

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Mie adalah bahan pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan lainnya. Mie merupakan salah satu bahan pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Ada 2 jenis mie yang dikenal oleh masyarakat Indonesia yaitu mie kering dan mie basah. Mie kering merupakan produk mie yang mengalami pengukusan dan pengeringan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Mie basah merupakan mie yang mengalami perebusan hingga kadar air mencapai 52% sehingga memiliki umur simpan pendek dalam suhu ruang (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Produk mie yang digemari masyarakat karena memiliki daya simpan paling lama adalah mie kering. Pada tahun 2020, konsumsi mie kering penduduk Indonesia mencapai 12,6 miliar bungkus dalam satu tahun. Tingginya permintaan mie, Indonesia saat ini menjadi negara dengan konsumsi mie kedua terbesar di dunia setelah Cina (*World Instant Noodle Association*, 2021).

Menurut Anonim (2005) karakteristik mie yang baik adalah berwarna putih atau kuning, memiliki tekstur kenyal dan tidak mudah putus. Karakteristik mie yang beredar di pasaran pada umumnya mengandung bahan pengawet, pewarna, dan perasa buatan, sehingga mie tergolong sebagai jenis makanan memiliki nutrisi rendah. Kurangnya kandungan nutrisi pada mie kering terutama pada kandungan protein dapat ditambahkan dengan alternatif bahan makanan yang tinggi kandungan protein, salah satunya yaitu tepung ikan. Fungsi protein pada tubuh manusia adalah untuk meningkatkan kekebalan tubuh, menghasilkan enzim dan hormon, dan memperbaiki sel.

Tepung ikan adalah salah satu produk pengawetan ikan dalam bentuk kering. Proses pengolahan tepung ikan melalui proses pencucian, pengukusan atau perebusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan (SNI Nomor 1715, 2013). Salah satu jenis tepung ikan berasal dari lemuru. Proses pengolahan tepung ikan lemuru bertujuan untuk mengurangi kadar air ikan lemuru. Menurut Hendrasaputra (2008) jumlah

protein per 100 gram ikan lemuru sebesar 20 gram. Selain itu kandungan lemak ikan lemuru cukup tinggi (1-24%).

Tingginya kandungan gizi yang terdapat pada tepung ikan lemuru, saat ini belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti mie kering dengan mensubstitusikan tepung ikan lemuru untuk meningkatkan kandungan protein pada mie kering.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang, maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh tepung ikan lemuru terhadap karakteristik sensoris mie kering?
2. Berapa konsentrasi tepung ikan lemuru yang paling disukai panelis dalam pembuatan mie kering ?
3. Bagaimana pengaruh peningkatan jumlah protein mie kering substitusi tepung ikan lemuru?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh tepung ikan lemuru terhadap karakteristik sensoris mie kering.
2. Mengetahui konsentrasi tepung ikan lemuru yang paling disukai panelis dalam pembuatan mie kering.
3. Mengetahui pengaruh peningkatan jumlah protein mie kering substitusi tepung ikan lemuru.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan informasi umum mengenai tahapan proses pembuatan mie kering.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh mie kering substitusi tepung ikan lemuru.
3. Memberikan informasi mengenai peningkatan jumlah protein mie kering substitusi tepung ikan lemuru.