada di lintasan cincin api Nusantara karena banyak gunung berapi yang masih aktif. Dieng sering disebut sebagai "Negeri Para Dewa" karena ada banyak candi Hindu terkenal seperti Candi Arjuna, Gatotkaca, dan Bima, serta bukit-bukit kecil dan beberapa danau. Dieng memiliki banyak warisan budaya dalam bentuk cagar budaya dan tradisi termasuk warisan kuliner seperti mie ongklok (Yuharrani 2021).

Nama mie rebus ini berasal dari alat masaknya, ongklok, yang merupakan keranjang kecil dari bambu yang digunakan untuk membantu merebus mie. Alat bantu ini sangat umum di daerah setempat, sehingga nama "Mie Ongklok" diberikan dari alat ini. Setelah dicampur di dalam gayung bambu, campuran mie dan sayuran dicelupkan dalam air mendidih selama beberapa menit. Teknik ini dikenal sebagai diongklok (Devi 2018).

Mie yang dicelupkan berulang kali dalam air mendidih, Wonosobo adalah satu-satunya tempat yang memiliki metode pembuatan mie yang seperti ini. Mie dan campuran sayuran dimasukkan ke dalam mangkuk dan diguyur kuah dalam waktu singkat. Kuah mie ongklok yang terkenal dengan ke khas-annya. Kuahnya dibuat dari pati yang dicampur dengan gula jawa, ebi, dan rempah. Mie ongklok juga diberi bumbu kacang untuk menambah rasanya (Devi 2018).

Selain itu, cara penyajian mie ongklok khas Wonosobo sangat berbeda dengan mie tradisional lainnya. Sate sapi, tempe kemul, geblek, dan jenis makanan dari singkong adalah beberapa lauk yang dapat disajikan dengan mie ongklok. Kuah mie ongklok ini terasa sangat segar saat tersentuh lidah. Mie ongklok ini enak karena ada campuran ebi. Makan bersama lauknya membuatnya lebih enak saat dikonsumsi. Mie ongklok yang lezat dan segar dikombinasikan dengan tempe kemul yang renyah dan sate sapi yang empuk (Devi 2018).

Kisah mie ongklok datang dari pencipta resep lezat ini yaitu Pak Muhadi. Khususnya, seorang koki di toko mie. Pak Muhadi tidak sengaja membuat resep mie ongklok ini. Saat itu Pak Muhadi sudah tidak bekerja lagi di warung mie tersebut. Ia kemudian memutuskan untuk mandiri dengan berjualan mie di dekat

rumahnya. Namun karena belum puas dengan mie yang dibuatnya, Pak Muhadi mencoba menyiapkan mie dengan cara berbeda. Dengan memanfaatkan potensi alam dan pengujian berulang kali, Pak Muhadi akhirnya berhasil menciptakan resep mie ongglok legendaris yang masih bertahan hingga saat ini (Sunaryo 2020).

Cara pembuatan mie ongglok adalah dengan menekan tepung pada selembar daun pisang, kemudian membentuknya dan memasukkannya ke dalam tabung bambu. Kemudian, bambu yang berisi tepung tersebut dimasukkan ke dalam air mendidih hingga matang. Proses ini memberikan tekstur kenyal yang unik pada mie. Mie ongglok disajikan dengan cara yang unik. Setelah matang, mie dipotong kecil-kecil dan dimasukkan ke dalam mangkuk. Lalu tuang kuah kaldu ayam yang nikmat di atasnya (Sunaryo 2020).

Mie ongglok merupakan salah satu mie tradisional yang mempunyai kandungan gizi yang baik untuk kegiatan sehari-hari.

- Mie ongglok terbuat dari campuran tepung terigu dan telur, yang berarti bahwa tepung terigu mengandung karbohidrat dan telur mengandung protein. Kombinasi ini memberikan energi yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dasar dan beraktivitas sehari-hari.
- Salah satu bahan utama mie ongglok adalah telur, yang mengandung protein yang sangat penting untuk pembentukan dan pemeliharaan jaringan tubuh seperti otot, kulit, dan rambut.
- Di beberapa warung mie ongglok biasanya ditambahkan dengan sayuran seperti kol, sawi, atau daun kucai, mie ongglok bisa menjadi sumber vitamin dan mineral seperti vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi yang penting untuk kesehatan tubuh.

Hidangan ini sering disajikan dengan irisan daun bawang dan daun bawang goreng untuk menambah cita rasa. Keunikan lainnya mie ongglok tidak hanya terletak pada bahan pembuatannya yang terbuat dari bambu, tetapi juga pada rasa mie yang unik. Tekstur mie yang kenyal ditambah dengan kuah kaldu yang nikmat, lalu umumnya didampingi sate ayam atau kambing sebagai toppingnya, Menciptakan pengalaman kuliner yang berbeda dari masakan mie lainnya.

Bahan utama (Komposisi): Mie, kuah kental berkanji, kol, daun kucai, tempe kemul, bawang putih, merica, gula jawa, kecap manis, sate sapi, geblek.

c. Pulau Kalimantan

Mie di Kalimantan beragam jenis dan variasinya, berikut mie yang berasal dari pulau Kalimantan:

1. Mie Bancir (Banjarmasin)



Gambar II.19 Mie Bancir

Sumber: [instagram.com/@Agussasirangan](https://www.instagram.com/@Agussasirangan)
(Diakses pada 20/04/2024)

Di Indonesia, mie sangat populer, dan setiap daerah memiliki ciri khasnya sendiri. Mie bancir, sajian mie khas Banjarmasin, adalah salah satu hidangan mie yang harus dicoba. Berbeda dengan mie biasa, mie bancir disajikan dengan kuah yang nanggung (atau biasa disebut nyemek) namun kaya rasa. Makanan ini disebut Mie bancir karena kuahnya "nanggung" atau "setengah-setengah", yang berarti tidak terlalu banyak seperti sup dan tidak kering seperti mie goreng (Yayuk 2021).

Bancir adalah nama mie yang berasal dari bahasa Banjar, yang berarti "banci" atau "bencong". Ini disebabkan oleh fakta bahwa mie bancir terlihat setengah basah, tidak berkuah, tetapi juga tidak kering. Disebut banci karena penyajiannya yang terlihat nanggung (Sasirangan 2015).

Mie bancir menawarkan rasa mie yang unik, terlepas dari asal-usul namanya. Mie kuning dan bahan seperti ayam suwir, telur rebus, dan bawang goreng cocok dengan kuahnya yang kaya rempah. Mie bancir adalah hidangan yang mengenyangkan dan menyegarkan yang bisa dinikmati kapan saja (Indonesia kaya.com 2022) Dari nama boleh berarti nanggung, tapi soal rasa aroma kaldu dan rempah khas Banjar

membuat Mie bancir nikmat disantap saat sedang turun hujan. Sekilas sajian mie bancir terlihat seperti mie Aceh atau mie kocok khas Bandung.

Usut punya usut, Mie bancir berwarna merah adalah hasil dari menggunakan saus tomat saat membuat mie bancir. Mie ini dimasak dengan cara ditumis lalu diberi saus tomat hingga warnanya merah. Ada cara lain untuk membuat mie berwarna merah yaitu membeli mie berwarna merah yang tersedia di pasar (Utari 2019).

Sama seperti mie yang tersebar di seluruh Nusantara, Banjarmasin dulunya dikenal sebagai tempat banyak kedatangan pedagang Tionghoa. Bahwa mie asli dibawa oleh para pedagang Tionghoa ke sana, tetapi seiring berjalannya waktu, mie tersebut mengalami akulturasi dengan lidah khas Banjar, yang menghasilkan mie Bancir (Yayuk 2021).

