

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut hasil survei konsumsi mi di Indonesia BPS pada Maret 2021, masyarakat indonesia mengonsumsi 48 bungkus mi pertahun dengan total konsumsi 13,2 juta bungkus dengan berat rata – rata 80 gram perbungkus. Angka tersebut mewakili Indonesia sebagai negara terbesar kedua di dunia setelah Tiongkok yang mengonsumsi 43,99 miliar bungkus pada tahun 2021. (Andrean W.Finaka, 2021) Di Indonesia, mie telah menjadi alternatif pengganti nasi, hal ini membuat masyarakat Indonesia ketergantungan terhadap tepung terigu menjadi sangat tinggi, sehingga impor gandum terus meningkat. (Listy Biyumna et al., 2017)

Mie ayam merupakan salah satu makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Di karenakan banyaknya penjual mie ayam yang tersebar di Indonesia, dimulai dari jualan digerobak sampai warung mie ayam. Mie ayam ini awalnya adalah mie asli Tiongkok bagian selatan, khususnya daerah Fujian dan Guangdong, hidangan ini mulai masuk ke Indonesia karena banyak orang Tionghoa yang berimigrasi dan menetap di Indonesia. Di negara asalnya mie ayam ini menggunakan daging babi dan nama asli mie adalah "mie babi", namun saat masakan ini di perkenalkan di Indonesia daging yang digunakan diganti dengan daging ayam yang direndam dalam bumbu kecap. Indonesia pada saat itu masih merupakan kerajaan kerajaan islam (Wahyu Panca Handayani, 2022).

Penulis merekayasa resep mie ayam mulai dari pembuatan mie yang biasanya menggunakan mie basah, sedangkan saya merubahnya menjadi mie kering. Mie kering adalah mie yang dikeringkan dalam proses pembuatannya dan mie kering ini mempunyai kadar air yang sedikit yaitu 8% sampai 10%. (Listy Biyumna et al., 2017)

Pembuatan mie kering yang ditambahkan dengan daun kelor, tanaman kelor atau yang di kenal dengan nama *Moringa Oleifera* dalam bahasa latin merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang mudah di kenali karena ukurannya yang kecil. Tak hanya itu, tanaman ini mudah tumbuh pada lahan yang tergolong tidak subur dapat tumbuh di lahan itu, dikutip dari (Wahidin Sudirohusodo, 2022), Tanaman kelor telah di gunakan untuk pengobatan tradisional, jamu, dan ritual misterius. Tanaman kelor ternyata mengandung banyak sekali nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh yaitu yang terdapat pada bagian daunnya, daun kelor juga merupakan bagian tanaman kelor yang paling terkenal dan banyak di manfaatkan oleh masyarakat.

Penulis mengambil konsep ini dikarena ingin mencari inovasi baru yaitu membuat mie ayam yang terbuat dari tambahan daun kelor untuk dapat menghasilkan mie dengan warna, bau, cita rasa yang nantinya dapat diterima oleh konsumen. Maka dari itu penulis berinisiatif untuk membuatnya dengan judul **”PENAMBAHAN DAUN KELOR DALAM REKAYASA RESEP MIE AYAM”**.

## **1.2 Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang mendasari penelitian ini, maka pernyataan yang ada di dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana hasil dari mie yang ditambahkan daun kelor pada pembuatan mie kering untuk mie ayam ?
2. Bagaimana hasil dari uji organoleptik oleh panelis ahli pada mie ayam yang ditambahkan daun kelor ?
3. Bagaimana hasil dari uji hedonik oleh panelis konsumen pada mie ayam yang ditambahkan daun kelor ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3 1. Tujuan Formal**

Tujuan formal untuk penelitian ini adalah sebagai syarat dalam menyelesaikan studi yang di tempuh penulis pada program diploma III, Program studi seni kuliner, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.3 2. Tujuan Operasional**

Berdasarkan pernyataan penelitian diatas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah untuk memanfaatkan komoditi bahan pangan lokal sebagai upaya verifikasi bahan pangan dan untuk menanggulangi kekurangan akan zat gizi mikro dan untuk mendapatkan formulasi kualitas dari daun kelor yang nantinya dapat diterima oleh konsumen secara sensori.

