

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

“Mie adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie”, menurut Dewan Standarisasi Nasional (1992). Mie merupakan panganan yang berbahan dasar tepung terigu, menjadikan panganan ini kaya akan karbohidrat namun rendah protein. Penyebab tersebut menjadikan alasan, bahwa perlu adanya penambahan bahan lain yang memiliki kandungan protein tinggi untuk memperkaya nilai gizi pada mie. Salah satu panganan yang memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu edamame. Penggunaan edamame sangatlah baik demi memanfaatkan panganan yang relatif banyak yang terdapat di daerah Jember, yang mana edamame yang beredar merupakan edamame afkir yang tidak dapat di ekspor ke jepang dengan jumlah kurang lebihnya 35% (Poerwanto, 2012). Edamame pun sangat disarankan untuk menjadi suatu produk yang harus diversifikasikan terlebih dahulu agar dapat menarik perhatian para konsumennya, melihat pemanfaatannya yang sangat rendah di daerah Jember. Mie basah edamame pun dibuat sebagai bentuk diversifikasi pangan pada edamame, sekaligus sebagai upaya untuk meningkatkan nilai gizi pada mie basah. Menurut Faradilla (2014) dalam PKM Penelitiannya yang berjudul “*Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycin mas (L) Merr) Terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Basah*”, kelemahan yang terdapat pada mie basah edamame yaitu memiliki tekstur yang kurang kenyal dan mudah putus.

Seiring berkembangnya waktu, keberadaan mie ini sering dijadikan sebagai panganan pengganti nasi oleh masyarakat. Hal tersebut membuat konsumen mie makin menjamur kian harinya, sehingga para produsen mie belomba-lomba membuat mie mereka menjadi lebih kenyal untuk menarik minat para konsumen. Kondisi tersebut terjadi dikarenakan, pada umumnya masyarakat lebih menyukai dan memilih mie yang kenyal dibandingkan dengan mie yang lembek dan mudah putus. Tekstur mie yang kenyal dapat terbentuk dengan

menambahkan sejumlah telur pada formulasi mie yang akan dibuat, dimana telur merupakan salah satu jenis emulsifier alami yang dapat mengikat air maupun lemak (Koswara, 2009). Tingginya harga telur membuat para produsen menghasilkan laba yang sangat minim, sehingga sebagian besar para konsumen yang memiliki pikiran bulus menghalalkan segala cara untuk meraup keuntungan yang besar dengan menggunakan boraks sebagai bahan pengentalnya. Seperti yang telah diketahui boraks merupakan bahan berbahaya yang sering digunakan untuk campuran kuningan dan bahan las yang harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan telur (Puspasari, 2007).

Salah satu solusi untuk membuat mie tetap kenyal tanpa menggunakan boraks dan dengan harga yang relatif murah yaitu dengan menggunakan bahan tambahan makanan yang diizinkan oleh pemerintah sesuai dengan SK Menkes no.722/Menkes/Per/IX/88 diantaranya, yaitu garam alkali dan hidrokoloid. Garam alkali serta hidrokoloid merupakan bahan tambahan pangan yang berperan sebagai bahan pengikat air serta pengental (Puspasari, 2007) sehingga diharapkan dapat memperbaiki tekstur serta kenampakan mie basah edamame yang telah dilakukan sebelumnya dalam PKM penelitian Faradilla (2014).

Kendala serta masalah yang tertuliskan pada paragraf sebelumnya menjadikan penulis tertarik untuk mengembangkan sebuah penelitian dari pembuatan mie edamame, dengan menambahkan hidrokoloid, garam alkali, maupun kombinasi diantara keduanya. Dimana dengan penggunaan kedua bahan pengental ini diharapkan dapat berpengaruh terhadap tekstur mie basah edamame, sehingga dihasilkan mie edamame yang kenyal, dan tidak mudah putus. Selain itu, penelitian ini berguna pula untuk meningkatkan keamanan konsumen dari maraknya penggunaan boraks serta meningkatkan nilai gizi pada mie basah.

Rangkaian latar belakang yang telah dijabarkan tersebut, penulis tertarik untuk membuat sebuah penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Garam Alkali Dan Hidrokoloid Serta Campurannya Terhadap Karakteristik Sifat Fisik Dan Organoleptik Mie Basah Edamame (*Glycine Max(L) Merr*)**”

## **1.2 Rumusan masalah**

Apakah penggunaan garam alkali (STPP), hidrokoloid (CMC maupun Gum Arab), serta kombinasi diantara keduanya berpengaruh terhadap karakteristik sifat fisik serta organoleptik mie basah edamame?

## **1.3 Tujuan penelitian**

Mengetahui pengaruh penggunaan garam alkali (STPP), hidrokoloid (CMC maupun Gum Arab), serta kombinasi diantara keduanya berpengaruh terhadap karakteristik sifat fisik serta organoleptik mie basah edamame.

## **1.4 Manfaat**

1. Meningkatkan keamanan pangan pada konsumen, dengan tidak digunakannya Boraks sebagai bahan pengental,
2. Meningkatkan nilai gizi pada produk mie basah,
3. Meningkatkan tingkat kesukaan konsumen pada bahan pangan edamame,
4. Dapat dijadikan sebagai aplikasi baru dalam dunia pangan,
5. Bagi masyarakat umum dapat dijadikan sebagai sumber pengetahuan dan wawasan mengenai pengaruh dari garam alkali dan hidrokoloid pada mie basah edamame.