Mie bancir biasanya tersedia dalam berbagai variasi selain varian original, seperti mie bancir cekec, mie bancir pedas, mie bancir bakso, mie bancir cekec setan, mie bancir hintal itik, mie bancir ayam panggang, dan mie bancir bapukah (Sasirangan 2015).

Mie bancir adalah mie tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung beras, ada juga yang menggunakan tepung terigu, namun kebanyakan menggunakan tepung beras. Kandungan gizinya sedikit berbeda dari mie yang terbuat dari tepung terigu, tetapi tetap mengandung beberapa nutrisi penting.

- Karbohidrat adalah komponen utama dalam mie bancir, yang berasal dari tepung beras sebagai bahan dasar. Karbohidrat adalah sumber energi utama bagi tubuh.
- Kandungan protein pada mie bancir biasanya ada pada penggunaan topingnya, dari suwiran ayam, hingga telur rebus untuk pendampingnya, nutrisi penting yang diperlukan untuk pertumbuhan, perbaikan jaringan tubuh, dan fungsi tubuh lainnya
- Mengandung cukup serat untuk pencernaan yang sehat dan menjaga rasa kenyang lebih lama.

Proses pembuatan mie bancir hampir sama dengan proses pembuatan mie biasa. Tepung beras dicampur dengan air dan bahan lain, termasuk garam, lalu diuleni

hingga menjadi adonan mi yang elastis. Adonan ini kemudian digulung dan dipotong menjadi mie, dan kemudian direbus hingga matang dalam air mendidih. Karena terbuat dari tepung beras, mie bancir memiliki rasa yang lebih gurih dan teksturnya yang kenyal dibandingkan dengan mie tradisional yang terbuat dari tepung terigu (Utari 2019).

Mie kuning yang tebal dan kenyal, kuahnya berwarna kuning kecoklatan dan kaya rasa, dibuat dari kaldu ayam atau sapi yang dicampur dengan rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, dan lada. Bumbu-bumbu ini serupa dengan bumbu kuah soto atau sop khas Banjar yang disajikan dengan saus tomat. Setelah itu, warnanya menjadi sedikit kemerahan saat disajikan. Itu sebabnya banyak orang di daerah itu menyebut mie bancir dengan sebutan mie habang, di mana "Habang" artinya "merah" dalam bahasa Banjar (Yayuk 2021).

Bahan utama (Komposisi): Mie kuning tebal, kaldu ayam kampung untuk kuah, jahe, kunyit, lada, suwiran ayam, telur rebus, irisan kol, bawang goreng.

2. Mie Kepiting (Pontianak)



Gambar II.20 Mie Kepiting
Sumber: [instagram.com/@Cucuk_febrianta](https://www.instagram.com/@Cucuk_febrianta)
(Diakses pada 20/04/2024)

Mie Kepiting Pontianak adalah salah satu hidangan khas dari Kota Pontianak, ibu kota Provinsi Kalimantan Barat, Indonesia. Mie kepiting atau bakmie kepiting Pontianak berasal dari banyaknya sumber daya alam di Pontianak, terutama kepiting. Pontianak berada di pesisir Kalimantan Barat, dengan perairan yang subur dan banyak kehidupan laut, seperti kepiting. Oleh karena itu, tidak mengherankan

bahwa salah satu komponen utama hidangan khas Pontianak adalah kepiting (Wadaya 2018).

Makanan khas Kalimantan Barat ini hampir sama dengan mie ayam, namun topping yang disajikan berupa daging, bakso ikan, otak-otak ikan, daging kepiting, kecambah, dan pangsit goreng. Mie Kepiting Pontianak telah menjadi salah satu ikon kuliner yang terkenal dari kota ini. Kombinasi antara mie yang lezat dan daging kepiting segar, disajikan dengan kuah yang kaya rasa, membuat hidangan ini sangat diminati oleh penduduk lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke Pontianak (Wadaya 2018).

Biasanya, mie kepiting Pontianak dibuat dengan daging kepiting asli yang telah dimasak dan dimasukkan ke dalam mie atau di atas mie, memberikan cita rasa laut yang unik dan memberikan tambahan protein. Jika mienya ditambahkan capit kepiting atau cangkang kepiting, maka penyajiannya akan lebih spesial. (Fitria 2024). Mie kepiting Pontianak memiliki tekstur lembut dan kenyal. Penggunaan pewarna cabai dan bumbu khas, rasa mie biasanya gurih dan sedikit pedas. Biasanya dimasak dalam kuah kaldu kepiting yang kaya rasa, untuk menambahkan rasa yang lezat (Fitria 2024).

Mie Kepiting Pontianak adalah hidangan mie yang kaya rasa dan seringkali mengandung beberapa nutrisi yang bermanfaat.

- Tubuh menggunakan karbohidrat sebagai sumber energi utama, dan mie kepiting Pontianak terbuat dari tepung terigu, tepung tapioka, dan bahan lainnya.
- Daging kepiting adalah sumber protein yang penting untuk mie kepiting Pontianak. Protein adalah nutrisi penting yang membantu tubuh membuat dan menjaga jaringan seperti otot dan jaringan lainnya.
- Bergantung pada bahan tambahan yang digunakan, Mie Kepiting Pontianak memiliki sejumlah vitamin dan mineral. Misalnya, daging kepiting mengandung mineral seperti seng dan selenium, sementara sayuran dapat mengandung vitamin dan mineral seperti vitamin A, vitamin C, dan kalsium.

- Mie Kepiting Pontianak biasanya menggunakan kaldu kepiting yang mengandung kolagen, merupakan protein penting untuk kesehatan kulit, rambut, dan sendi.

Secara tradisional, mie kepiting Pontianak disajikan dalam mangkuk besar berisi kuah kaldu kepiting yang lezat dengan mie dan isiannya. Seringkali disajikan panas dan dihiasi dengan irisan seledri atau bawang daun untuk memberikan rasa segar. (Fitria 2024). Selain itu, kisaran waktu perkembangan mie kepiting Pontianak berkisar dari pertengahan hingga akhir abad ke-20, ketika kegiatan kuliner semakin berkembang di Pontianak. Hidangan ini telah menjadi bagian integral dari warisan kuliner kota tersebut dan terus dinikmati oleh banyak orang hingga saat ini (Wadaya 2018).

Bahan utama (Komposisi): Mie keriting, kuah kaldu ayam, bakso ikan, daging kepiting, tahu coklat, otak-otak ikan, daun bawang.

d. Pulau Sulawesi

Mie di Sulawesi beragam jenis dan variasinya, berikut mie yang berasal dari pulau Sulawesi:

1. Mie Titi (Makassar)



Gambar II.21 Mie Titi
Sumber: [instagram/@dapuritian](https://www.instagram.com/dapuritian)
(Diakses pada 20/04/2024)

Mie titi sudah menjadi kuliner khas Makassar sejak lama. Namun sajian mie kering yang disajikan dengan kuah pedas kental ini, ternyata bukan nama jenis mie seperti

mie kuah, mie bakso, atau mie goreng. Titi bukanlah nama atau nama pemberian (Freddy 2012).

Dalam bahasa Cina, titi berarti adik, nama tersebut masih menjadi masakan mie terkenal hingga saat ini. Seiring berjalannya waktu, mie titi akhirnya menjadi bisnis keluarga. Setelah itu, mereka membuka jaringan usaha Mie Titi untuk menafkahi keluarga. Saat ini mie titi memiliki delapan jaringan. Tiga cabang mie titi seperti Jl Irian Center, Jl Avenue, dan Jl Datuk Museng dikuasai Fredy Koheng. Bagi warga Tionghoa Makassar pada tahun 1950-an, khususnya di pecinan, Angko Tjao adalah seorang penjual mie. Saat itu, penduduk setempat menyebut masakan ini mie telur goreng atau mie yang digoreng dengan sedikit minyak lalu ditekan ke dalam wajan hingga rata seperti telur dadar. Mie bakar atau mie goreng ini mirip masakan khas Kwantong Cina Sedangkan mie goreng yang agak lembab merupakan masakan khas Cina Hokkien (David 2012).

