

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Mie merupakan salah satu makanan paling populer di negara Indonesia yang dapat ditemukan dimana saja baik dalam bentuk segar maupun bentuk instan, Berdasarkan data yang di unggah oleh WINA(Word Instant Noodles Association) Indonesia mendapat ranking ke dua dalam jumlah konsumsi mie instan di seluruh dunia dengan angka 13,270 juta mie instan yang dikonsumsi pada tahun 2021 sendiri, mie sendiri terdiri dari tepung yang ber bahan dasar antara lain gandum, beras, kentang, canna starch, mungbean, dan buckwheat. Namun pada dasarnya mie yang kita sering temukan biasanya menggunakan tepung terigu yang dicampur dengan air sekitar 28-38% dari jumlah tepung , telur dan garam. Tepung terigu sering kali di pilih dikarenakan sifatnya yang elastis sehingga tidak mudah putus ketika di bentuk hal ini dikarenakan kandungan gluten yang dimiliki tepung terigu cukup tinggi (Ir. Sutrisno Koswara, MSi, 2009).

Untuk penelitian ini jenis mie yang digunakan adalah mie basah. Mie dipercaya pertama kali muncul pada tahun 25-220 masehi di China tepatnya di Eastern Han Dynasty. Kata mie sendiri bersasal dari Bahasa Hokkian dari kata 'mian'. Mie sendiri dapat dibedakan menjadi 2 yaitu mie kering dan mie basah, mie kering merupakan mie yang diproses kembali setelah proses pemotongan hingga kadar airnya berkurang agar daya tahanya meningkat, contoh dari mie kering yang sering kita jumpai adalah mie instan. Mie basah merupakan mie yang tidak melalui proses pengeringan dan langsung di masak, karena kadar air nya yang cukup tinggi mie

basah tidak memiliki daya tahan yang lama dan hanya bertahan sekitar 3 hari setelah pembuatan (Zulman Effend, 2016) Mie sendiri diperkirakan masuk ke Indonesia pertama kali oleh para pedagang Tionghoa yang membawa makanan ini ke negara kita, semenjak itu mie mulai bercampur dengan budaya dan bahan yang ada di negara kita dan mulai menjadi makanan umum di negara kita (Denza Perdana, 2021). Percampuran budaya ini jugalah yang membuat mie yang ada di negara kita memiliki berbagai macam jenis dan cara penyajian yang khas dari satu provinsi ke provinsi lainnya, salah satu jenisnya adalah Lomie, Lomie merupakan hidangan mie dengan kuah kental yang terbuat dari kaldu babi biasanya dari tulang dan tetelan babi namun dikarenakan populasi umat islam yang cukup banyak di Indonesia sudah banyak variasi lomie halal yang menggunakan ayam sebagai bahan dasar pembuatannya, lomie biasanya disajikan dengan potongan daging, bakso, pangsit dan sayuran seperti kangkung dan sawi. Karakteristik dari mie yang digunakan pada lomie ini sendiri juga berbeda dengan sajian mie lainnya seperti mie ayam, lomie biasanya menggunakan mie yang lebih besar dan lebih kenyal dibanding mie ayam. (Fakso Dehotman, 2017). Berbeda dengan mie ayam tidak semua orang suka atau tertarik dengan sajian lomie dikarenakan penampilannya yang tidak begitu menarik dengan kuah kental dan pucat didampingi dengan mie yang memiliki warna yang krem ke kuning-kuningan yang sama pucatnya seringkali membuat orang untuk menghindarinya. Demi meningkatkan daya tarik lomie agar lebih diminati banyak orang peneliti mendapatkan ide untuk meningkatkan daya tarik lomie dengan pengembangan pada mie itu sendiri dengan penambahan sari pati wortel. Wortel adalah sayuran yang termasuk dalam kategori umbi umbian yang biasanya berwarna oranye dengan kandungan gizi yang cukup tinggi seperti biotin, kalium,

vitamin A, vitamin k1 dan B6. Vitamin A yang sangat baik untuk menjaga kesehatan mata dan biotin penting dalam menjaga metabolisme lemak, sementara vitamin k1 penting dalam pembekuan darah. Wortel juga kaya akan antioksidan seperti karotenoid yang dapat meningkatkan fungsi kekebalan tubuh dan mengurangi resiko penyakit jantung dan juga kanker, selain karotenoid wortel juga mengandung alpha karoten, lutein, antosianin, dan polyacetylenes. Selain itu wortel juga memiliki keunggulan sendiri yaitu wortel memiliki glikemik rendah, indeks glikemik merupakan takaran untuk seberapa cepat makanan bisa meningkatkan gula darah dalam tubuh, dikarenakan wortel memiliki indeks glikemik yang rendah wortel dapat dikonsumsi oleh orang pengidap diabetes (Virdita Ratriani, 2022).

Dalam pengaplikasian sari pati wortel ini sendiri kedalam pembuatan mie akan dihasilkan produk mie dengan keunggulan sendiri seperti warna kuning alami, kenyal, elastis dan tidak lengket, warna kuning alami ini didapatkan dari kadar karoten yang terdapat pada wortel selain warna karoten ini yang menyimpan Vitamin A pada wortel. Mie dengan penambahan sari pati wortel juga memiliki masa simpan yang lama, bila mie wortel yang sudah jadi dikeringkan lagi dengan oven hingga kadar air pada mie menurun yang pada umumnya 28-38% menjadi 8-10% mie wortel dapat bertahan selama 30 minggu. (Putri Wahyuni, 2020)

Berdasarkan dari data diatas wortel adalah sayuran yang cocok untuk meningkatkan daya tarik mie tidak hanya dengan warnanya saja namun rasa wortel sendiri yang cenderung manis menjadikannya pilihan yang tepat dan kandungan gizi yang tinggi pada wortel menjadikannya nilai bonus sebagai pemikat seiring dengan munculnya *trend* permintaan makanan yang lebih sehat di masyarakat yang dimulai akibat masa pandemi beberapa tahun kemarin,

berdasarkan survei yang dilakukan oleh Herbalife Nutrition dengan peserta 8000 orang di negara Asia Pasifik pada tahun 2020 sebesar 73 % responden warga Indonesia setuju dalam mengubah pola makan dan konsumsi nutrisi mereka untuk meningkatkan kesehatan (Risna Halidi, 2021).

