

BAB I

PENDAHULUAN

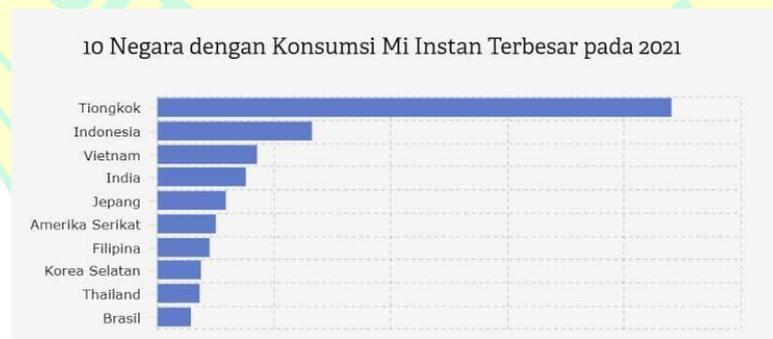
1.1 Latar Belakang Masalah

Mie merupakan salah satu produk pangan yang populer di berbagai negara termasuk di Indonesia, meskipun nama, bahan, bentuk, dan cara pengolahan mie yang berbeda satu dengan yang lainnya. Pada saat ini, mie telah menjadi salah satu produk pangan alternatif pengganti nasi yang banyak digemari oleh hampir semua kalangan, mulai dari anak – anak hingga dewasa. Hal ini dikarenakan mie 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 (Dewi, Mulyadi, & Ikawati, 2015).

Yakni mie segar yang telah dikeringkan hingga kadar air mencapai 8 – 10 %. Umumnya pengeringan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan oven. Sehingga daya simpan yang relatif panjang dan mudah penanganannya. Di Amerika Serikat penambahan telur merupakan suatu keharusan karena mie kering harus mengandung air kurang dari 13 % dan padatan telur lebih dari 5,5%. Contoh : mie telur (Rustandi,2011)

Mie telur dalam proses pembuatannya menggunakan penambahan telur yang memberikan warna kuning dan rasa yang khas (Syarif & Sabudi, 2017).

Indonesia adalah salah satu negara yang gemar memakan mie dari mie basah hingga mie garing. Indonesia juga memiliki mie nusantara diantaranya adalah



Gambar 1.1 data 10 negara pengonsumsi mie instan terbesar di dunia(databoks 2021)

mie Aceh, mie kocok Bandung, mie goreng Jawa, dsb. Mie-mie tersebut diolah dengan berbagai teknik dari yang disajikan basah dan disajikan kering. Oleh karena itu penulis ingin membawa makanan dari Tiongkok ini yang disajikan secara garing dan renyah

Indonesia merupakan negara pengonsumsi mie instan terbesar kedua dunia setelah Tiongkok. Menurut data *World Instant Noodles Association* (WINA), konsumsi mie instan di tanah air pada 2018 mencapai 12,52 miliar bungkus (porsi). Angka ini turun 0,63% dibanding tahun sebelumnya. Pada 2014, konsumsi mie instan Indonesia mencapai 13,4 miliar bungkus. Namun, pada tahun berikutnya konsumsi mie instan mengalami penurunan hingga 2018 seperti terlihat pada grafik di atas. Sementara konsumsi mie instan dunia pada 2018 justru mencatat pertumbuhan 3,52% menjadi 103,62 miliar bungkus dibandingkan tahun sebelumnya. Pertumbuhan ini membuka ruang untuk meningkatkan ekspor mie instan Indonesia ke pasar global.

Mie *i fu Mie* asal China yang sangat populer dibuat dengan bahan dasar mie, tumis sayuran, cumi-cumi, telur, dan udang. *I fu* tergolong mie kering. Mie goreng hingga menyerupai kerupuk yang renyah kemudian disiram dengan sayuran seperti kol, sawi, kembang kol, wortel, daun bawang, lalu tambahkan potongan ayam, udang, dan cumi (Sutomo, 2008)

Penyajian *i fu mie* memiliki makna tersendiri yang melambangkan proses untuk menjadi suatu negara yang makmur. Mie kering yang digunakan melambangkan bahwa Tiongkok pada awalnya adalah negara yang kemakmurannya sangat kurang dan kering. Kemudian di atas mie kering tersebut diberikan sedikit tambahan sayuran, udang, dan daging dan disiram kuah agar mie bisa menjadi agak lembek yang melambangkan kerja keras masyarakat Tiongkok agar negaranya tumbuh subur dan menjadi makmur seperti yang diharapkan oleh masyarakat Tiongkok.

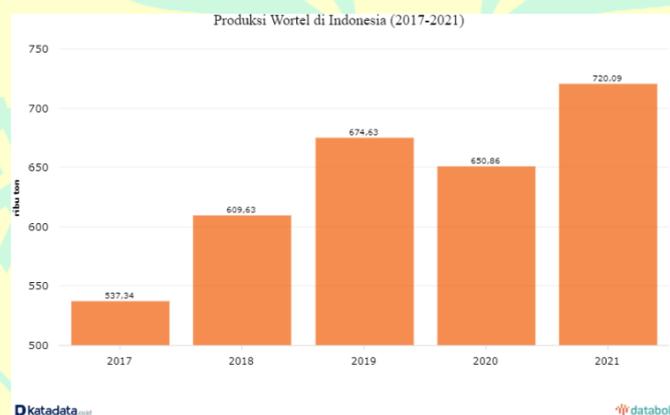
Menurut Monica Nanda (2021). Dalam satu bungkus mie instan biasanya memiliki porsi bervariasi, yaitu sekitar 75 – 90 gram. Jumlah kalori sebungkus mie pun akan berbeda-beda, misalnya sekitar 350 – 500 kalori.

