

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan penduduk di Indonesia yang tidak diikuti oleh pertumbuhan produksi bahan pangan menyebabkan terganggunya ketahanan pangan masyarakat Indonesia. Masalah utama pada ketersediaan pangan nasional adalah jumlah penduduk Indonesia yang sangat besar. Indonesia memiliki laju pertumbuhan penduduk sekitar 1.5% per tahun, walaupun sebenarnya bukan merupakan tingkat pertumbuhan yang tertinggi, namun berarti terdapat tambahan lebih dari 3 juta penduduk setiap tahun yang perlu mendapatkan pangan. Hal ini merupakan masalah dasar yang menuntut peningkatan pemenuhan kebutuhan pangan. Semakin lama ketersediaan bahan pangan masyarakat semakin sedikit seiring maraknya alih fungsi lahan pertanian ke non pertanian. Maka dari itu diperlukan sebuah konsep diversifikasi pangan yang akan menjadi solusi atas kesenjangan produksi dan konsumsi bahan pangan tersebut (Kuswardhani *et al.*, 2018). Program diversifikasi pangan guna memperbaiki asupan gizi masyarakat dari makanan dapat berkembang dengan baik apabila memanfaatkan potensi bahan pangan lokal yang ada, dengan melakukan penggalan potensi bahan pangan lokal melalui diversifikasi pangan, maka akan mendukung ketahanan pangan nasional (Prasetya *et al.*, 2014).

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara termasuk Indonesia (Permatasari *et al.*, 2009). Jenis makanan ini digemari oleh berbagai lapisan masyarakat. Hal ini antara lain karena penyajiannya sangat mudah dan cepat. Mie juga digunakan sebagai variasi dalam lauk pauk dan juga digunakan sebagai pengganti nasi (Murdiati *et al.*, 2015). Kualitas mie yang ideal adalah kenyal, elastis, halus permukaannya, bersih, dan tidak lengket (Kurniawan *et al.*, 2015). Menurut data World Instant Noodles Association (WINA), konsumsi mie instan di tanah air pada 2018 mencapai 12,52 miliar bungkus (porsi). (WINA, 2019)

Mie basah atau disebut juga mie kuning adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Mie basah matang tanpa penambahan pengawet memiliki umur simpan yang pendek, yaitu 26 jam pada suhu ruang. Kadar air mie basah dapat mencapai 40% sehingga daya tahan atau keawetannya cukup singkat (Jatmiko dan Estiasih, 2014). Mie basah adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan yang diizinkan, berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan (SNI, 2015).

Menurut data Badan Pusat Statistik, produksi sukun di Indonesia dari tahun 2017 yaitu 104.966 ton dan untuk produksi sukun di Riau pada tahun 2015 yaitu 1724 ton (BPS, 2015). Sukun (*Artocarpus communis*) merupakan satu di antara tanaman hutan non kayu yang dimanfaatkan kayunya bila sudah sesuai umurnya. Buah sukun memiliki peranan penting dalam kebutuhan sumber pangan karena jumlah kalori dan kandungan gizinya yang tinggi (Sukandar *et al.*, 2014).

Buah sukun sebagai satu di antara buah dengan kandungan karbohidrat tinggi dan memiliki banyak kelebihan, di antaranya adalah kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi jika dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat karena fosfor memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak serta mempertahankan keseimbangan cairan tubuh. asupan kalsium dan fosfor berguna untuk anak penderita autisme. Ion kalsium memiliki peran penting dalam proses pencernaan karena kalsium membantu proses penyembuhan luka atau sariawan usus dan masalah pencernaan yang dialami anak penderita autisme, serta berperan dalam aktivasi enzim-enzim pencernaan (Sukandar *et al.*, 2014).

Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu 28,2 g tiap 100 g dan apabila ditepungkan, kandungan karbohidratnya meningkat menjadi 78,9%, sehingga dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan mie. Substitusi tepung sukun pada produk mie hanya berkisar antara 10-20% karena bila lebih dari 20%, produk mie berbasis tepung sukun akan mudah patah sewaktu dimasak karena tidak mengandung gluten (Biyumna *et al.*, 2017)

Tepung sukun memiliki kandungan pati yang lebih tinggi dibandingkan pada tepung terigu, yakni $\pm 76\%$ pati pada tepung sukun, sedangkan pada tepung terigu yakni sebesar $\pm 70\%$. Tepung sukun mengandung protein yang cukup sedikit, yaitu sekitar 3,6 % (Biyumna *et al.*, 2017). Mie sukun basah memiliki kandungan protein yaitu 5,05% dan belum memenuhi standar mutu mie basah yaitu kandungan protein minimal 6% (Novidahlia *et al.*, 2015). Salah satu upaya untuk meningkatkan kadar protein mie adalah dengan penambahan jenis ikan, memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu bahan berasal dari hewani salah satunya adalah ikan gabus, kadar protein per 100 g ikan gabus adalah 20,0 g dan lebih tinggi dibandingkan kadar protein telur sebesar 12,8 g per 100 g, kadar protein daging ayam sebesar 18,2 g per 100 g serta kadar protein daging sapi sebesar 18,8 g per 100 g. Selain itu nilai cerna ikan sangat baik, yaitu mencapai lebih dari 90% (Sari *et al.*, 2014).

Riau merupakan salah satu provinsi penghasil ikan terbanyak. Ikan gabus merupakan ikan yang banyak ditemukan di sungai, danau dan rawa-rawa di Sumatera dan Kalimantan. Berdasarkan data produksi budidaya pembesaran ikan, angka produksi ikan gabus pada tahun 2018 mencapai 250 ton.

Pengembangan produk mie basah dengan menggunakan bahan tambahan ikan gabus diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi produk serta dapat melakukan diversifikasi pangan dengan produk mie sukun basah ini. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk mengetahui Pengaruh Penambahan Ikan Gabus dan Tepung Sukun Terhadap Tingkat Kesukaan Mie Basah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Pengaruh Penambahan Ikan Gabus dan Tepung Sukun Terhadap Tingkat Kesukaan Mie Basah?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengaruh Penambahan Ikan Gabus dan Tepung Sukun Terhadap Tingkat Kesukaan Mie Basah

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan ikan gabus dan tepung sukun terhadap tingkat kesukaan rasa mie basah.
- b. Mengetahui pengaruh penambahan ikan gabus dan tepung sukun terhadap tingkat kesukaan tekstur mie basah.
- c. Mengetahui pengaruh penambahan ikan gabus dan tepung sukun terhadap tingkat kesukaan aroma mie basah.
- d. Mengetahui pengaruh penambahan ikan gabus dan tepung sukun terhadap tingkat kesukaan warna mie basah.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman dalam menyusun, dan menulis hasil penelitian dalam bentuk tulisan ilmiah serta dapat menambah wawasan dalam teknologi pangan khususnya dalam pembuatan mie.

1.4.2 Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai bahan informasi untuk industri pengolahan bahan pangan bahwa tepung sukun dan ikan gabus dapat dikembangkan menjadi berbagai olahan pangan, salah satunya adalah mie.

1.4.3 Bagi Institusi Gizi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi dan masukan dalam melaksanakan program penelitian berikutnya dan diharapkan dapat menambah informasi tentang prosedur pembuatan mie sukun basah dengan penambahan ikan gabus sehingga dapat digunakan untuk bahan bacaan diperpustakaan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah :

- a. Pengaruh penambahan ikan gabus dan tepung sukun terhadap sifat organoleptik mie basah yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur.
- b. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu protein tinggi (*Hard Flour*).
- c. Tepung sukun yang digunakan adalah olahan buah sukun tua.
- d. Ikan gabus yang di gunakan adalah ikan gabus dengan berat 1 kg.