Dalam seporsi mangkok mie titi, mie kering terbungkus dengan kuah kaldu kental yang dibuat dari campuran air, telur, tepung kanji, bawang putih, dan penyedap rasa lainnya. Untuk menghasilkan rasa yang sempurna, bagian atas mie dihiasi dengan irisan bakso, udang, dan sayur-mayur (Faizal 2022). Digoreng kering membuat mie Titi memiliki tekstur yang renyah dan kriuk saat digigit. Proses ini membuat mie menjadi kering dan menghasilkan lapisan luar yang renyah, yang kontras dengan kelembutan kuahnya (Faizal 2022).

Mie kering merupakan salah satu kuliner yang berasal dari Makassar (Sulawesi Selatan), mie kering cukup terkenal di Makassar. Kepopuleran mie kering tidak hanya terbatas pada daerah saja namun sudah merambah ke kota-kota besar di Indonesia seperti Jakarta. Mie kering atau mie kering Makassar merupakan masakan Tionghoa Indonesia, mie kering jenis ini disajikan dengan kuah kental dan irisan daging ayam, udang, jamur, bakso goreng, hati dan cumi.

Mie Titi adalah hidangan mie tradisional dari Indonesia, khususnya dikenal di daerah Makassar. Berbeda dengan mie pada umumnya, mie titi memiliki ciri khas tersendiri dalam bentuk dan tekstur mienya, kandungan gizi didalamnya juga baik untuk tubuh.

- Karbohidrat adalah komponen utama dalam Mie Titi, yang berasal dari tepung terigu. Karbohidrat adalah sumber energi utama bagi tubuh.
- Protein terdapat pada pendampingnya seperti, daging ayam, udang, bakso, cumi, dan protein lainnya sesuai komposisi yang disajikan.
- Telor yang digunakan dalam adonan mie dan minyak atau mentega yang digunakan saat memasaknya adalah dua sumber lemak dalam mie Titi. Lemak berfungsi sebagai sumber energi dan membantu penyerapan beberapa vitamin dan nutrien lainnya.

Mie titi atau mie kering ini memiliki ciri khas dalam proses pembuatannya. Mie ini diproduksi dengan menggunakan teknik khusus yang membuat mie menjadi kering dan tipis. Proses ini melibatkan penekanan dan pemipihan adonan mie, menciptakan tekstur yang berbeda dari mie-mie lainnya (David 2012). Mie titi adalah hidangan mie yang lezat dan kaya rasa, terutama bagi pecinta *seafood*. Kombinasi mie yang renyah, kuah kaldu yang gurih, dan daging udang segar membuatnya menjadi pilihan favorit di berbagai kesempatan makan di Makassar dan sekitarnya.

Bahan utama (Komposisi): Mie kering, saus yang terdiri dari olahan laut, udang, dada ayam dipotong dadu, sawi, jamur, tepung maizena.

2. Mie Cakalang (Manado)



Gambar II.22 Mie cakalang
 Sumber: website indonesiakaya.com
 (Diakses pada 20/04/2024)

Manado, ibu kota Provinsi Sulawesi Utara, dianggap sebagai pusat kuliner Indonesia. Kota yang dikenal sebagai "Kota Garis Biru" ini memiliki banyak

makanan khas yang menggugah selera. Selain makanan tradisional Manado, ada banyak makanan lain yang harus dicoba saat pergi ke sana, salah satunya adalah mie cakalang (Kaunang, I.R.B, Haliadi dan Rabani 2016).

Mie cakalang terbuat dari ikan cakalang, biasanya disebut ikan cakalang fufu, yang dibumbui, diasap, dan diikat dengan kerangka bambu. Ikan cakalang fufu memiliki rasa gurih dan asin, dan ini adalah bahan dasar mie cakalang. Mie cakalang biasanya disajikan dengan sambal dabu-dabu yang pedas dan segar selain ikan cakalang. Mie cakalang biasanya dibuat dengan mie kuning, sawi hijau, kubis, bawang merah, bawang putih, dan cabai (Wadaya 2018).

Masyarakat Manado berani meracik mie dan cakalang karena kota ini terkenal karena banyaknya rempah-rempahnya. Banyak bumbu yang bisa membuat aroma cakalang tak dominan dan amis saat disandingkan dengan mie. Mie cakalang, yang sudah lama melegenda di Manado, memiliki rasa yang kuat yang menyerupai ikan cakalang. Namun, karena bahan-bahannya yang segar dan dicampur dengan rempah-rempah yang tepat, rasanya pasti enak (Beribe 2018).

Meskipun mie cakalang mirip dengan mie udon dari Jepang, mie cakalang terbuat dari mie kuning yang lumayan tebal dan panjang. Namun, bahan utama yang membedakannya adalah ikan cakalang atau tongkol yang diolah menjadi rasa yang khas (Beribe 2018).

Sejarah mie cakalang berasal dari masa penjajahan Belanda di Sulawesi Utara. Saat itu, banyak ikan cakalang, juga dikenal sebagai tongkol, ditemukan di perairan sekitar Manado. Ikan ini kemudian digunakan sebagai bahan utama untuk membuat mie cakalang, yang sekarang menjadi salah satu makanan khas Manado. Masyarakat di Manado biasanya makan mie cakalang bersama bubur (Wadaya 2018).

Manado adalah kota lain yang terkenal dengan makanan pedas. Jadi, tanpa sambal, mie cakalang tidak akan enak. Sambal cabai hijau direbus dengan cuka atau sambal cabai merah yang diulek dengan jahe dan bawang putih. Rasa ikan cakalang yang

gurih dan asin, rasa sayuran yang manis, dan rasa sambal dabu-dabu yang pedas menghasilkan rasa yang menggugah selera (Beribe 2018).

Selama perkembangan, mie cakalang mengalami perubahan dalam cara penyajiannya, salah satunya adalah versi goreng. Dengan kuah bening yang dicampur dengan sedikit merica, mie cakalang memiliki rasa yang sedikit pedas di lidah. Saat mie disajikan, selera makan langsung meningkat karena uap panas yang mengepul dan taburan bawang goreng di seluruh mangkuk. Namun, mie cakalang goreng dibuat dengan semua bahan digoreng dan dimasak bersama, seperti yang dilakukan pada mie goreng biasa.

Biasanya, mie cakalang disajikan dengan dua jenis sambal: sambal lombok merah yang diulek dengan sedikit bawang putih dan jahe dan sambal lombok ijo yang direbus sampai lembek, dicampur cuka, air, dan garam, untuk menambah cita rasa (Wadaya 2018).

Mie Cakalang adalah hidangan mie yang kaya rasa dan nutrisi, terutama karena penggunaan ikan cakalang dalam pembuatan kuahnya dan komponen utamanya.

- Ikan cakalang yang digunakan sebagai komponen utama pada mie cakalang adalah sumber protein hewani yang baik yang diperlukan untuk berbagai fungsi fisiologis, termasuk pembentukan dan perbaikan jaringan.
- Ikan cakalang juga mengandung asam lemak omega-3, seperti EPA (asam *eicosapentaenoic*) dan DHA (asam *docosahexaenoic*), yang baik untuk kesehatan jantung, otak, dan sistem saraf.
- Mie yang digunakan dalam mie cakalang menyediakan karbohidrat sebagai sumber energi utama. Karbohidrat penting untuk memberikan energi yang diperlukan tubuh sehari-hari.
- Ikan cakalang dapat menyediakan mineral seperti kalsium, fosfor, dan selenium, serta beberapa vitamin seperti vitamin D dan vitamin B12.

