

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai macam makanan pokok salah satunya adalah mie. Mie merupakan olahan makanan berbahan dasar tepung terigu dengan atau tanpa bahan makanan lain yang diizinkan (Faridah and Bambang Widjanarko, 2014). Mie memiliki berbagai macam jenis seperti mie segar (mentah), mie basah, mie instan dan mie kering (Larasati, 2015). Salah satu mie yang banyak diminati masyarakat adalah mie kering. Mie kering disebut sebagai produk makanan kering yang terbuat dari tepung terigu dengan tambahan bahan makanan lain yang diizinkan dan berbentuk khas mie (Biyumna et al., 2017). Kandungan gizi mie kering tidak jauh baiknya dengan kandungan gizi nasi, dalam 100 g mie kering mengandung karbohidrat 76,3 g dibandingkan kandungan karbohidrat pada nasi sebesar 39,9 g (Dewi et al., 2015).

Mie dapat meningkatkan ketergantungan terhadap tepung terigu sangat tinggi, sehingga import gandum semakin meningkat (Biyumna et.,al 2017). Selama ini kesediaan tepung terigu masih diimpor, sehingga dapat mengakibatkan devisa negara meningkat yang efek jangka panjangnya akan menyebabkan ketahanan pangan di Indonesia terancam (Billina, Waluyo and Suhandy, 2014). Pola konsumsi masyarakat sekarang semakin memperhatikan aspek keamanan pangan seperti produk pangan yang mengandung tinggi zat

gizi. Menurut Sudjatmika (2017), masyarakat kini memilih mengkonsumsi mie organik supaya lebih aman dan terjamin bagi kebutuhan tubuh, sehingga semakin baik keamanan makanan maka semakin tinggi kesadaran masyarakat akan kesehatan dalam mengkonsumsi produk makanan sehat seperti mie.

Penggunaan alternatif bahan pangan sebagai bahan tambahan pembuatan mie dan pelengkap zat gizi yang tidak terdapat pada tepung terigu khususnya mie kering perlu dilakukan. Salah satu alternatif dalam meningkatkan nilai gizi mie yang memiliki prospek kearah pangan lokal adalah ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). Ubi jalar yang sering dimanfaatkan adalah ubi jalar ungu. Pemanfaatan ubi jalar ungu masih yang sederhana dan pengolahannya masih dalam bentuk ubi segar seperti direbus, digoreng dan dipanggang (Yulianti, 2018). Pengolahan ubi jalar ungu dapat menghasilkan olahan produk pangan yang berbeda (diversifikasi produk) sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari (Widyaningtyas dan Wahono, 2015). Produktivitas ubi jalar ungu di Indonesia pada tahun 2015 sebesar 160,53 (ku/ha) dan produksi sebanyak 2.261.124 ton (Badan Pusat Statistik, 2015).

Keunggulan utama ubi jalar ungu dibandingkan dengan ubi jalar lainnya memiliki kulit dan daging ubi yang berwarna ungu kehitaman, karena ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lainnya (Puspawati et al, 2016). Kandungan gizi ubi jalar ungu per 100 gram yaitu abu (ash) 0,6 g, air (water) 61,9 g, energi (energy) 151 kalori, karbohidrat (CHO) 35,4 g, lemak (Fat) 0,3 g, protein 1,6 g, serat (Fiber) 0,7 g

(TKPI, 2019). Ubi jalar ungu mengandung serat alami oligosakarida yang mampu menjadi komoditas yang bernilai dalam pengkayaan produk pangan olahan seperti mie. Pengolahan mie dengan bahan tambahan ubi jalar ungu dapat meningkatkan nilai guna produk lokal sehingga dapat mengurangi impor tepung gandum (Yulianti, 2018). Ubi jalar ungu yang digunakan pada pembuatan mie adalah dalam bentuk kukus bukan tepung. Hal ini dikarenakan hasil rendemen penepungan ubi jalar kurang dari 10% sehingga dinilai tidak ekonomis bila dibandingkan dalam bentuk ubi jalar ungu kukus (Ariyantono, Handajani and Parnanto, 2013). Disamping itu, penggunaan tepung ubi jalar ungu menghasilkan mie kering yang kurang baik dalam hal kenampakannya bila dibandingkan dengan menggunakan ubi jalar ungu kukus.

Mie kering berbahan baku ubi jalar ungu memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga perlu penambahan bahan yang kaya kandungan gizinya seperti protein dan lemak. Oleh karena itu dilakukan penambahan bahan, salah satunya dengan menambahkan ikan nila. Ikan nila memiliki keunggulan dari segi rasa yang spesifik, dagingnya padat, tidak banyak duri, mudah disajikan dan didapatkan karena harganya yang relative terjangkau (Yolanda, Dewi and Wijanarka, 2018). Sumber protein pada ikan nila dimanfaatkan dengan mengolahnya menjadi tepung yang dapat ditambahkan kedalam pembuatan mie. Ikan nila diolah menjadi tepung ikan supaya menjadi salah satu bentuk alternatif bahan pangan yang memiliki daya simpan cukup lama dibandingkan dengan ikan segar. Dalam ikan nila

memiliki kandungan gizi per 100 gram yaitu abu (ash) 14,1 g, air (water) 15,2 g, energi (energy) 582 kalori, karbohidrat (CHO) 37,2 g, lemak (Fat) 15,2 g, protein 68,3 g (TKPI,2019). Penambahan tepung ikan dan ubi jalar ungu pada pembuatan mie kering sangat mempengaruhi kadar protein dan kadar karbohidrat mie yang dihasilkan (Yulianti,2018).

Mie pada umumnya disajikan menggunakan bumbu untuk menambah cita rasa. Bumbu merupakan bagian terpenting dalam pengolahan makanan karena dengan penambahan bumbu dasar dan rempah maka hasil olahan makanan akan mendapat warna, aroma dan rasa yang menarik. Oleh karena itu, pada penyajian mie perlu ditambahkan bumbu seperti bumbu kering, minyak bawang dan topping untuk menambah cita rasanya. Bumbu yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan (Pramesthi et al., 2020) selain itu bumbu mengandung senyawa antimikroba yang dapat mengawetkan makanan secara alami (Mulyawan et al., 2019).

Berdasarkan kandungan gizi yang dimiliki ubi jalar ungu dan tepung ikan nila serta pemanfaatannya dalam bidang pangan penulis tertarik untuk membuat inovasi pembuatan mie kering sebagai makanan pokok dengan cita rasa yang enak dan tinggi kandungan gizinya dengan memanfaatkan potensi pangan lokal untuk menggantikan tepung terigu dengan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila. Hal ini menarik untuk diteliti dalam sebuah penelitian yang berjudul “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Mie Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Dan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka rumusan masalahnya yaitu “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan pada mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)
- b. Mendeskripsikan kandungan energi pada mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)
- c. Mendeskripsikan kandungan protein pada mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)

- d. Mendeskripsikan kandungan lemak pada mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)
- e. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat pada mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)
- f. Mendeskripsikan kandungan serat pada mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan bagi peneliti mengenai pemanfaatan ubi jalar ungu dan ikan nila

2. Bagi Instansi Pendidikan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan informasi bagi universitas maupun instansi lainnya mengenai produk makanan mie dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*)

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi baru mengenai kandungan gizi dan mengenalkan olahan produk pangan lokal berbahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila yang baru untuk menambah kreatifitas masyarakat