

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri makanan di Indonesia menunjukkan kemajuan yang signifikan, terutama dalam produk makanan praktis dan siap saji yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat modern. Perubahan gaya hidup yang kian dinamis dan padat mendorong konsumen untuk memilih makanan yang mudah disiapkan, namun tetap memiliki rasa dan mutu yang baik (Mulhayu, 2024). Selain itu, meningkatnya dampak globalisasi dan perkembangan sektor kuliner juga meningkatkan minat masyarakat terhadap masakan oriental yang memiliki karakteristik rasa unik dan bervariasi. Kondisi ini menuntut industri makanan untuk terus melakukan inovasi produk agar bisa menghasilkan makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi konsumen, baik dalam aspek kualitas, cita rasa, maupun nilai tambah produk (Hasibuan, 2024).

Hidangan Tiongkok seperti *Lo mein* adalah salah satu jenis mi yang khas dari Tiongkok, termasuk dalam kategori makanan oriental dan semakin populer di Indonesia sejalan dengan pertumbuhan industri kuliner Asia. Keistimewaan *Lo mein* terletak pada penggunaan saus yang berfungsi sebagai elemen utama yang membentuk rasa, aroma, warna, dan penampilan hidangan. Kualitas saus sangat penting karena memberi dampak besar pada tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu makanan, di mana atribut sensorik seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur menjadi faktor penentu dalam penilaian konsumen terhadap produk pangan (Azizah Ratna Sari; Khairiah, 2024). Selain itu, tekstur dan kekentalan saus juga penting untuk diperhatikan karena berkontribusi pada pengalaman mulut yang baik serta membantu saus menempel dengan merata pada mi, sehingga dapat meningkatkan mutu dan penerimaan keseluruhan produk (Kerang & Gafrarium, 2023).

Saus *Lo mein* umumnya dibuat dari perpaduan berbagai bumbu khas masakan Tiongkok, seperti kecap asin, saus tiram, minyak wijen, dan bumbu lainnya. Dalam penyajiannya, saus tersebut dicampurkan secara langsung dengan mi setelah proses pemasakan sehingga bumbu dapat melapisi dan memberikan cita

rasa pada hidangan. Karakteristik saus yang cair ini memungkinkan bumbu lebih mudah tercampur dengan mi tetapi jika dicampur dengan protein dan sayuran akan susah menempel dan relatif tidak menempel, saus ini kurang optimal apabila dikembangkan menjadi produk saus instan siap pakai karena daya lekatnya pada bahan pangan cenderung rendah dan mudah terpisah selama penyimpanan. Oleh karena itu, diperlukan penambahan bahan pengental untuk meningkatkan viskositas, memperbaiki tekstur, dan menjaga kestabilan produk. Penggunaan pati sebagai pengental alami diketahui mampu meningkatkan kekentalan dan karakteristik fisik saus sehingga menghasilkan produk yang lebih disukai konsumen (Yuliana & Suyatno, 2024). Dengan demikian, proses pengentalan menjadi penting dalam pengembangan saus *Lo mein* instan untuk menghasilkan tekstur yang lebih baik, daya lekat yang optimal, serta kualitas sensori yang sesuai dengan preferensi konsumen.

Salah satu faktor krusial dalam pembuatan saus adalah tingkat kekentalan dan kestabilan tekstur, karena kedua faktor ini dapat memengaruhi kualitas sensorik, penampilan, dan penerimaan konsumen. Kekentalan yang tidak sesuai dapat menyebabkan saus menjadi terlalu cair atau terlalu kental sehingga mengurangi mutu produk (Nuraini, Ridawati, 2025). Oleh sebab itu, diperlukan bahan pengental yang mampu menciptakan tekstur saus yang baik dan stabil. Pemakaian bahan pengental komersial masih lazim dilakukan dalam industri makanan, namun penggunaan bahan pengental alami berbasis pati semakin banyak diperluas karena dapat meningkatkan karakteristik fisik produk sekaligus memanfaatkan sumber daya lokal yang lebih berkelanjutan (Zingiber et al., 2025).