Mie cakalang adalah hidangan mie yang lezat dan menggugah selera, terutama bagi mereka yang menyukai rasa ikan cakalang yang unik dan kuah yang gurih. Aroma dan rasa unik dari kuah ikan cakalang membuatnya menjadi salah satu makanan

paling populer di Sulawesi Utara atau lebih tepatnya di Manado dan merupakan bagian penting dari warisan kuliner Indonesia.

Bahan utama (Komposisi): Mie kuning, cakalang, sawi, kubis, cabai, daun bawang, minyak Ikan, bawang merah dan bawang putih.

e. Pulau Papua

Mie di Papua beragam jenis dan variasinya, berikut mie yang berasal dari pulau Papua:

1. Mie Sagu (Jayapura)



Gambar II.23 Mie sagu

Sumber: [website.generasimaju.co.id/Anisa rahmadani](http://website.generasimaju.co.id/Anisa%20rahmadani)
(Diakses pada 20/04/2024)

Mie sagu, atau terkadang disebut sebagai "*sagu mee*" dalam bahasa Inggris, adalah hidangan unik yang dibuat dari tepung sagu yang diolah menjadi mie. Meskipun tepung sagu sendiri telah digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat mie sejak lama. Mie sagu mirip dengan mie tiaw dan kwetiaw yang sudah beredar luas di Indonesia (Lia 2021).

Tepung sagu sendiri berasal dari pati sagu yang diekstrak dari umbi sagu, yang merupakan sumber karbohidrat utama di daerah tropis, terutama di Asia Tenggara. Proses pengolahan sagu telah dikenal oleh masyarakat pribumi sejak lama, terutama di daerah di mana banyak pohon sagu. Karena pohon sagu hanya ditemukan di beberapa wilayah Indonesia, seperti Maluku, Irian Jaya (Papua), dan Riau, mie sagu dianggap sebagai makanan asli Indonesia. Namun, orang-orang di Papua dan sekitarnya adalah orang-orang yang benar-benar membuat mie sagu (Bambang 1992).

Pada akhirnya, tepung sagu tidak hanya digunakan untuk membuat kue tradisional atau makanan ringan, tetapi juga diolah menjadi mie. Proses pembuatan mie sagu hampir sama dengan pembuatan mie biasa, hanya bahan dasarnya adalah tepung sagu (Bambang 1992).

Pati "tahan asam" yang tidak tercerna oleh usus manusia terdapat dalam mie sagu. Mie sagu memiliki kandungan *resistant starch* bahkan 3-4 kali lebih banyak daripada mie yang dibuat dari tepung terigu. *Resistant starch* berfungsi sebagai *prebiotik* dan mengurangi *indeks glikemik*, sehingga makan mie sagu tidak akan meningkatkan kadar glukosa dalam darah dengan cepat (Lia 2021).

Mie sagu Papua memiliki tekstur yang kenyal dan putih bersih. Rasa mie ini biasanya netral, sehingga dapat disesuaikan dengan bumbu tambahan sesuai selera. Ada dua cara untuk mencicipi mie sagu: mie sagu goreng atau "lecah", atau mie sagu basah (Lia 2021). Mie sagu Papua adalah jenis mie tradisional yang terbuat dari tepung sagu, yang merupakan sumber karbohidrat utamanya. Meskipun gizinya mungkin sedikit berbeda dari mie yang dibuat dari tepung terigu, ia tetap mengandung beberapa manfaat penting.

- Mie sagu mengandung tepung sagu yang bermanfaat untuk mengurangi sembelit, memperbaiki pencernaan, mencegah kanker usus, meningkatkan kesehatan tulang dan sendi, dan mencegah darah tinggi karena kandungan karbohidratnya yang tinggi.
- Serat sangat penting untuk pencernaan yang sehat dan membuat kenyang lebih lama.
- Kandungan lemak yang terdapat pada mie sagu terbilang rendah, karena sagu merupakan kandungan yang rendah kalori.
- Mie sagu juga tidak meningkatkan kadar glukosa dalam darah, sehingga dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus.

Meskipun sejarah pasti tentang asal-usul mie sagu tidak terdokumentasikan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung sagu untuk membuat mie berkembang sebagai tanggapan terhadap bahan lokal yang tersedia dan permintaan akan variasi dalam hidangan. Karena mengandung serat alami dari sagu dan tidak mengandung

gluten, mie sagu memiliki nilai gizi yang lebih tinggi daripada mie telur atau mie gandum.

Bahan utama (Komposisi): Mie sagu, saus tiram, kecap manis dan asin, sawi, daun bawang, telur.

2. Mie Kuah Lobster (Manokwari)



Gambar II.24 Mie kuah lobster
Sumber: wbesite cookpad.com/powpow
(Diakses pada 20/04/2024)

Manokwari adalah kota ibu Kota Provinsi Papua Barat yang terletak pada Kabupaten Manokwari, Kata Manokwari berasal dari bahasa Biak Numfor yang berarti “Kampung Tua” juga bisa dikenal sebagai “Kota Injil” (Wanggai 2008).

Mie kuah lobster Papua adalah makanan tradisional yang menggabungkan rasa mie yang kenyal dengan daging lobster yang lezat, disajikan dalam kuah yang kaya rasa. Hidangan ini telah mendapatkan perhatian karena kombinasi unik dari rasa dan tekstur, dengan daging lobster menambahkan elemen kaya dan lezat ke hidangan (Desy 2019)

Di wilayah Papua, terutama di perairan sekitar Papua Barat, lobster adalah salah satu sumber laut yang kaya (Naamin 1984). Lobster sangat populer di sana dan sering dimasak menjadi berbagai hidangan yang lezat. Tidak mengherankan jika kedua bahan ini digabungkan untuk membuat hidangan yang istimewa. Mie kuah lobster Papua adalah upaya untuk memanfaatkan kekayaan alam Papua dan menciptakan hidangan yang unik dan menggugah selera (Desy 2019).

Lobster mutiara Papua dipilih untuk makanan ini karena rasanya yang enak, dagingnya yang empuk, dan mudah dimasak. Selain itu, rasa gurih yang tersisa

setelah digoreng menjadi nilai tambahan. Rasa laut lobster yang khas dicampur dengan kuah kental yang gurih dan tekstur mie yang lembut dan kenyal. Seringkali, hidangan ini memiliki sentuhan pedas atau asam, yang menambah rasa yang menarik (Suud 2019).

Salah satu komponen utama mie kuah lobster adalah potongan daging lobster. Daging lobster yang dimasak bersama dengan kuah memberikan cita rasa laut yang khas dan tekstur yang lembut. Lobster utuh biasanya disajikan dengan mie nya, untuk menambah kesan estetik dan nafsu makan (Suud 2019).

Lobster mutiara, atau lobster berlian, adalah *varietas* lobster yang memiliki daging putih yang lembut dan rasanya lezat. Terdapat kandungan gizi yang baik untuk tubuh pada lobster mutiara.

- Protein hewani penting untuk berbagai fungsi tubuh, termasuk pembentukan dan perbaikan jaringan baru, dan lobster mutiara adalah sumber protein hewani yang kaya.
- Lobster mutiara mengandung lemak, termasuk asam lemak omega-3, tetapi jumlah lemaknya biasanya rendah dan tinggi lemak tak jenuh, yang baik untuk jantung.
- Lobster mutiara mengandung asam amino esensial, yang merupakan komponen penting dalam pembentukan protein dalam tubuh manusia.
- Lobster mutiara mengandung beberapa vitamin, termasuk vitamin B12, yang penting untuk fungsi sistem saraf dan pembentukan sel darah merah.

Mie kuah lobster Papua tidak hanya merupakan hidangan yang lezat tetapi juga memiliki makna budaya di Papua. Ini adalah representasi dari warisan kuliner yang kaya di wilayah ini dan kemampuannya untuk menggabungkan rasa tradisional dengan cita rasa modern (Desy 2019). Hidangan ini adalah bukti kreativitas dan daya tarik dari pemandangan kuliner Papua, yang terkenal dengan hidangan unik dan lezatnya.

