

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di kawasan Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Produk mie cukup disukai oleh berbagai golongan masyarakat baik sebagai makanan selingan maupun makanan pokok karena karena rasanya yang lezat dan mudah dalam penyajiannya.

Menurut *World Instant Noodles Association* (WINA) tahun 2014, Indonesia tercatat sebagai negara kedua dalam jumlah pengkonsumsi mie terbesar di dunia, dengan jumlah 14 miliar bungkus per tahun. Hal ini disebabkan oleh aktivitas masyarakat yang semakin padat. sehingga membutuhkan makanan siap saji yang lezat, praktis dan harganya relatif terjangkau oleh berbagai lapisan masyarakat.

Pada saat ini, produk mie memiliki banyak variasi dan menjadikan masyarakat tidak bosan untuk mengonsumsinya. Walaupun pada prinsipnya dibuat dengan cara yang sama, tetapi di pasaran dikenal beberapa jenis mie, seperti mie segar/mentah (*raw chinese noodle*), mie basah (*boiled noodle*), mie kering (*steam and fried noodle*), dan mie instan (*instant noodle*) (Astawan, 2008).

Bahan baku dalam pembuatan mie pada umumnya adalah tepung terigu, air, telur dan garam. Namun, pada saat ini banyak diproduksi mie yang dimodifikasi agar bertambah nilai gizinya yaitu dengan menambahkan bahan-bahan seperti sayuran dan umbi-umbian. Salah satu jenis umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai gizi mie adalah labu kuning.

Buah labu kuning (*Curcubita Moschata*) dimanfaatkan menjadi salah satu bahan produk lokal alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan mie karena mengandung karbohidrat, serat, vitamin, serta karotenoid yang berperan sebagai peningkat kekebalan tubuh dan antioksidan (Astawan, 2008). Selain itu, penggunaan labu kuning merupakan usaha penganekaragaman pangan dan untuk meningkatkan nilai ekonominya.

Usaha yang dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi mie agar semakin bertambah, maka dipilih bahan alternatif tambahan salah satunya adalah udang yang berpotensi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat dan memiliki kandungan nilai gizi meliputi protein, asam amino, asam lemak, vitamin dan mineral.

Salah satu jenis udang yang tergolong komoditas penting dan belum komersil di Indonesia adalah udang ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*). Informasi mengenai udang ronggeng secara lengkap masih terbatas menyebabkan sumber daya tersebut belum dimanfaatkan secara optimal di Indonesia. Padahal udang jenis ini memiliki kandungan nilai gizi yang banyak. Salah satunya adalah protein yang terdiri dari 17 asam amino, 9 asam amino esensial, dan 8 asam amino non esensial (Cakti, 2009).

Telah dilakukan penelitian pendahuluan untuk olahan produk mie yang dilakukan oleh Bayuning Astrini (2015) dengan judul penelitian penambahan tepung udang ronggeng terhadap mutu sensoris mie basah labu kuning. Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa udang ronggeng dan labu kuning dapat dimanfaatkan secara optimal dalam pembuatan mie basah. Namun, kelemahannya adalah mie basah memiliki daya simpan yang relatif

rendah. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian lanjutan yang bertujuan agar daya simpan mie lebih tahan lama.

Salah satu cara agar daya simpan mie lebih awet adalah mengurangi kadar air dengan mengolahnya menjadi mie instan. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 01-3551-1994, mie instan didefinisikan sebagai produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 4 menit (Astawan, 2008).

Proses untuk memperoleh produk mie instan yang diharapkan memiliki daya simpan lebih lama tersebut, perlu menggunakan teknik pengeringan yang tepat. Teknik pengeringan mie instan terbagi menjadi dua jenis yaitu teknik penggorengan menghasilkan mie instan goreng (*instant fried noodle*), sedangkan pengeringan dengan teknik pemanggangan (*baking*) menghasilkan mie instan kering (*instant dried noodle*). Kedua teknik pengeringan tersebut mempunyai kelebihan dan kekurangan masing-masing.

Penelitian ini dianggap penting karena kualitas mie instan labu kuning udang ronggeng sangat ditentukan oleh penggunaan teknik pengeringan yang paling tepat. Sehingga kualitas sensoris meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur (kering) dan tekstur (basah) yang diperoleh diharapkan dapat diterima oleh masyarakat serta memiliki standarisasi kualitas baik.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pembuatan mie instan labu kuning udang ronggeng?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung udang ronggeng terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning?
3. Bagaimana daya terima konsumen mie instan labu kuning tepung udang ronggeng?
4. Bagaimana tingkat keawetan dan nilai ekonomis mie instan labu kuning tepung udang ronggeng?
5. Apakah terdapat pengaruh teknik pengeringan terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng?
6. Apakah mie instan labu kuning udang ronggeng dapat membantu program pemerintah dalam hal diversifikasi pangan?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka penelitian ini hanya membatasi pada pengaruh teknik pengeringan terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur (kering) dan tekstur (basah) .

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan apa yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah ini adalah apakah terdapat pengaruh teknik pengeringan terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka didapatkan tujuan penelitian yaitu mengetahui dan menganalisis pengaruh teknik pengeringan terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang dicapai dari penelitian skripsi ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Meningkatkan nilai ekonomi udang ronggeng dengan cara mengoptimalkan pemanfaatannya melalui pengolahan ke dalam berbagai macam produk makanan dan minuman.
2. Memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat, industri pangan, maupun peneliti tentang cara pemanfaatan udang ronggeng dalam produk pangan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang teknik pengeringan yang terbaik dalam pembuatan mie instan labu kuning udang ronggeng.
4. Dapat melakukan diversifikasi produk olahan mie instan labu kuning udang ronggeng.

5. Optimalisasi produk lokal yaitu labu kuning dan udang ronggeng pada pembuatan mie instan.