

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan bahan pangan yang sangat populer di Asia. Sekitar 40% dari total tepung terigu yang dikonsumsi di Asia digunakan untuk membuat mie. Di Indonesia, pada tahun 1990, hingga 60-70% dari tepung terigu digunakan untuk produksi mie (Kruger dan Matsuo, 1996). Fakta ini menunjukkan bahwa mie masih menjadi makanan yang sangat diminati, terutama di Indonesia. Awalnya, mie dibuat dari beras dan tepung kacang-kacangan. Menurut Chamdani (2005), mie basah dapat bertahan selama 36 jam. Mie adalah produk pangan yang terbuat dari adonan terigu atau tepung lain, dengan atau tanpa penambahan bahan-bahan lainnya. Mie memiliki bentuk pilihan memanjang dengan diameter antara 0,07 hingga 1,05 inci, terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan kuning telur (Beans et al., 1974).

Asal usul mie diperkirakan berasal dari daratan Cina, ditandai dengan tradisi menyajikan mie pada perayaan ulang tahun sebagai simbol umur panjang. Marcopolo adalah orang pertama yang memperkenalkan mie di luar Cina, membawanya ke Italia dan kemudian menyebar ke negara-negara lain (Juliano dan Hicks, 1990). Saat ini, di Indonesia, mie telah menjadi salah satu alternatif utama pangan selain nasi.

Semua hal yang terkait dengan "mie" berasal dari negeri

tersebut. Legenda mengatakan, ketika orang-orang Tiongkok pertama kali datang ke Indonesia, makanan yang selalu mereka bawa adalah mie. Hingga akhirnya, ketika mereka sampai di Yogyakarta, muncul istilah “Mi Goreng Jawa.” Nama ini diberikan agar bisa dibedakan dengan mie khas Tiongkok. Perbedaannya tidak hanya sebatas nama, melainkan juga bumbu yang digunakan dalam Mi Goreng Jawa. Mi Goreng Jawa menggunakan kemiri yang digoreng terlebih dahulu, sementara mie Tiongkok tidak melibatkan langkah tersebut. Ini karena rempah-rempah masih langka di Tiongkok pada masa itu.

Mie Goreng Jawa juga melambangkan rasa terima kasih kepada orang-orang yang memberikan bantuan dalam situasi duka, seperti saat ada kematian. Tradisi ini membuat Mie Goreng Jawa menjadi simbol kuat dari semangat gotong-royong di kalangan masyarakat. Biasanya, hidangan ini disajikan kepada para peziarah setelah proses pemakaman selesai.(Naila Maulida Ibriza, September,2021).

Mie Goreng Padang adalah sajian mie kuning yang menggoda selera, diolah dengan menggunakan bumbu khas Minang yang memberikan cita rasa istimewa. Dalam penyajiannya, mie ini disertai dengan telur yang diolah dengan sempurna, sayuran yang segar, potongan ayam yang lezat, dan dihiasi dengan kerupuk khas berwarna merah yang menambah daya tarik visual. Mie Goreng Padang tidak hanya menghadirkan kenikmatan pada lidah, tetapi juga menyuguhkan pengalaman kuliner yang memuaskan dengan kombinasi rasa yang unik dan tekstur yang menggugah selera.(Nitalanaf,2023).

Mie Aceh merupakan salah satu kuliner khas yang berasal dari Nanggroe Aceh Darussalam, Indonesia. Keunikan dari hidangan ini terletak pada mie yang disajikan dengan kuah kari kental yang penuh dengan cita rasa rempah-rempah, disertai dengan berbagai macam lauk. Mie Aceh membedakan diri dari mie pada umumnya melalui bahan dasar mie yang diolah dengan tekstur kenyal, pipih, dan tebal. Warnanya yang cenderung kuning cerah tidak hanya menambah keindahan visual pada hidangan ini, tetapi juga mencerminkan kekayaan rempah-rempah yang melimpah dalam kuah kari khas Aceh. Sehingga, Mie Aceh tidak hanya menyajikan sebuah hidangan lezat, tetapi juga menghadirkan pengalaman kuliner yang kaya akan cita rasa dan tradisi kuliner Aceh.(Tifani,2022).

Adapun beberapa jenis mie yaitu yang paling sering adalah mie kering dan mie basah.Mie yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah mie basah.Penulis akan membuat mie basah dengan penambahan dasare menggunakan pare.