Bahan utama (Komposisi): Mie, lobster mutiara, bumbu rempah-rempah, tomat, cabai merah, daun bawang.

II.3. Analisis Permasalahan Mie di Indonesia

Keberagaman mie menjadi ciri khas kuliner Indonesia yang tak terbantahkan. Namun, di balik kenikmatan dan keragaman itu, ada masalah besar: kurangnya informasi tentang berbagai jenis mie. Mie memainkan peran penting dalam kehidupan sehari-hari, menjadi salah satu pilar kuliner Indonesia. Namun, kurangnya pemahaman tentang berbagai jenis mie, cara penyajian yang tepat, dan sejarahnya dapat menjadi hambatan untuk mengembangkan dan menghargai budaya kuliner lebih dalam. Analisis permasalahan penelitian ini memakai kuesioner, wawancara tidak langsung, dan studi literatur.

Studi literatur ini didasarkan pada *e-book* sebagai panduan informasi tentang mie di Indonesia dan jurnal yang tersebar di internet tentang topik tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengumpulkan, menganalisis, dan menyintesis informasi dari berbagai sumber tentang mie tradisional Indonesia sehingga dapat memberikan gambaran yang komprehensif tentang subjek.

Penelitian ini mencakup jurnal dari berbagai disiplin ilmu, seperti antropologi, sejarah, kuliner, dan sosiologi, untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang penelitian dan artikel ilmiah terkait mie di Indonesia. Jurnal-jurnal ini mencakup berbagai aspek, seperti sejarah, resep, dan teknik pembuatan, serta persepsi dan popularitas mie tradisional di kalangan masyarakat.

Selain itu, *e-book* ini digunakan sebagai sumber tambahan yang memberikan informasi terperinci tentang berbagai jenis mie di Indonesia, termasuk asal-usul, bahan-bahan yang digunakan, teknik memasak, dan variasi regional. *E-book* ini biasanya ditulis oleh pakar kuliner atau peneliti yang sangat mahir dalam masakan tradisional Indonesia, memberikan perspektif yang kaya dan beragam.

Penelitian ini menggunakan data dari jurnal dan *e-book* untuk menemukan celah pengetahuan, menilai relevansi informasi saat ini, dan menyarankan cara untuk mempertahankan dan mempromosikan mie tradisional Indonesia. Selain itu, studi literatur ini akan membahas bagaimana media digital dan teknologi dapat digunakan untuk meningkatkan kesadaran dan minat remaja terhadap mie tradisional. Ini karena remaja lebih suka format yang interaktif dan visual.

II.3.1. Hasil Data Kuesioner

Kuesioner ini dirancang untuk mengeksplorasi pemahaman responden mengenai keberagaman kuliner mie di Indonesia, serta sejauh mana kesadaran terhadap faktor-faktor yang menyebabkan keragaman tersebut. Selain itu, kuesioner ini juga bertujuan untuk mengukur pemahaman responden tentang dampak keberagaman kuliner mie terhadap budaya kuliner dan identitas masyarakat Indonesia.

Melalui pertanyaan-pertanyaan yang mencakup berbagai aspek, mulai dari pengetahuan tentang variasi mie yang ada di berbagai daerah, hingga pemahaman mengenai pengaruh budaya, sejarah, dan tradisi lokal terhadap perkembangan mie, peneliti diharapkan dapat memperoleh gambaran yang lebih mendalam tentang persepsi masyarakat. Pertanyaan ini juga akan membantu mengidentifikasi sejauh mana mie telah menjadi bagian dari identitas kuliner di Indonesia, serta bagaimana keberagaman tersebut mempengaruhi kebiasaan makan dan nilai-nilai budaya.

Kuesioner ini tidak hanya bertujuan untuk menggali informasi mengenai pengetahuan responden tentang mie, tetapi juga untuk memahami bagaimana keberagaman kuliner mie berkontribusi pada kekayaan budaya Indonesia. Melalui wawasan yang diperoleh, diharapkan dapat lebih dihargai bagaimana mie, sebagai salah satu elemen kuliner yang populer, dapat mencerminkan keragaman dan identitas masyarakat Indonesia yang beraneka ragam.

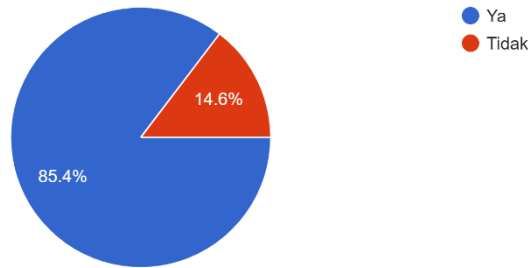
Data Responden

Hasil kuesioner menunjukkan presentase jumlah responden menurut jenis kelaminnya, jadi sebanyak 53,3% yang mengisi kuesioner ini adalah perempuan dan 46,8% adalah laki-laki. Dan juga hasil kuesioner menunjukkan presentase responden menurut umur. Hasilnya sebanyak 87,8 % berumur 21-25 tahun, 2,4 % berumur 26-30 tahun, 9,8% berumur 31 tahun keatas.

Total yang menjawab ada 41 responden.

Apakah anda mengetahui apa saja kuliner mie yang ada di Indonesia? (Minimal mengetahui 5 kuliner untuk mengisi jawaban "Ya")

41 responses

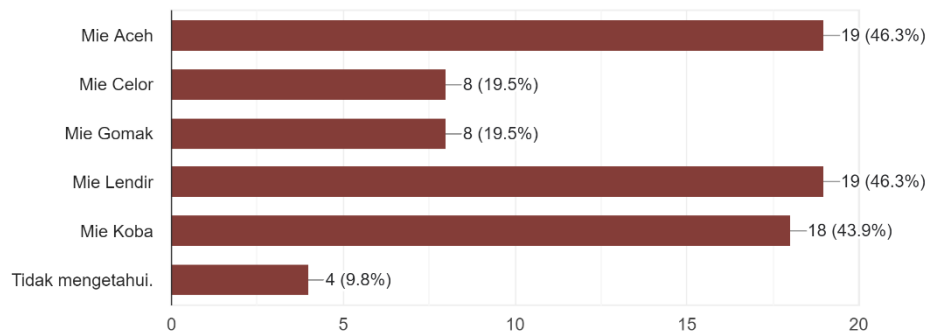


Gambar II.25 Data Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Ternyata dari 41 responden mayoritas mengetahui lebih dari 5 kuliner mie, dengan 85,4% menjawab Ya, dan 14,6% menjawab Tidak

Dibawah ini merupakan mie yang berada di Pulau Sumatera. Jika anda mengetahui mie tersebut, checklist box tersebut. (Boleh berapapun sesuai pengetahuan)

41 responses

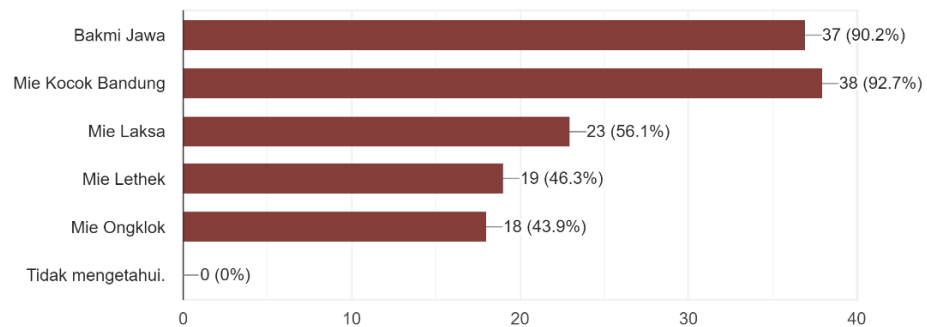


Gambar II.26 Data Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Dari data diatas bisa disimpulkan bahwa 41 responden, mie Aceh dan mie lendir banyak diketahui dengan total 19 responden dengan persentase 46,3%, lalu dilanjutkan dengan mie koba dengan 18 responden persentase 43,9%, di posisi terakhir ada mie celor dan mie gomak dengan total 8 responden persentase 19,5%, dan 4 responden menjawab Tidak mengetahui.

