

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Upaya mendukung ketahanan pangan dengan cara mengolah makanan dari berbagai komoditas tanaman pangan selain beras dan terigu sangat diperlukan, terutama dalam bentuk makanan yang nilai gizi, citarasa dan citranya baik di masyarakat.

Kesadaran masyarakat saat ini akan pentingnya hidup sehat semakin meningkat, tuntutan terhadap bahan pangan telah bergeser dari tuntutan sebelumnya. Dasar pertimbangan konsumen saat ini dalam memilih bahan pangan bukan hanya sekedar untuk mendapat kenyang, kandungan gizi maupun kelezatannya, tetapi juga pengaruhnya terhadap kesehatan tubuh atau yang disebut pangan fungsional (Goldberg, 1994).

Jember adalah daerah penghasil edamame di Indonesia. Edamame merupakan makanan yang berprotein tinggi yang menjadi salah satu icon pertumbuhannya yang berada didaerah Jember. Tersedianya edamame di daerah jember dapat dimanfaatkan dengan berbagai olahan makanan, yang diantaranya edamame frying, edamame rebus, dan juga sebagai sayuran.

Menurut Poerwanto (2012), adanya intensifikasi khusus dan inovasi budidaya edamame diharapkan produksi edamame meningkat hal ini juga penting untuk meningkatkan program ketahanan pangan, khususnya di Indonesia. Pada tahun 2010, PT Mitra Tani Dua Tujuh Jember berencana mengembangkan pemasaran komoditi edamame di pasar lokal karena sebelumnya pihak perusahaan hanya berorientasi pasar ekspor. Peluang untuk mengembangkan edamame di Kabupaten Jember sekitar 35% dari total produksi edamame oleh Mitra Tani Dua Tujuh, sedangkan 65% di ekspor.

Pengembangan komoditi edamame dapat dijadikan peluang untuk mengembangkan produk edamame khususnya di daerah Kabupaten Jember. Pengembangan produk edamame yang telah ada diantaranya keripik edamame,

sari edamame, cookies edamame, pastry edamame dan sosis edamame. Pengembangan lain yang perlu dilakukan yaitu penelitian edamame dijadikan tepung untuk memperpanjang umur simpan dan digunakan sebagai tambahan dalam pembuatan produk mie basah. Inovasi tersebut dapat dikembangkan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat mempertahankan bahan hasil pertanian dengan umur simpan yang lebih lama.

Pada saat ini banyak masyarakat mengkonsumsi mie sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras karena kandungan gizi mie tidak kalah baiknya dengan beras, dimana bahan baku utamanya adalah tepung terigu. Kandungan gizi pada mie cukup lengkap, namun nilai kandungan gizi pada produk mie ini masih sangat rendah, terutama kandungan proteinnya. Bahan baku utama dalam pembuatan mie diantaranya tepung terigu, tepung tapioka atau tepung beras, oleh karenanya kandungan nutrisi yang terbesar pada mie dan produk olahannya adalah karbohidrat.

Memasuki era globalisasi Indonesia akan mengalami dua masalah gizi ganda, yaitu masalah kekurangan gizi dan masalah resiko penyakit yang ditimbulkannya. Keadaan ini tentu saja perlu diperbaiki dengan menambahkan bahan makanan yang memiliki kandungan protein dan nilai gizi lainnya yang tinggi pada mie dan produk olahannya.

Salah satu jenis diversifikasi mie basah adalah dengan menambahkan edamame untuk melengkapi kandungan gizi protein yang menjadikan mie sebagai makanan sehat bagi masyarakat. Bahan utama pembuatan mie basah adalah tepung, oleh karenanya edamame dijadikan tepung dan sebagai campuran dengan tepung terigu untuk dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu dari luar negeri.

Kandungan zat yang terdapat dalam biji edamame dapat berkhasiat untuk kesehatan. Edamame merupakan satu-satunya sayuran yang mengandung semua dari 9 jenis asam amino esensial yang dapat menstabilkan kadar gula darah, meningkatkan metabolisme dan kadar energi dan membantu membangun otot dan sel-sel sistem imun. Edamame juga mengandung isoflavon, beta karoten dan serat (Konovsky, 1994).

Pada penelitian ini pengaruh jumlah tepung edamame yang disubstitusi dengan tepung terigu diharapkan dapat menghasilkan produk mie basah dengan karakteristik fisik dan organoleptik yang baik dan menghasilkan produk mie basah edamame yang bisa diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalahnya yaitu Seberapa besar pengaruh dari jumlah penambahan tepung edamame untuk mendapatkan karakteristik mie basah yang baik. Alternatif pemecahannya yaitu membuat mie basah dengan penambahan tepung edamame yang disubstitusi tepung terigu, dengan berbagai jumlah perlakuan sehingga dapat menghasilkan karakteristik mie basah yang baik.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh jumlah penambahan tepung edamame terhadap karakteristik mie basah yang baik.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mendapatkan jumlah penambahan tepung edamame terhadap karakteristik fisik dan organoleptik mie basah yang baik.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Dapat memperkenalkan sumber pangan nabati dengan alternatif baru (diversifikasi produk) yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi.

1.4.2 Dapat memperoleh jumlah penambahan tepung edamame yang tepat dengan berbagai konsentrasi dalam produksi mie edamame.

1.4.3 Memberikan informasi ilmiah yang bermanfaat bagi pengembangan ilmu dan teknologi pangan khususnya mengenai karakteristik fisik dan organoleptik mie edamame.