



**0.67%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #11228984

PENDAHULUAN Latar Belakang Mi merupakan salah satu makanan pokok bagi beberapa negara di dunia. Salah satu jenis mi yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah mi kering yang digunakan pada mi instan. Mi instan adalah produk yang terbuat dari tepung gandum dan/atau tepung beras dan/atau pati sebagai komposisi utamanya, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya ADDIN (Codex Standard for Instant Noodles, 2006). Menurut data dari World Instant Noodles Association (WINA), pada tahun 2018 total konsumsi mi instan, yang melalui proses pengeringan ini, mencapai 103,6 miliar sajian atau sebanyak 280 juta sajian mi instan telah dikonsumsi oleh masyarakat dunia per harinya. Indonesia merupakan negara peringkat kedua setelah China yang memiliki tingkat konsumsi terbanyak akan mi instan, yakni mencapai 12,54 miliar sajian, walaupun tingkat konsumsinya lebih rendah dibandingkan tahun-tahun sebelumnya ADDIN (World Instant Noodles Association, 2018). Berbagai penyebab tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap mi instan diantaranya adalah kemudahan untuk diolah, memiliki variasi menu yang beragam, serta praktis. Pada umumnya, mi terbuat dari tepung gandum yang mengandung gluten. Gluten merupakan komponen protein yang tersimpan di dalam gandum dan terdiri dari gliadin dan glutenin ADDIN (Bai et al., 2013). Dalam proses