Dibawah ini merupakan mie yang berada di Pulau Jawa. Jika anda mengetahui mie tersebut, checklist box tersebut. (Boleh berapapun sesuai pengetahuan)

41 responses

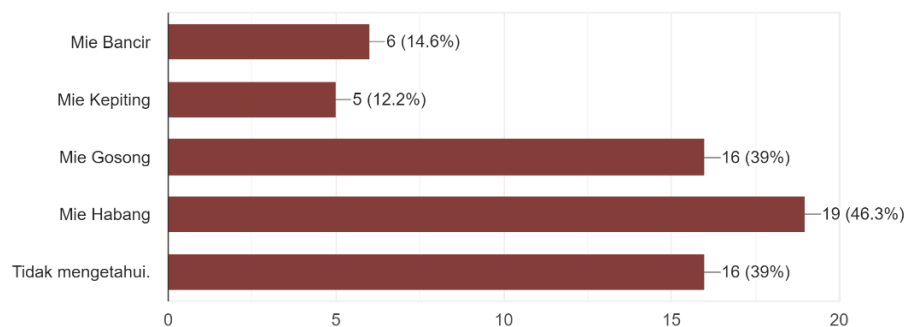


Gambar II.27 Data Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Dari data diatas bisa disimpulkan bahwa 41 responden, bakmie Jawa dan mie kocok banyak diketahui dengan total 37 dan 38 responden dengan persentase 90,2% dan 92,7%, lalu dilanjutkan dengan mie laksa dengan 23 responden persentase 56,1%, di posisi terakhir ada mie letheek dan mie ongklok dengan total 19 dan 18 responden persentase 46,3% dan 43,9%, terakhir 0 responden menjawab Tidak.

Dibawah ini merupakan mie yang berada di Pulau Kalimantan. Jika anda mengetahui mie tersebut, checklist box tersebut. (Boleh berapapun sesuai pengetahuan)

41 responses

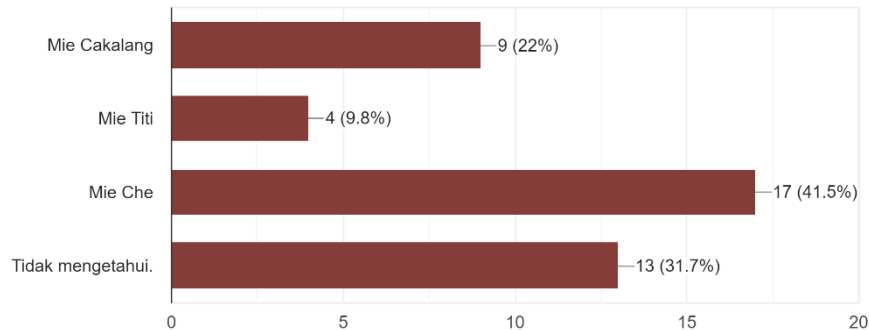


Gambar II.28 Data Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Dari data diatas bisa disimpulkan bahwa 41 responden, mie habang dan mie gosong banyak diketahui dengan total 19 dan 16 responden persentase 46,3% dan 39%, lalu dilanjutkan dua terakhir ada mie bancir dan mie kepiting dengan total 6 dan 5 responden persentase 14,6% dan 12,2%, dan sisanya 16 responden menjawab Tidak mengetahui.

Dibawah ini merupakan mie yang berada di Pulau Sulawesi. Jika anda mengetahui mie tersebut, checklist box tersebut. (Boleh berapapun sesuai pengetahuan)

41 responses

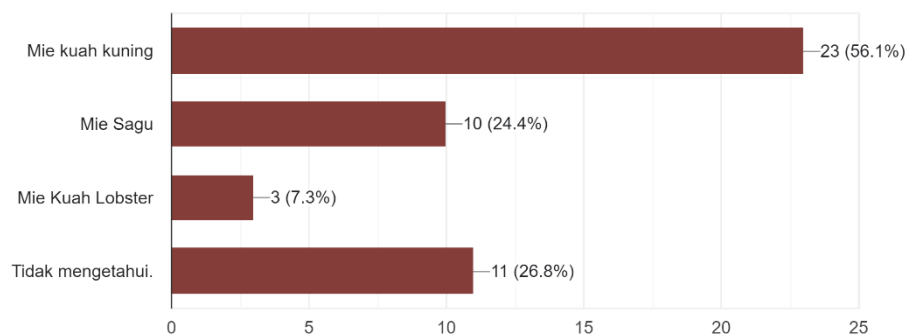


Gambar II.29 Data Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Dari data diatas bisa disimpulkan bahwa 41 responden, mie che banyak diketahui dengan total 17 responden persentase 41,5% , lalu dilanjutkan dua terakhir ada mie cakalang dan mie titi dengan total 9 dan 4 responden persentase 22% dan 9,8% , dan sisanya 13 responden menjawab Tidak mengetahui.

Dibawah ini merupakan mie yang berada di Pulau Papua. Jika anda mengetahui mie tersebut, checklist box tersebut. (Boleh berapapun sesuai pengetahuan)

41 responses

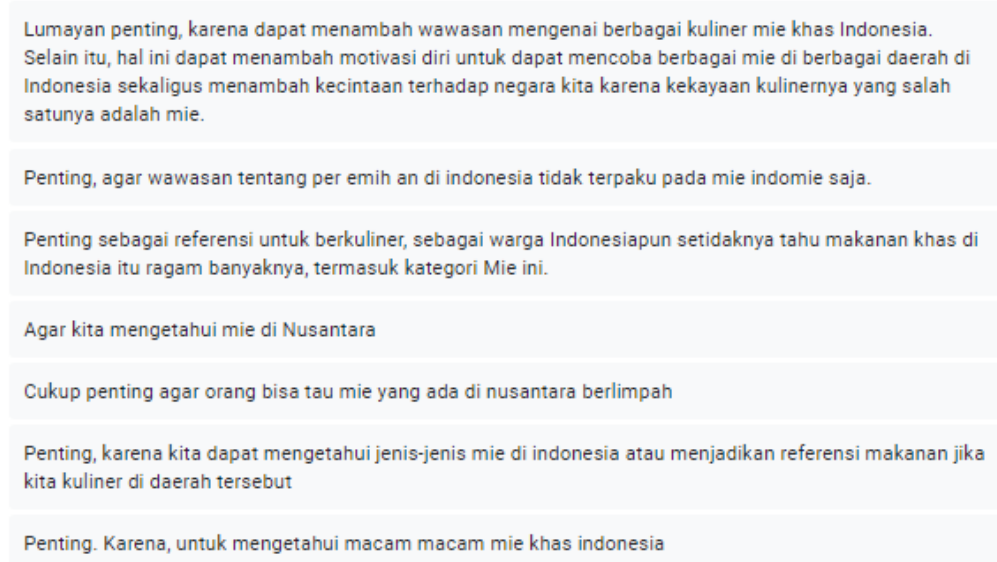


Gambar II.30 Data Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Dari data diatas bisa disimpulkan bahwa 41 responden, mie kuah kuning banyak diketahui dengan total 23 responden persentase 56,1% , lalu dilanjutkan dua terakhir ada mie sagu dan mie kuah lobster dengan total 10 dan 3 responden persentase 24,4% dan 7,3% , dan sisanya 11 responden menjawab Tidak mengetahui.