Jika dilihat dari ukuran rata-ratanya, mie instan dengan bumbu, kecap, dan bahan pelengkap yang beratnya 85 gram mengandung 460 kalori, 18,8 gram lemak, 9 gram protein, dan 66 gram karbohidrat.

Dengan menggunakan wortel sebagai bahan tambahan pada proses pembuatan *i fu mie* ini vitamin A yang sudah terkandung dalam mie semakin meningkat.

Dari uraian diatas penulis ingin melakukan penambahan bahan pembuatan mie yaitu air dengan menggunakan sari wortel. Air yang digunakan dalam proses pembuatan *i fu mie* ini diganti dengan sari dari wortel yang memiliki cairan murni dari wortel.

Vitamin A sering disebut dengan Retinol atau Karotenoid. Vitamin A ini memiliki fungsi yang sangat penting untuk indra penglihatan, menjaga kesehatan kulit dan menjaga imunitas tubuh. Jika kamu kekurangan vitamin A, kamu bisa mengalami berbagai penyakit, seperti rabun senja, katarak, hiperkeratosis (benjolan putih pada folikel rambut), hingga keratomalacia (Perusakan Kornea). (Astuti Novi F., 2021)



Gambar 1. 2 produksi wortel (sumber : badan pusat statistic, 2022)

Dari kurva diatas daya konsumsi wortel oleh sektor rumah tangga pada 2021 mencapai 365,92 ribu ton, naik sebesar 3,89% dari tahun 2020. Jumlah itu berkontribusi 26,81% dari total konsumsi wortel di Tanah Air. Adapun provinsi dengan produksi wortel terbesar adalah Jawa Tengah. Provinsi ini mampu

memproduksi 153,03 ribu ton wortel atau berkontribusi 21,25% terhadap produksi nasional pada 2021.

Sari wortel sendiri memiliki proses yang mudah namun membutuhkan kesabaran. Dari sortasi memilah wortel yang baik hingga yang buruk sampai tahap blender dan penyaringan air yang kemudian mendapatkan sari wortel tersebut.

Dalam proses modifikasi *i fu mie* ini terdapat bahan yang diubah. Dari bahan mie memodifikasi bahan cairan yang berupa air diganti dengan menggunakan sari dari sayur wortel. Dari saus memodifikasi saus capcay menjadi saus padang, dan ada juga yang di modifikasi dari warna yang awalnya *i fu mie* ini berwarna putih setelah diberikan sari dari sayuran wortel diharapkan *i fu mie* ini berwarna oranye, dan memodifikasi dari aspek aroma, *i fu mie* asli memiliki aroma seperti mie telur, diharapkan setelah pemberian dari sari wortel aroma dari *i fu mie* ini beraroma wortel.

Saus padang sering digunakan menjadi makanan *sea food* seperti kepiting saus padang, udang saus padang, cumi saus padang, dan kerang saus padang. Selain rasanya yang pedas, manis, dan asam. saus padang juga Untuk meningkatkan cita rasa lokal hingga terpadu dengan makanan china yaitu *i fu mie*



Gambar 1. 3 saus padang (sumber : selera.com, 2021)

1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah dalam penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Proses dalam pembuatan wortel menjadi sari wortel
2. Penggunaan sari wortel sebagai bahan pengganti air dalam pembuatan mie

3. Menggunakan sari wortel untuk mie yang tetap kokoh dan tidak mudah patah dan bertekstur kenyal
4. Mencari saus yang sesuai untuk *i fu mie* dengan substitusi sari wortel wortel

1.3 Batasan Masalah

Untuk menghindari permasalahan yang terlalu luas maka penelitian ini dibatasi pada uji coba modifikasi *i fu mie* sari wortel sebagai berikut :

1. Rasa dari *i fu mie* dan saus padang yang berasa gurih
2. Warna oranye *i fu mie* yang diberikan sari wortel dan saus padang yang berwarna merah terang
3. Tekstur dari *i fu mie* yang garing dan saus padang yang kental
4. *I fu mie* yang beraroma wortel dan saus padang yang beraroma sangat kuat

1.4 Tujuan Penulisan Tugas Akhir

1.4.1 Tujuan umum

Memperoleh formulasi terbaik modifikasi *i fu mie* sari wortel yang memiliki kualitas dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma

1.4.2 Tujuan khusus

1. Mendapatkan formula penggunaan sari wortel pada pembuatan *I fu mie*
2. Mendapatkan rasa *i fu mie* substitusi sari wortel
3. Mendapatkan warna *i fu mie* substitusi sari wortel
4. Mendapatkan tekstur *i fu mie* substitusi sari wortel
5. Mendapatkan aroma *i fu mie* substitusi sari wortel
6. Mendapatkan saus yang sesuai dengan *i fu mie* substitusi sari wortel

1.5 Manfaat Tugas Akhir

Manfaat yang diharapkan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1.5.1 Manfaat bagi penulis

Sebagai sarana untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama menempuh studi, khususnya dibidang kebogaan.

1.5.2 Manfaat bagi pembaca

Laporan tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai tambahan pengetahuan dan tambahan referensi untuk pembaca. Khususnya dalam proses pembuatan tepung yang menggunakan sari wortel sebagai bahan pengganti air dalam pembuatan mie