Pare, buah yang dikenal dengan rasa pahitnya, sering digunakan dalam masakan tumis bersama ikan teri atau telur. Selain itu, pare juga dapat direbus, dijadikan kulit pangsit, atau dimakan mentah sebagai lalapan. Pare termasuk dalam keluarga labu-labuan dan selain digunakan sebagai sayuran, kini juga dibudidayakan untuk membuat keripik pare. Buah ini juga digunakan sebagai bahan untuk jus, minuman, dan obat-obatan.

Pare memiliki banyak nama lokal di berbagai daerah di Indonesia. Di Jawa, disebut sebagai papareh, pare, atau pare pahit. Di Sumatera, dikenal sebagai prieu, kabeh, paria, dan pepare. Di Nusa Tenggara, dikenal dengan nama paya, truuk, paitap, pariak, pepule, pania, dan paliak. Sementara di Sulawesi, disebut poya, pudu, palia, dan pentu. (Mimi Rohmitriasih, 2019).

Pare memiliki sejumlah manfaat bagi kesehatan tubuh, meskipun rasanya yang pahit seringkali menyebabkan banyak orang tidak menyukainya. Buah pare, yang sering dijadikan lalapan, memiliki manfaat kesehatan yang signifikan. Pare, atau paria, kaya akan mineral nabati seperti kalsium dan fosfor, serta karotenoid. Kandungan alpha-momorchorin, betamomorchorin, dan MAP30 (momordica antiviral protein 30) pada pare diketahui berperan sebagai agen anti HIV/AIDS (Zheng et al., 1999; Grover dan Yadav, 2004).

Namun demikian, biji pare juga mengandung triterpenoid yang memiliki aktivitas anti spermatozoa. Oleh karena itu, penggunaan biji pare secara tradisional untuk mencegah AIDS dapat berpotensi menyebabkan infertilitas pada pria (Girini et al., 2005; Naseem et al., 1998). Penggunaan pare dalam jangka panjang, baik dalam bentuk jus, lalapan, atau sayur, dapat berdampak negatif seperti mematikan sperma, memicu impotensi, merusak buah zakar dan hormon pria, bahkan dapat merusak liver (Basch et al., 2003; Lord et al., 2003).

Untuk wanita hamil, sebaiknya konsumsi pare dibatasi karena percobaan pada tikus menunjukkan bahwa pemberian jus pare dapat menyebabkan keguguran.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan inovasi dengan menciptakan sebuah cara baru agar masyarakat dapat mengonsumsi pare dengan cara yang berbeda. Salah satu inovasi tersebut adalah dengan mencampurkan pare sebagai salah satu bahan dalam pembuatan mie.

Sebelumnya ada yang meneliti tentang mie basah menggunakan air rebusan pare yang berjudul “ PENGARUH PENAMBAHAN AIR REBUSAN BUAH PARE (MOMORDICA CHARANTIA L) DENGAN PERSENTASE BERBEDA TERHADAP SIFAT KIMIA DAN FISIK MIE BASAH”.(August 2023Journal of Food Technology and Agroindustry 5(2):102-109)

1.2 **Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan data yang telah penulis kumpulkan dan evaluasi, maka penulismenemukan pertanyaan penelitian berikut ini:

1. Bagaimana proses pengolahan adonan mie dengan penambahan buah pare?
2. Apa saja kandungan nutrisi yang terdapat dari mie dengan penambahan buah pare?
3. Bagaimana tanggapan panelis terhadap produk mie dengan penambahan buah pare pada variasi menu?

1.3 **Tujuan Penelitian**

Penulis memiliki dua kategori tujuan dalam penyusunan tugas akhir ini, yakni sebagai berikut:

1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu persyaratan kelulusan di pendidikan program diploma III di Politeknik Pariwisata Bandung dalam program studi Seni Kuliner, yang memerlukan pemenuhan syarat kelulusan melalui penyusunan tugas akhir.

2. Tujuan Informal

- a. Mengetahui proses pengolahan adonan mie dengan penambahan buahpare
- b. Mengetahui tanggapan panelis terhadap produk mie dengan penam
- c. Mengetahui kandungan nutrisi yang terdapat dari mie dengan penambahan buah pare.