Bagaimana menurut anda apakah informasi tentang mie di nusantara itu penting? berikan alasannya.

41 responses



Gambar II.31 Data Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Dapat disimpulkan pendapat atau harapan 41 responden terhadap kuliner mie di Indonesia, sebagai berikut:

Kesimpulan Pendapat

Mayoritas responden menilai “penting”. Harapan masyarakat juga mengarah pada inovasi yang dapat memperkaya keanekaragaman kuliner tanpa kehilangan esensi dan keunikan dari masing-masing jenis mie. Masyarakat mengharapkan agar informasi tentang keanekaragaman mie di indonesia dapat diperbanyak dan mudah dicari, sehingga referensi jenis kuliner mie tetap terjaga.

II.3.2. Wawancara

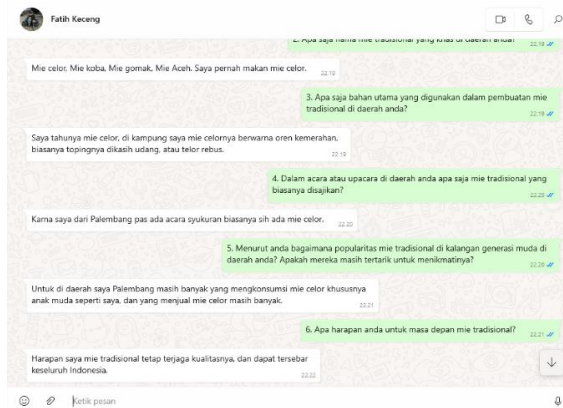
Pada wawancara ini menggunakan wawancara tidak langsung. Menurut Gallup (2019) wawancara tidak langsung dilakukan ketika pewawancara dan responden tidak berada di tempat yang sama saat wawancara dilakukan. Terdapat 5 responden dari 5 pulau besar seperti Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua. Pewawancara berkomunikasi melalui media komunikasi berupa pesan *whatsapp*.

- Narasumber 1 (Sumatera)

Nama : Muhammad Fatih Fatturohman

Umur : 22 tahun

TTL : Lubuklinggau, 29 Januari 2002



Gambar II.32 Bukti wawancara orang Sumatera
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

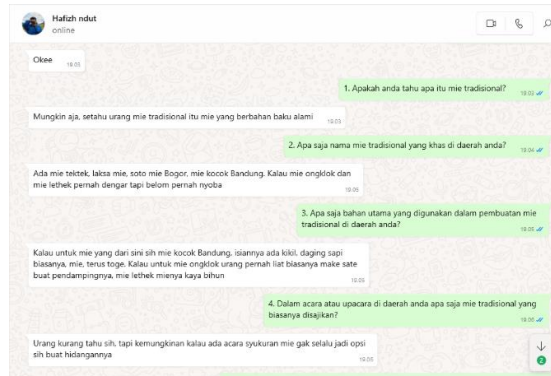
1. Apakah anda tahu apa itu mie tradisional?
Iya tahu, kalau gak salah mie yang dibuat dengan cara tradisional.
2. Apa saja nama mie tradisional yang khas di daerah anda?
mie celor, mie koba, mmie gomak, mie Aceh. Saya pernah makan mie celor.
3. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie tradisional di daerah anda?
Saya tahunya mie celor, di kampung saya mie celornya berwarna oren kemerahan, biasanya topingnya dikasih udang, atau telur rebus.
4. Dalam acara atau upacara di daerah anda apa saja mie tradisional yang biasanya disajikan?
Karna saya di Palembang pas ada acara syukuran biasanya sih ada mie celor.
5. Menurut anda bagaimana popularitas mie tradisional di kalangan generasi muda di daerah anda? Apakah mereka masih tertarik untuk menikmatinya?
Untuk di daerah saya Palembang masih banyak yang mengkonsumsi mie celor khususnya anak muda seperti saya, dan yang menjual mie celor masih banyak.

- Narasumber 2 (Jawa)

Nama : Muhammad Hafizh Alifiyanto

Umur : 21 tahun

TTL : Bandung, 9 Agustus 2002



Gambar II.33 Bukti wawancara orang Jawa
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

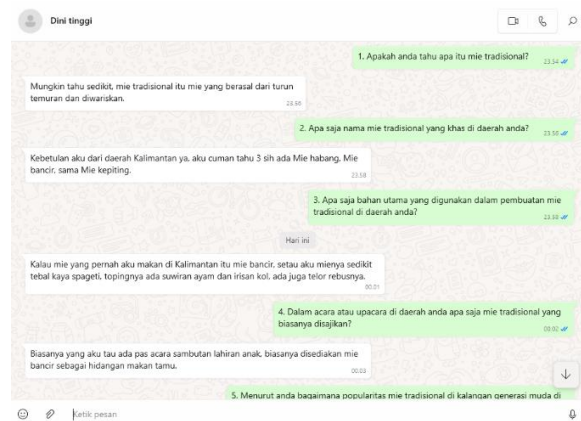
1. Apakah anda tahu apa itu mie tradisional?
Mungkin aja, setahu urang mie tradisional itu mie yang berbahan baku alami.
2. Apa saja nama mie tradisional yang khas di daerah anda?
Ada mie tektek, laksa mie, soto mie Bogor, mie kocok Bandung. Kalau mie ongluk dan mie letheh pernah dengar tapi belum pernah nyoba.
3. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie tradisional di daerah anda?
Kalau untuk mie yang dari sini sih mie kocok Bandung, isiannya ada kikil, daging sapi biasanya, mie, terus toge. Kalau untuk mie ongluk urang pernah liat biasanya make sate buat pendampingnya, mie letheh mienya kaya bahun.
4. Dalam acara atau upacara di daerah anda apa saja mie tradisional yang biasanya disajikan?
Urang kurang tahu sih, tapi kemungkinan kalau ada acara syukuran mie gak selalu jadi opsi sih buat hidangannya.
5. Menurut anda bagaimana popularitas mie tradisional di kalangan generasi muda di daerah anda? Apakah mereka masih tertarik untuk menikmatinya?
Di daerah urang ada beberapa warung yang menyediakan mie letheh dan mie ongluk, urang pribadi tertarik sih untuk mencobanya.

- Narasumber 3 (Kalimantan)

Nama : Dini Amalia Lathifah

Umur : 22 tahun

TTL : Balikpapan, 15 April 2002



Gambar II.34 Bukti wawancara orang Kalimantan
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

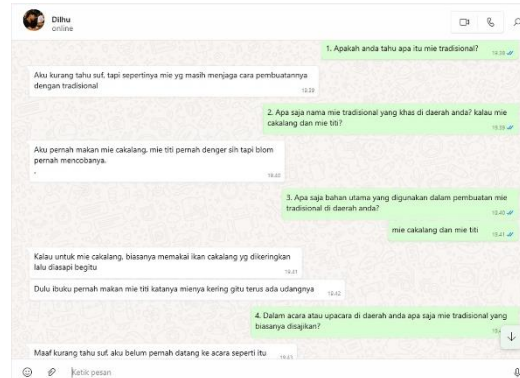
1. Apakah anda tahu apa itu mie tradisional?
Mungkin tahu sedikit, mie yang berasal dari turun temuran dan diwariskan.
2. Apa saja nama mie tradisional yang khas di daerah anda?
Aku cuman tahu 3 mie, mie habang, mie bancir, mie kepiting.
3. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie tradisional di daerah anda?
Kalau mie yang pernah aku makan di Kalimantan itu mie bancir, mienya sedikit tebal kaya spageti, toppingnya ada suwiran ayam dan irisan kol, ada juga telur rebusnya.
4. Dalam acara atau upacara di daerah anda apa saja mie tradisional yang biasanya disajikan?
Pas ada acara sambutan lahiran anak, biasanya disediakan mie bancir sebagai hidangan makan tamu.
5. Menurut anda bagaimana popularitas mie tradisional di kalangan generasi muda di daerah anda? Apakah mereka masih tertarik untuk menikmatinya?
Kalau aku pribadi, aku suka mie bancir biasanya kalau pulang ke Kalimantan seminggu sekali harus makan itu, yang masih jualan juga cukup tersedia.

