BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu makanan yang semakin populer di Indonesia saat ini adalah mie. Mie memiliki cara penyajian yang instan dan praktis, harga terjangkau, dan dapat ditemukan di berbagai tempat, seperti toko, pasar tradisional dan swalayan (Herdin, 2021). Mie merupakan makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat, mie banyak mengandung karbohidrat yang banyak menyumbang energi pada tubuh sehingga mie dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi (Iriyanti et al., 2021). Selain penyumbang energi, memiliki penyajian yang praktis dan harga yang terjangkau akan tetapi konsumsi mie secara berlebihan dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan, seperti tingginya natrium pada mie dapat mengakibatkan tekanan darah tinggi dan resiko penyakit jantung. Selain itu konsumsi mie secara rutin dapat berkontribusi terhadap sindrom metabolik, yang meningkatkan risiko stroke, diabetes dan resiko kanker.

Ada dua klasifikasi mie yang didasarkan pada karakteristik produk, khususnya mie basah dan mie kering. Mie kering merupakan salah satu produk makanan yang tidak asing dan banyak digemari oleh masyarakat sebagai komponen bahan pangan utama atau sebagai tambahan makanan. Mie kering terdiri dari mie mentah yang telah mengalami proses pengeringan untuk mencapai kadar air kurang dari 10%, dibandingkan dengan mie basah yang

memiliki kadar air hingga $> 50\%$ sehingga membuat mie tidak tahan disimpan hanya mencapai 40 jam apabila disimpan dalam suhu ruang, sedangkan mie kering memiliki kadar air yang rendah sehingga memiliki umur simpan yang lebih panjang. Pada dasarnya bahan utama pembuatan mie kering adalah tepung terigu, penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan mie membuat tepung terigu sangat dibutuhkan. Namun, letak geografis di Indonesia sendiri tidak mendukung pertumbuhan gandum sebagai penghasil tepung terigu. Permintaan tepung terigu di Indonesia terpenuhi melalui impor, Impor gandum Indonesia sangat besar, berjumlah sekitar 4,5 hingga 5 juta ton per tahun. Hal ini menjadi perhatian untuk menemukan alternatif bahan pangan lainnya yang dapat digunakan agar mengurangi kebutuhan impor. (Yolanda et al., 2018).

Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2019), kandungan gizi mie kering per 100 gram terdiri dari 138 kkal energi, 4,5 gram protein, 2,1 gram lemak, 25 gram karbohidrat, dan 0,4 gram serat. Analisis ini mengungkapkan bahwa kandungan serat dalam mie kering relatif rendah, mie yang berasal dari tepung terigu menunjukkan konsentrasi serat yang lebih rendah, yang mana dalam peraturan BPOM No 1 tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada label dan iklan pangan olahan dapat dikatakan tinggi serat jika konsentrasi serat pada pangan olahan 6 gram per 100 gram, sehingga lebih cepat dicerna di dalam tubuh manusia. Oleh karena itu, sangat penting untuk melakukan strategi yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas gizi mie dengan penambahan pangan lokal yang layak secara ekonomi, oleh karena itu penambahan pangan lokal dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dan mengurangi penggunaan tepung

terigu, uwi ungu (*Dioscorea alata L.*), ke dalam produk makanan fungsional. (Suharman et al., 2020)

- Uwi ungu merupakan pilihan makanan lokal yang menjanjikan dan memiliki potensi untuk berfungsi sebagai sumber makanan fungsional yang berharga. Selain kandungan karbohidratnya yang signifikan, uwi ungu dicirikan oleh kehadiran protein dan serat makanan yang substansif, selain mengandung vitamin C, yang menggarisbawahi viabilitasnya sebagai sumber mineral yang baik (Lestari et al., 2019). Kandungan dalam uwi ungu, antara lain 20-30% karbohidrat, protein 2-4%, dan lemak 0,2- 0,6% (Tamaroh, 2020). Kandungan serat dalam uwi ungu memiliki total serat makanan sekitar 6,9% per 100 gram uwi ungu, sedangkan ketika diolah menjadi tepung, kandungan seratnya sekitar 4,1%, dengan kandungan karbohidrat mencapai sekitar 82,88% per 100 gram tepung uwi ungu. Uwi ungu merupakan sumber serat pangan yang baik. Serat membantu menjaga kesehatan pencernaan dan dapat mengatur kadar gula darah. Peningkatan asupan serat telah terbukti menurunkan risiko diabetes tipe 2 dan penyakit jantung, dua kondisi yang sering dianggap sebagai penyakit degeneratif. Ketika dikonsumsi, berfungsi sebagai pilihan diet sehat yang sangat baik, membantu dalam manajemen berat badan, meningkatkan fungsi pencernaan, dan berkontribusi pada kesehatan secara keseluruhan, terutama dalam mengurangi risiko penyakit degeneratif (Lestari et al., 2019). Uwi ungu tetap menjadi pilihan makanan tradisional di kalangan konsumen, dengan persiapannya biasanya terbatas pada merebus, menggoreng,

membakar, atau memproduksi keripik. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam pemanfaatan uwi ungu.(Maryuniati & Murti, 2023)

Dari uraian yang disebutkan di atas, penggabungan tepung uwi ungu ke dalam formulasi mie diharapkan untuk menambah kandungan zat gizi dan meningkatkan kualitas keseluruhan, sekaligus mengurangi ketergantungan pada tepung terigu dalam proses produksi mie. Kualitas unggul dan komposisi zat gizi dari produk mie yang dihasilkan diharapkan untuk menjadikannya alternatif makanan yang layak dan bergizi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana mutu organoleptik dan kandungan zat gizi mie kering dengan penambahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*)”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui mutu organoleptik dan kandungan zat gizi mie kering dengan penambahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*)”

2. Tujuan khusus

- a. Mendiskripsikan mutu organoleptik formula mie kering dengan penambahan tepung uwi ungu.
- b. Mendiskripsikan kandungan karbohidrat formula mie kering dengan penambahan tepung uwi ungu.
- c. Mendiskripsikan kandungan serat kasar formula mie kering dengan penambahan tepung uwi ungu.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Dapat menambah wawasan dan pengalaman dalam membuat mie kering dengan penambahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L.*).

2. Bagi Institusi

Studi ini akan menyumbangkan temuan empiris baru yang dapat berfungsi sebagai titik referensi untuk penyelidikan dan pengembangan akademis lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Diantisipasi bahwa penelitian ini akan menyebarkan pengetahuan dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang diversifikasi pangan melalui penggabungan uwi ungu sebagai bahan dasar dalam produksi mie, sehingga menambah signifikansi ekonomi uwi ungu melalui promosi aplikasi makanan lokal.