

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang banyak disukai oleh berbagai kalangan masyarakat dikarenakan citarasanya yang enak, harganya terjangkau dan kemudahan dalam penyajiannya. Pada saat ini, mie telah menjadi salah satu produk pangan alternative pengganti nasi karena memiliki kandungan gizi yang hampir setara dengan kandungan gizi pada nasi, khususnya pada kandungan karbohidrat yang digunakan untuk menunjang kebutuhan energi sehari-hari, sehingga konsumsi mie dirasa cukup mengenyangkan seperti saat mengkonsumsi nasi. Berdasarkan segi tahap pengolahan dan kadar airnya, mie dibagi menjadi beberapa jenis mie, seperti mie mentah, mie basah, mie kering, dan mie instan (Safriani et al., 2015)

Mie kering adalah mie segar yang telah dikukus kemudian dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan umumnya dilakukan dengan penjemuran dibawah sinar matahari atau dengan oven. Kadar air pada mie kering relative sedikit sehingga mie kering mempunyai daya simpan yang relative lebih panjang dan mudah penanganannya (Nurjanah *et al.*, 2017).

Menurut Kementerian Pertanian (2018), tingkat konsumsi mie kering di Indonesia tinggi karena dapat mencapai 78 g/kapita/tahun. Bahan utama dalam pembuatan mie kering adalah tepung terigu. Hal ini dapat menyebabkan meningkatnya tingkat konsumsi tepung terigu di Indonesia. Tingkat konsumsi tepung terigu nasional mencapai 2,638 kapita/tahun, sehingga dapat meningkatkan volume impor gandum (Kementerian Pertanian, 2018). Pada tahun 2019, impor gandum mencapai 10,69 juta ton (BPS, 2019).

Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2019), kandungan gizi pada mie kering per 100 gram mengandung air 10,6 gram, energi 339 kkal, protein 10,0 gram, lemak 1,7 gram, karbohidrat 6,3 gram dan serat 0,4 gram. Dari kandungan tersebut menunjukkan bahwa kandungan serat pada mie kering cukup rendah, selain itu mie yang berbahan baku tepung terigu memiliki kandungan serat yang kurang sehingga cepat dicerna dalam tubuh, maka dari itu perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan nilai gizi pada mie yaitu dengan cara menambahkan bahan pangan lokal dengan harga yang lebih murah, salah satu diantaranya adalah labu kuning (Bawias *et al.*, 2019).

Labu kuning merupakan salah satu pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh yakni banyak mengandung beta karoten, vitamin A, serat, vitamin C, vitamin K, dan vitamin B3, serta mengandung mineral seperti kalium, zat besi, fosfor, magnesium, dan kalium (Ranonto & Razak 2015). Labu kuning (*Cucurbita moschata*) mempunyai kandungan serat pangan dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Kandungan serat pangan yang ada pada labu kuning sebesar 12,1%. Antioksidan yang ada pada labu kuning yaitu beta karoten sebesar 6,9 mg per 100 gram (Rustanti, 2016). Serat yang tinggi dalam labu juga memiliki manfaat untuk pencernaan, demam, diare dan mengatasi peradangan (Putu *et al.*, 2021)

Labu kuning termasuk jenis pangan yang produksinya tinggi di Indonesia namun pemanfaatannya masih sangat terbatas. Hal ini disebabkan karena masyarakat masih belum terlalu menyadari akan potensi dan kandungan gizi yang dimiliki buah tersebut. Berdasarkan data BPS 2012, tingkat produksi buah labu kuning di Indonesia relative tinggi dan produksinya dari tahun ke tahun terus meningkat yaitu pada tahun 1999 produksinya 73.744 ton, pada tahun 2000 naik menjadi 83.333 ton, pada tahun 2001 menjadi 96.667 ton, pada tahun 2003 sebesar 103.451, pada tahun 2006 sebesar 212.967 ton, pada tahun 2010 sebesar 369.846 ton, pada

tahun 2011 yaitu 428,197 ton dan pada tahun 2014 meningkat 523,063 ton (Salauhiang *et al.*, 2019).

Selain dilakukan pemanfaatan pada labu kuning pada pembuatan mie maka dilakukan dengan penambahan tepung-tepungan dari pangan lokal yang sangat populer salah satunya adalah tepung mocaf. Tepung mocaf merupakan tepung singkong alternative pengganti tepung terigu, selain itu tepung mocaf berguna sebagai perekat saat membuat mie karena memiliki keunggulan dalam mengikat yang baik, pembentukan gel yang kuat, serta tahan terhadap pecah dan rusak. Keunggulan yang dimiliki tepung mocaf salah satunya adalah memiliki kandungan mineral yang lebih tinggi 58 mg dibandingkan padi 6 mg dan gandum 16 mg, memiliki kandungan serat yang lebih tinggi 3,4 mg dibandingkan dengan tepung terigu 0,4 mg, serta memiliki daya cerna yang jauh lebih baik dan cepat dibandingkan dengan tepung tapioka (I Made Dwi Purnama Rianta, Putu Timur Ina, 2019)

Dari uraian diatas dengan adanya penambahan labu kuning dan tepung mocaf pada mie diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan memenuhi kebutuhan zat gizi, dan juga dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu pada pembuatan mie. Kandungan protein dan serat yang tinggi pada produk mie yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi alternative makanan sehat dan bergizi (Adhyanti *et al.*, 2020).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Uji Hedonik dan Kandungan Zat Gizi Mie Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

- a. Mengetahui uji hedonik dan kandungan zat gizi mie dengan penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung mocaf.
2. Tujuan khusus
 - a. Menganalisis uji hedonik pada formulasi mie
 - b. Mendeskripsikan kandungan protein pada formula mie
 - c. Mendeskripsikan kandungan serat pada formula mie

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Pada penelitian ini, semoga bisa meningkatkan wawasan dan ilmu peneliti untuk melakukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan mie dengan penambahan labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung mocaf.

2. Bagi Institusi

Memberikan kontribusi karya penelitian baru yang bisa digunakan sebagai referensi serta dikembangkan lagi

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi dan dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang panganekaragaman pangan melalui pemanfaatan labu kuning dan tepung mocaf sebagai bahan pembuatan mie serta dapat meningkatkan nilai ekonomis labu kuning dengan memperluas pemanfaatan pangan lokal.