1.2 Rumusan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang harus dijawab dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan (Standar resep) lomie ayam yang menggunakan tambahan sari pati wortel?
2. Bagaimana Hasil Uji Sensori lomie ayam dengan penambahan sari pati wortel
3. Bagaimana Hasil Uji Hedonik Lomie Ayam dengan penambahan sari pati wortel.

1.3 Tujuan Pengembangan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan standar resep yang tepat dalam pembuatan lomie dengan penambahan sari pati wortel
2. Mendapatkan data dari hasil Uji Sensori lomie ayam dengan penambahan sari pati wortel
3. Mengetahui respond dan tanggapan Uji Hedonik Lomie Ayam dengan penambahan sari pati wortel

1.4 Spesifikasi Produk Yang Diharapkan

Warna

Diharapkan dengan penambahan sari pati wortel kedalam adonan mie dapat memberikan warna oranye terang kepada sajian lomie ayam

Rasa

Diharapkan dengan penambahan sari pati wortel kedalam adonan mie makan mie akan meberikan rasa manis wortel kepada hidangan lomie ayam

Aroma

Diharapkan dengan penambahan sari pati wortel kedalam adonan mie makan mie akan memiliki aroma wortel yang dapat menutupi aroma tepung pada sajian produk lomie ayam

Tekstur

Diharapkan dengan penambahan sari pati wortel kedalam adonan dapat memberikan texture yang lebih kenyal

1.5 Spesifikasi Produk Yang Diinginkan

Diharapkan produk lomie dengan penambahan saripati wortel disukai di masyarakat luas dan juga para ahli, dan dapat meningkatkan daya tarik hidangan lomie ayam

1.6 Pentingnya Pengembangan

1. Bagi Peneliti

Dalam melakukan penelitian ini sang peneliti dapat mengembangkan kemampuan, wawasan, dan kompetensi dalam metode peningkatan produk makanan dengan menggunakan produk sayuran seperti wortel. Selain itu hasil dari penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai peluang usaha.

2. Bagi Pihak Akademis

Hasil penulisan penelitian ini dapat berguna bagi pihak akademis untuk dijadikan sebagai panduan dan referensi dalam melakukan penelitian.

3. Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini dapat dipakai untuk peluang bisnis dan untuk meningkatkan produk yang sudah ada di masyarakat

1.7 Metode Penelitian

Penjelasan dalam metode penelitian yang digunakan dalam pengumpulan data, teknik dalam melakukan eksperimen penelitian penambahan saripati wortel terhadap adonan mie dalam pembuatan produk lomie

1.8 Metode Penelitian

Berdasarkan artinya metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dapat dideskripsikan, dibuktikan, dikembangkan dan ditemukan pengetahuan, teori, untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah dalam kehidupan manusia (Sugiyono 2012).

Maka dari itu metode penelitian yang diambil oleh penulis dalam melakukan eksperimen ini adalah metode penelitian pengembangan dimana metode penelitian digunakan untuk memperoleh data yang akan diaplikasikan untuk menghasilkan, mengembangkan dan memvalidasi sebuah produk

1.9 Prosedur Pendekatan Penelitian

Prosedur pendekatan penelitian adalah sebuah rancangan bagaimana suatu penelitian akan dilakukan, langkah-langkah apa saja yang akan digunakan dalam melakukan penelitian. Dengan melakukan pendekatan penelitian diharapkan dapat memperoleh informasi dan data yang diinginkan dalam melakukan eksperimen.

Berikut adalah langkah langkah yang digunakan dalam memperoleh data dan informasi selama melakukan penelitian

1. Mencari informasi dan data dari berbagai referensi dari berbagai sumber seperti: Blog, Jurnal, Artikel, dan buku yang tervalidasi dan memiliki sumber yang jelas
2. Mencari produk pembandingan
3. Menetapkan standar resep yang tepat dalam pembuatan produk
4. Melakukan pra eksperimen agar dapat mendapatkan data dan informasi dalam jumlah dan prosedur yang akan digunakan untuk mendapatkan standar resep

5. Menganalisa hasil penelitian dan mencatat informasi yang didapat serta mengkaji ulang prosedur eksperimen
6. Melakukan Uji Sensori terhadap produk lomie ayam dengan penambahan sari pati wortel
7. Melakukan uji hedonik dengan para ahli dan masyarakat sekitar terhadap produk lomie dengan penambahan sari pati wortel

1.10 Lokasi Dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Penelitian pembuatan lomie ayam dengan penambahan sari pati wortel dilakukan di beberapa tempat, yang pertama untuk pra eksperimen dilakukan di rumah pribadi yang berlokasi di Jl. Roda no 59, Bogor Jawa Barat kemudian untuk penelitian serta eksperimen dilakukan juga di rumah teman yang berada di Jl Gitar no 26, Bandung Jawa Barat

b. Waktu Penelitian

Pra eksperimen dilakukan dari bulan Januari hingga bulan Februari 2023, sedangkan untuk waktu penelitian dan eksperimen dimulai dari bulan Maret hingga bulan Juni