- Narasumber 4 (Sulawesi)

Nama : Peter Dave Lihu

Umur : 21 tahun

TTL : Gorontalo, 5 September 2002



Gambar II.35 Bukti wawancara orang Sulawesi
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

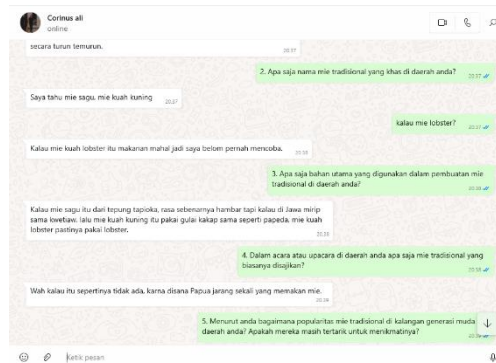
1. Apakah anda tahu apa itu mie tradisional?
Aku kurang tahu suf, tapi sepertinya mie yang masih menjaga cara pembuatannya dengan tradisional.
2. Apa saja nama mie tradisional yang khas di daerah anda?
Aku pernah makan mie cakalang, mie titi pernah denger sih tapi blom pernah mencobanya.
3. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie tradisional di daerah anda?
Kalau untuk mie cakalang, memakai ikan cakalang yang dikeringkan terus diasapi gitu, ibuku pernah makan mie titi katanya miennya kering gitu terus ada udangnya.
4. Dalam acara atau upacara di daerah anda apa saja mie tradisional yang biasanya disajikan?
Maaf kurang tahu suf, aku belum pernah datang ke acara kek gitu. Tapi kalau mie cakalang biasanya disediakan pas ada kumpul keluarga kalau di aku gitu.
5. Menurut anda bagaimana popularitas mie tradisional di kalangan generasi muda di daerah anda? Apakah mereka masih tertarik untuk menikmatinya?
Cukup sih untuk sejenis kuliner yang bisa dinikmati anak muda, apalagi harganya terjangkau, untuk mie titi aku akan mencobanya.

- Narasumber 5 (Papua)

Nama : Corinus Ali Numberi

Umur : 24 tahun

TTL : Jayapura, 1 April 2000



Gambar II.36 Bukti wawancara orang Papua
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

1. Apakah anda tahu apa itu mie tradisional?
Saya kurang mengerti, karna disitu ada kata tradisional berarti mie yang dibuat secara turun temurun.
2. Apa saja nama mie tradisional yang khas di daerah anda?
Saya tahu mie sagu, mie kuah kuning, kalau mie kuah lobster itu makanan mahal jadi saya belum pernah mencoba.
3. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie tradisional di daerah anda?
Kalau mie sagu itu dari tepung tapioka, rasa sebenarnya hambar tapi kalau di Jawa mirip sama kwetiaw, lalu mie kuah kuning itu pakai gula kakap sama seperti papeda, mie kuah lobster pastinya pakai lobster.
4. Dalam acara atau upacara di daerah anda apa saja mie tradisional yang biasanya disajikan?
Wah kalau itu sepertinya tidak ada, karna disana Papua jarang sekali yang memakan mie.
5. Menurut anda bagaimana popularitas mie tradisional di kalangan generasi muda di daerah anda? Apakah mereka masih tertarik untuk menikmatinya?
Sepertinya jarang yang mengetahui, karena mie itu adanya di kota kota besar yang di Papua, karna saya tinggal di dekat kota jadi saya mengetahui.

II.3.3. Pernyataan (5W+1H)

Pernyataan ini mencakup berdasarkan unsur unsur pertanyaan dan jawaban tentang kuliner mie tradisional di Indonesia.

1. *What* (Apa):

Apa yang harus diinformasikan tentang kuliner mie tradisional di Indonesia ke masyarakat. Mencakup pemahaman dan informasi yang dimiliki masyarakat tentang berbagai jenis kuliner mie, sejarah mie, variasi beragam dari daerah, serta peran mie dalam budaya dan tradisi kuliner Indonesia.

2. *Why* (Mengapa):

Mengapa harus mengetahui tentang kuliner tradisional mie di Indonesia. Pengetahuan masyarakat tentang kuliner mie di Indonesia menjadi penting karena mie bukan hanya makanan sehari-hari tetapi juga bagian dari warisan kuliner dan identitas budaya bangsa. Ini mencerminkan penghargaan terhadap keberagaman rasa dan tradisi kuliner.

3. *When* (Kapan):

Kapan masyarakat mulai mengetahui tentang kuliner tradisional mie di Indonesia. Pengetahuan masyarakat tentang kuliner mie di Indonesia terus berkembang sejak zaman dahulu, ketika mie pertama kali diperkenalkan oleh pedagang Tiongkok, hingga saat ini dengan beragam variasi dan inovasi yang terus muncul.

4. *Where* (Dimana):

Dimana seharusnya masyarakat mendapatkan informasi kuliner tradisional mie di Indonesia. Pemahaman ini tersebar di seluruh Nusantara, mencakup berbagai daerah di Indonesia yang memiliki ciri khas dan variasi unik dalam kuliner mie. Hidangan ini dapat ditemui di warung pinggir jalan, gerobakkan, restoran mewah, hingga dalam lingkup keluarga dan komunitas.

5. *Who* (Siapa):

Siapa yang harus mengetahui pemahaman informasi kuliner tradisional mie di Indonesia. Pengetahuan ini dimiliki oleh masyarakat Indonesia secara umum, dari berbagai lapisan dan kelompok usia. Pencinta kuliner, koki, dan penjual mie juga berperan dalam menyebarkan dan mengembangkan kuliner ini.

6. *How* (Bagaimana):

Bagaimana caranya menyebarkan informasi kuliner tradisional mie di Indonesia. Pemahaman masyarakat tentang kuliner mie di Indonesia dikembangkan melalui pengalaman pribadi, media massa seperti televisi dan internet, serta omongan lisan yang turun temurun. Review kuliner, *Food vlogger*, dan partisipasi dalam acara kuliner juga berkontribusi dalam memperluas pengetahuan ini.

II.4. Resume

Berdasarkan hasil data kuesioner dan pencarian studi literatur yang telah dilakukan, Saat ini masyarakat kurang mengetahui tentang mie tradisional, terutama di kalangan remaja. Informasi yang tersedia sebagian besar berasal dari buku masak dan majalah, yang karena sifatnya yang segmentasi terbatas. Informasi yang efektif merupakan informasi yang menggunakan bahasa yang mudah dipahami dan memiliki konten yang menyeluruh. Fenomena ini mengkhawatirkan karena mie modern mulai mengambil alih mie tradisional. Mengembangkan dan menyebarkan informasi tentang kuliner mie tradisional dalam format yang menarik bagi remaja sangat penting. Ini akan membantu melestarikan makanan tradisional dan memperkuat apresiasi terhadap warisan kuliner Indonesia ditengah maraknya mie modern.

II.5. Solusi Perancangan

Berdasarkan resume yang telah dibahas, masyarakat membutuhkan sebuah media baru atau media informasi mengenai kuliner mie di Indonesia, agar cara penyampaian penjelasan berbagai macam mie tradisional di Indonesia tetap mengikuti perkembangan jaman, sehingga kuliner mie di Indonesia terjaga kelestariannya. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk merancang informasi yang efektif tentang berbagai macam mie di Nusantara, sehingga masyarakat, terutama remaja, dapat mengetahui dan melestarikan makanan tradisional Indonesia.