## **1.4 Metode Penelitian**

Metode yang akan digunakan oleh penulis dalam pelaksanaan penulisan tugas akhir ini adalah metode penelitian kuantitatif menurut KBBI, kuantitatif berarti jumlah atau besaran. Penelitian kuantitatif adalah penelitian yang mengambil data dalam jumlah besar, penelitian kuantitatif menggunakan metode survey untuk mengumpulkan data dari populasi yang besar.

Survei dilakukan dengan memberikan responden daftar pernyataan dalam bentuk kuesioner, selain survei juga terdapat berbagai metode eksperimen dan analisis isi. Eksperimen adalah studi yang dirancang untuk menemukan pengaruh antar variabel dalam kondisi terkendali. (Salsabila Nanda, 2023)

### **1.4.1. Metode Eksperimen**

Metode yang akan digunakan oleh penulis yaitu metode eksperimen, Menurut Sugiono (2012), penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan dalam kondisi terkendali untuk mengetahui pengaruh suatu perlakuan tertentu terhadap perlakuan lain, dan menurut Solso dan Maclin (2002) juga menyatakan bahwa penelitian eksperimental ini adalah penelitian yang menemukan setidaknya satu variabel yang dimanipulasi untuk menyelidiki hubungan sebab dan akibat. (Qotrun A, n.d.)

## **1.4 2. Teknik Pengumpulan Data**

### **a. Studi kepustakaan**

Dalam mencantumkan teori pada tugas akhir ini penulis menggunakan teknik studi kepustakaan, segala upaya yang di lakukan seorang peneliti untuk mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan topik atau masalah yang sedang diteliti. (Purwono, 2016)

### **b. Observasi**

Menurut yusuf (2013: 384), kunci keberhasilan observasi sebagai suatu teknik pengumpulan data terutama terletak pada peneliti itu sendiri yang melihat dan mendegar objek kajian, serta menarik kesimpulan dari apa yang diamati. Peneliti yang memberi makna pada apa yang diamatinya dalam konteks nyata dan alamiah, juga yang mengajukan pernyataan dan yang mengenali hubungna antara beberapa aspek objek yang diteliti dengan aspek lainnya. ( Anggraeni, 2022)

### **c. Sampling**

Sampling dalam penelitian adalah proses pemilihan sekumpulan elemen yang lebih besar untuk diamati, diukur atau digunakan sebagai objek kajian. Populasi adalah kumpulan seluruh unsur atau individu yang mempunyai ciri – ciri tertentu dan menjadi fokus penelitian. (Salsabila Maisa A, 2023)

### **d. Uji organoleptik**

Pengujian berdasarkan pada proses induksi atau pengenalan alat indra akan sifat – sifat benda disebabkan sebagai suatu proses psikologi, yaitu rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Alat indra perasa jika mendapat rangsangan (stimulus) akan berarti reaksi mental (sensasi). (Tekpan, 2020)

e. Uji hedonik

Uji hedonik merupakan salah satu teknik yang sering digunakan untuk menentukan tingkatan mutu bedasarkan skala angka 1 sebagai nilai terendah dan untuk angka 9 sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan lembar penilaian. (Smk1, 2022) Atau juga bisa diartikan sebagai uji tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk yang dikonsumsi sehingga dikenal juga istilah uji sensorik (Su *et al*, 2021). Dalam melakukan uji hedonik seorang panelis memberikan penilaian Tingkat kesukaan bedasarkan pengamatan dengan menggunakan panca indra, oleh karena itu metode dominan yang digunakan dalam uji hedonik adalah secara indrawi atau organoleptik. (Tiyani, Surharto and Andriani, 2020)

## **1.5 Lokasi dan waktu penelitian**

### **1.5 1. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian atau penyusunan tugas akhir ini berlangsung di kediaman penulis yang berlokasi pada Jl. Sersan Sodik No. 4, Gang Kelinci 1, Isola, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40154.

### **1.5 2. Waktu Penelitian**

Penulisan tugas akhir ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2024 hingga Desember 2024 dengan jangka waktu 6 bulan.