

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Albumin merupakan protein utama yang dihasilkan oleh hati dimana sepertiga dari albumin dapat dipertukarkan di dalam ruang intravaskular dan dua pertiga terletak pada ruang ekstrasvaskular, terutama pada otot, kulit dan visera (Sabiston, 1995). Albumin dapat dikatakan sebagai protein plasma yang tertinggi jumlahnya sekitar 60% dan memiliki fungsi yang berperan penting bagi kesehatan seperti pembentukan sel baru, mempercepat jaringan sel yang rusak dan memelihara keseimbangan cairan di dalam tubuh (Nugroho, 2013). Kadar albumin yang rendah mengakibatkan hipoalbumin yang menyebabkan rawat inap pasien di rumah sakit menjadi lebih lama dikarenakan kadar albumin yang rendah menyebabkan perlambatan respon pada kekebalan tubuh untuk menghadapi infeksi sehingga proses pada penyembuhan menjadi lebih lama (Wahyuni, 2013).

Hipoalbumin adalah kondisi ketika kadar albumin dalam darah dibawah normal, biasanya terjadi pada seseorang dengan penyakit berat atau kronis. Kadar albumin normal berkisar antara 3,5 hingga 5,9 g/dL, dikatakan hipoalbumin jika pada kadar albumin darah kurang dari 3,5 g/dL (Peralta, 2015). Hipoalbumin dapat diakibatkan oleh disfungsi sel hati, peradangan dalam tubuh, malnutrisi, luka bakar atau sepsis. (Sabiston, 1995).

Terapi pada pasien hipoalbumin untuk meningkatkan dan mempertahankan kadar serum albumin serta mencegah seminimal mungkin penurunan kadar albumin untuk mencegah komplikasi (Suoriyanta, 2012). Penanganan hipoalbumin tergantung pada penyebab yang mendasari, sebagai contoh hipoalbumin yang disebabkan oleh kekurangan asupan zat gizi bisa diatasi dengan mengubah menu makanan kaya protein untuk meningkatkan kadar albumin seperti ikan gabus, kacang-kacangan, dan putih telur (Wahyuni, 2013)

Ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) merupakan ikan tawar yang banyak di wilayah indonesia, khususnya di wilayah pulau Kalimantan dan pulau Jawa. Di perairan Kalimantan Selatan merupakan jenis ikan air tawar yang paling banyak di temukan dan sangat di gemari untuk di konsumsi (Kartika dkk, 2014). Pada saat

ini pembudidayaan ikan gabus sangat banyak, hal ini disebabkan oleh konsumen yang memanfaatkan daging ikan gabus atau ekstrak ikan gabus sebagai suplemen maupun sebagai campuran bahan makanan guna menunjang kesehatan dikarenakan mempunyai kandungan kadar albumin yang cukup tinggi (Wahyuni, 2013).

Kandungan lain seperti asam amino pada ikan gabus lebih lengkap jika dibandingkan dengan dengan jenis sumber protein lainnya, selain menjadi sumber protein ikan gabus juga sebagai sumber mineral lain salah satunya yaitu zinc yang sangat dibutuhkan oleh tubuh (Wahyuni, 2013). Mengonsumsi sebanyak 2 gram daging ikan gabus setiap hari akan meningkatkan kadar albumin pada darah 0.6 - 0.8 g/dL selama 7 – 10 hari (Wahyuni, 2013). Menurut Astawan (2009) kandungan protein ikan gabus lebih tinggi daripada kandungan protein bahan pangan lain yang dikenal sebagai sumber protein seperti telur, ayam maupun daging. Kadar protein per 100 gram ikan gabus adalah 20,0 gram dan lebih tinggi di bandingkan telur sebesar 12,8 gram, daging ayam sebesar 18,2 gram serta daging sapi sebesar 18,8 gram. Selain itu nilai cerna ikan gabus sangat baik, yakni mencapai lebih dari 90% (Kartika dkk, 2014).

Pemanfaatan ikan gabus sebagai sumber albumin saat ini hanya terbatas pada makanan kudapan seperti bakso, krupuk, dan lain-lain. Sehingga perlu dicari alternatif olahan lain sebagai makanan pokok, salah satu olahan makanan yang bisa dijadikan makanan pokok tinggi albumin yaitu mie. Dapat diketahui bahwa mie merupakan salah satu makanan pokok yang menjadi kegemaran masyarakat dan setiap tahunnya selalu meningkat (Munarso dan Haryanto, 2012).

Konsumsi mie basah di Indonesia sangat tinggi pada tahun 2013 produksi mie basah mencapai 2 juta ton dan tahun 2014 mencapai 2,2 juta ton. Tingginya produksi mie dalam negeri seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk yang menjadikan mie sebagai kebutuhan pokok sehari-hari (Utami, 2016). Menurut SUSENAS (2018) konsumsi mie basah per tahun mulai tahun 2014 sampai tahun 2018 mencapai rata-rata pertumbuhan 28,116 %.

Mie basah merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung terigu. Nilai gizi utama mie basah adalah karbohidrat, dan memiliki kadar air yang cukup

tinggi serta kadar kalori yang rendah (Purnawijayanti, 2009). Sehingga dibutuhkan penambahan untuk meningkatkan nilai gizi khususnya protein albumin untuk makanan alternatif penderita hipoalbumin.

Hal tersebut perlu dilakukan penelitian tentang “Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Daging Ikan Gabus Sebagai Makanan Tinggi Albumin“

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah apakah mie basah berbasis ikan gabus dapat dijadikan alternatif makanan tinggi albumin?

1.3 Tujuan Masalah

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik mie basah penambahan daging ikan gabus sebagai makanan tinggi albumin.

1.3.1 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan daging ikan gabus terhadap kandungan albumin mie basah
- b. Mengetahui pengaruh penambahan daging ikan gabus terhadap elastisitas mie basah
- c. Mengetahui pengaruh penambahan daging ikan gabus terhadap sifat organoleptik mie basah
- d. Mengetahui perlakuan terbaik pada mie basah penambahan daging ikan gabus
- e. Membandingkan mie basah penambahan daging ikan gabus dengan syarat mutu mie basah menurut SNI 01-2987-1992
- f. Mengetahui takaran saji pada mie basah penambahan daging ikan gabus

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi peneliti

Meningkatkan pengetahuan peneliti serta memberi informasi mengenai pembuatan mie basah dengan penambahan daging ikan gabus sebagai makanan alternatif tinggi albumi

1.4.2 Bagi institusi

Memberikan informasi sebagai sumber referensi bagi perpustakaan Politeknik Negeri Jember tentang penambahan daging ikan gabus pada mie basah sebagai alternatif makanan tinggi albumin

1.4.3 Bagi masyarakat

Memberikan informasi bagi masyarakat tentang manfaat ikan gabus untuk penambahan mie basah sebagai alternatif makanan tinggi albumin