Saus *Lo Mein* merupakan saus serbaguna yang tidak hanya diaplikasikan pada hidangan mie, tetapi juga dapat dipadukan dengan berbagai bahan pangan seperti daging ayam, daging sapi, serta aneka sayuran, contoh hidangan seperti *mie chow mein*, *capcay*, *chinese chicken stir fry*, *beef chicken stir fry*. Karakteristik saus yang memiliki cita rasa gurih, asin, dan sedikit manis menjadikannya mampu meningkatkan cita rasa sekaligus menyatukan berbagai komponen bahan dalam satu hidangan. Penggunaan saus pada hidangan telah berkembang menjadi salah satu faktor penting dalam menciptakan kualitas sensori yang baik, terutama pada aspek rasa, aroma, tekstur, dan penampilan produk. Selain sebagai pasangan utama

mi, saus dengan karakter khas oriental juga banyak dimanfaatkan sebagai pelengkap hidangan tumisan daging maupun sayuran karena mampu memberikan lapisan rasa (*coating*) yang merata pada bahan makanan. Penelitian mengenai pengembangan produk mi berbumbu menunjukkan bahwa inovasi saus mampu meningkatkan penerimaan konsumen terhadap hidangan mi berbasis fusion food (Ismawati; Priatini Risya Ladiva, 2025)

Pati jagung, pati singkong dan pati garut adalah tipe pati yang memiliki sifat fisik dan kimia yang berbeda, sehingga dapat menghasilkan kualitas saus yang bervariasi (Kasim et al., 2024). Pati jagung yang diperoleh dari jagung dikenal memiliki butir yang halus dan dapat menciptakan tekstur saus yang lembut serta penampilan yang lebih bersinar (Kasim et al., 2024). Sementara itu, pati singkong yang berasal dari singkong memiliki kemampuan mengikat air yang tinggi dan kapasitas mengembang yang baik, sehingga menghasilkan saus yang lebih kental dan sedikit kenyal (Harsanto et al., 2024). Di sisi lain, pati *arrowroot* (garut) memiliki ciri khas pasta yang lebih jernih, tekstur yang ringan, serta stabil dalam kondisi pengolahan tertentu, sehingga banyak digunakan dalam produk yang memerlukan kejernihan dan kestabilan tekstur. Perbedaan karakteristik ini dipengaruhi oleh komposisi amilosa dan amilopektin dari masing-masing tipe pati yang berpengaruh terhadap viskositas, kejernihan, dan sifat fungsional dari produk pangan yang dihasilkan (Kasim et al., 2024).

Penggunaan tiga jenis pati, yaitu pati jagung, pati singkong, dan pati garut, dipilih karena ketiganya merupakan sumber pati alami yang memiliki karakteristik fisik dan fungsional yang berbeda sehingga berpotensi menghasilkan kualitas saus yang berbeda pula. Di antara berbagai jenis pati, pati jagung dan pati singkong merupakan bahan pengental alami yang paling umum digunakan dalam pembuatan saus karena memiliki kemampuan membentuk kekentalan yang baik, mudah diperoleh, serta mampu meningkatkan stabilitas tekstur produk (Harsanto et al., 2024). Selain itu, pati garut juga memiliki potensi sebagai bahan pengental alami karena menghasilkan karakteristik pasta yang lebih halus dan memiliki sifat fungsional yang berbeda dibandingkan dengan pati jagung maupun pati singkong. Perbedaan sifat fisik dan fungsional dari masing-masing jenis pati diketahui memberikan pengaruh terhadap karakteristik saus, seperti viskositas, warna, aroma,

rasa, serta tingkat penerimaan konsumen (Nuraini et al., 2025). Oleh karena itu, penelitian ini memilih pati jagung, pati singkong, dan pati garut sebagai bahan pengental alami untuk dibandingkan karena ketiganya merupakan jenis pati yang memiliki karakteristik berbeda dan berpotensi menghasilkan kualitas saus *Lo Mein* instan yang berbeda

Analisis penggunaan berbagai tipe pati penting dilakukan untuk memahami dampaknya terhadap mutu saus *Lo mein*, baik dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, maupun tingkat kekentalan (Fitri nuraini, Ridawati, 2025). Kualitas saus dapat dinilai melalui pengujian fisik dan organoleptik untuk mengetahui ciri-ciri produk yang dihasilkan serta tingkat penerimaan konsumen (Florescia, Sachriani, & Mahdiyah, 2025). Selain itu, variasi jenis karbohidrat sebagai bahan pengental dapat menghasilkan karakteristik saus yang beragam, sehingga perlu dilakukan analisis untuk menentukan tipe karbohidrat yang paling sesuai dalam memproduksi saus *Lo mein* dengan mutu yang optimal (Harsanto et al., 2024). Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai penggunaan karbohidrat terbaik dalam pembuatan saus *Lo mein* berdasarkan kualitas fisik dan organoleptiknya.