1.4 Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1.4.1 Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode eksperimen dengan melibatkan panelis untuk melakukan penilaian.” Penelitian eksperimen adalah jenis penelitian di mana peneliti mengoperasikan setidaknya satu variabel yang dapat diubah, yang dikenal sebagai variabel eksperimental. Dalam penelitian ini, peneliti dengan sengaja mengatur atau mengubah variabel tersebut.” (Wiersma,1991)

1.4.2 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi apakah produk dapat diterima oleh masyarakat atau tidak. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah melalui uji penerimaan produk, di mana beberapa panelis akan melakukan penilaian terhadap setiap produk menggunakan lembar penilaian sebagai panduan.

Penilaian ini mencakup berbagai aspek, seperti uji organoleptik (termasuk warna, aroma, rasa, dan tekstur produk), penyajian produk, dan kesan keseluruhan produk. Data yang diperoleh dari uji penerimaan produk dapat berupa data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif berisi komentar atau saran panelis tentang aspek- aspek seperti warna, rasa, aroma, tekstur, dan penyajian produk yang tidak dapat diukur, sementara data kuantitatif adalah data yang dapat diukur.

Setelah pengumpulan data, data hasil pengujian produk akan dianalisis baik secara deskriptif kualitatif maupun kuantitatif. Uji, yang awalnya dikembangkan oleh William Seely Gosset pada tahun 1915 dan juga dikenal sebagai uji Student t, digunakan untuk menguji apakah perbedaan rata-rata antara dua kelompok adalah perbedaan yang signifikan atau hanya terjadi karena kebetulan. Uji t digunakan untuk membandingkan dua mean (rata-rata). Dan mengidentifikasi apakah perbedaan tersebut memiliki signifikansi statistik atau tidak (Harlyan, 2015:3).

1.4.3 Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang digunakan untuk mengamati tindakan manusia, proses kerja, fenomena alam, serta tanggapan individu. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan pengamatan langsung guna mendapatkan informasi faktual di lapangan. (Sugiyono,2017;203)

1.4.4 Penilaian Panelis

Pada bagian ini, panelis memiliki peran sebagai evaluator produk. Sesuai dengan Sofiah dan Achsyar (2008), uji hedonik melibatkan panelis dalam memberikan respons pribadi mereka terhadap sebuah produk, termasuk tingkat kesukaan atau ketidakpuasan mereka. Dalam penilaian produk menggunakan panelis, penulis akan membagi mereka menjadi dua kategori, yaitu panelis yang memiliki keahlian dalam

bidang tersebut dan panelis yang bukan ahli atau umum.
(Wahyuningtias, Putranto, & Kusdiana, 2014)

a. Panelis Ahli

Panelis ahli adalah individu yang memiliki kompetensi dan pengalaman yang mendalam dalam suatu disiplin tertentu. Dalam konteks ini, penulis menguraikan panelis ahli yang terdiri dari seorang Eksekutif Chef, seorang Chef de Partie, ataupun seseorang yang menggeluti di dunia kuliner khususnya pada kuliner Indonesia

b. Panelis Umum

Panelis umum merupakan kelompok individu yang secara sukarela berperan sebagai penguji produk eksperimen. Panelis umum biasanya dipilih secara acak dan seringkali mereka berasal dari latar belakang yang tidak memiliki pengetahuan mendalam tentang bidang yang sedang diteliti oleh peneliti. Dalam umumnya, panelis ini memiliki pengetahuan terbatas mengenai karakteristik dan sifat sensorik dari produk eksperimen yang akan diuji.

1.4.5 Uji Organoleptik dan Uji Hedonik

Pengujian organoleptik/sensori adalah suatu metode pengujian yang mengandalkan indera manusia sebagai alat utama untuk mengevaluasi kualitas suatu produk, termasuk

aspek-aspek seperti penampilan, aroma, rasa, tekstur, dan berbagai faktor lain yang relevan untuk mengukur mutu produk tersebut. Pengujian organoleptik/sensori memiliki peran yang krusial dalam mendeteksi perbedaan dan perubahan dalam produk secara dini(Badan Standardisasi Nasional pada tahun 2006).

Uji hedonik adalah metode evaluasi sensori organoleptik yang digunakan untuk mengidentifikasi perbedaan dalam kualitas antara berbagai produk serupa dengan memberikan penilaian atau nilai terhadap karakteristik khusus dari produk tersebut, serta untuk menilai tingkat kepuasan terhadap produk tersebut. Skala tingkat kepuasan ini umumnya dikenal sebagai skala hedonik, yang mencakup berbagai tingkat seperti sangat memuaskan, memuaskan, cukup memuaskan, kurang memuaskan, tidak memuaskan, sangat tidak memuaskan, dan sebagainya (Stone dan Joel, 2004).