Beberapa penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa penggunaan pati sebagai bahan pengental dapat memengaruhi karakteristik fisik dan atribut sensori produk saus. Perbedaan konsentrasi pati jagung dilaporkan memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap viskositas saus, dengan peningkatan jumlah pati yang diikuti oleh peningkatan kekentalan produk (Yuliana & Suyatno, 2024). Selain itu, penggunaan pati jagung juga berpengaruh sangat nyata terhadap atribut kekentalan pada pengujian organoleptik saus, yang menunjukkan bahwa perubahan karakteristik pati dapat memengaruhi penerimaan panelis terhadap tekstur produk (Yuliana & Dasir, 2024). Hal ini menunjukkan pentingnya analisis komparatif terhadap berbagai jenis pati untuk mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik fisik dan sensori pada sistem saus.

Penelitian mengenai penggunaan berbagai jenis pati sebagai bahan pengental pada produk pangan telah banyak dilakukan dan menunjukkan bahwa jenis pati dapat memengaruhi karakteristik fisik maupun organoleptik produk. Namun, penelitian yang secara khusus membandingkan penggunaan pati jagung, pati

singkong, dan pati garut terhadap kualitas saus *Lo mein* masih terbatas. Sebagian besar penelitian terdahulu hanya berfokus pada penggunaan satu jenis pati atau diterapkan pada produk pangan lain selain saus *Lo mein*. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis penggunaan ketiga jenis pati tersebut pada kualitas saus *Lo mein*, baik dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, maupun kekentalan. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan penelitian (*research gap*) dalam pengembangan saus berbasis pati. Inovasi penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai jenis pati yang paling sesuai serta mendukung pengembangan inovasi produk pangan oriental yang berkualitas dan memiliki daya terima yang baik di masyarakat.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa jenis pati memiliki kontribusi yang signifikan dalam menentukan mutu saus, khususnya dalam hal tekstur, kekentalan, stabilitas, dan penerimaan oleh konsumen. Variasi karakteristik yang dimiliki oleh Pati jagung, pati singkong, dan pati garut diperkirakan dapat menghasilkan kualitas saus *Lo mein* yang beragam. Oleh karena itu, penting untuk melakukan penelitian mengenai analisis perbedaan penggunaan jenis pati, yaitu Pati jagung, pati singkong, dan pati garut, terhadap mutu saus *Lo mein*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil masing-masing jenis pati pada mutu saus *Lo mein* serta mengidentifikasi jenis pati yang mampu menghasilkan karakteristik saus terbaik berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan kekentalan. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dalam pengembangan produk pangan oriental dan pemanfaatan bahan pengental alami pada produk saus.

1.2 Fokus Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada analisis perbedaan penggunaan jenis pati (jagung, singkong, dan garut) pada kualitas saus *Lo mein* instan dalam aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan, maka peneliti dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut: Bagaimana analisis perbedaan penggunaan jenis pati (jagung, singkong, dan garut) pada kualitas saus *Lo mein* instan?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kualitas sensoris saus *Lo mein* instan dengan perbedaan penggunaan jenis pati (jagung, singkong, dan garut) pada kualitas sensoris saus *Lo mein* instan.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan menambah wawasan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk saus *Lo mein* instan dengan menggunakan pati sebagai pengental alami.

2. Bagi Program Studi

Penelitian ini dapat menjadi sumber informasi untuk meneliti tentang cara kerja dan metode yang tepat yang digunakan dalam pembuatan produk saus *Lo mein* instan yang dapat dijadikan sumber referensi untuk matakuliah Pengawetan, Pengolahan Makanan Asia, dan Ilmu Bahan Makanan.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kepada masyarakat luas dalam pengembangan variasi produk saus instan yang inovatif.

4. Bagi Industri

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi industri pangan dalam memilih jenis pati sebagai bahan pengental alami untuk menghasilkan produk saus instan yang berkualitas dan sesuai dengan preferensi konsumen.

