

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Karbohidrat, lemak, protein, dan serat merupakan zat yang dibutuhkan tubuh agar melakukan kegiatan atau aktivitas sehari-hari, namun konsumsi protein dan serat masih tergolong rendah. Rata-rata konsumsi protein masyarakat di Indonesia sebesar 50,33 gram, hal ini masih tidak memenuhi kecukupan protein yaitu sebesar 56-66 gram, setiap harinya (Pusat Data Informasi Kementrian Kesehatan,2015). sedangkan untuk konsumsi serat di Indonesia hanya 10,5 gram per hari padahal kebutuhan tubuh terhadap asupan serat 20-35 gram setiap harinya (Kementrian Republik indonesia 2016). protein dan serat bisa di penuhi dari beberapa bahan makanan yaitu mie.

Mie merupakan jenis makanan olahan dari tepung terigu yang cukup banyak di gemari oleh berbagai macam lapisan masyarakat indonesia. Dilihat dari segi nilai gizi, mie dapat di katakan sebagai pengganti nasi,makanan tambahan,dan sebagai cadangan darurat, ataupun sebagai substitusi makanan pokok (Astawa,2015).

Selain itu juga mie disukai karena penyajiannya yang praktis dan cepat, baik sebagai makanan tambahan maupun sebagai pengganti makanan pokok. Tingginya permintaan akan mie menyebabkan indonesia menempatkan posisi kedua didunia pada tingkat permintaan mie, yaitu sebanyak 12,520 juta porsi di tahun 2019 (Word Instan association,2019).

Salah satu mie yang populer di Indonesia adalah mie kering. Mie kering merupakan mie yang telah dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10% karena mempunyai kadar air yang rendah dapat membuat bakteri di minimalisir sehingga daya simpannya relatif lama. Hal ini yang membuat mie kering banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Pengeringan umumnya dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari Akan tetapi mie kering yang beredar di pasaran ada yang mengandung zat adiktif pewarna, pengawet, dan perasa buatan. Mie tergolong sebagai jenis makanan yang memiliki nutrisi rendah. Mie sendiri mengandung karbohidrat,lemak,dan kalori, tetapi

memiliki sedikit vitamin C. Padahal vitamin C dapat membantu meningkatkan fungsi kekebalan tubuh, dapat membantu menjaga kesehatan kulit dan mengurangi tanda-tanda penuaan, dan membantu menjaga kesehatan gigi dan gusi. Kurangnya kandungan vitamin C yang ada di dalam mie kering dapat ditambahkan dengan alternatif bahan makanan yang tinggi kandungan gizi, salah satunya adalah kelor. (Standar Industri Indonesia no. 0178-90).

Menurut (Rahmawati and Adi,2017). Daun kelor merupakan tanaman tropis yang tumbuh subur di Indonesia baik di daratan rendah maupun di daratan tinggi. Daun kelor memiliki kandungan nutrisi yang sangat banyak di antaranya protein, asam folat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin E, vitamin K, kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zinc, dan biotin, saat ini kelor sudah banyak di jual dalam bentuk kemasan tepung. Daun kelor menjadi tepung ini bahkan memiliki kandungan gizi yang lebih banyak daripada tanaman ini bentuk daun bahkan kandungan vitamin C dalam tepung kelor adalah sekitar 17,3 mg per 100 gram bahan kering. Dan perlu di ingat bahwa kandungan vitamin C dapat bervariasi tergantung pada faktor-faktor seperti kualitas daun kelor, proses pengolahan, dan penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang atau Problematika permasalahan diatas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

- a) Bagaimana pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap karakteristik organoleptik dan vitamin C pada mie kering
- b) Bagaimana formulasi yang tepat untuk mendapatkan kualitas mie kering yang tinggi vitamin C

1.3 Tujuan dan manfaat penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah untuk :

- a) Menentukan sifat organoleptik (rasa, tekstur, warna, aroma) dan vitamin C mie kering yang disubstitusi tepung daun kelor
- b) Mengetahui formulasi yang tepat sehingga menghasilkan kandungan vitamin C sifat dan organoleptik yang disukai.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian secara akademik dalam penelitian ini diharapkan agar dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan di Fakultas Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, khususnya dalam pengembangan teknologi pangan, terutama dalam pengembangan mie kering dengan penambahan tepung daun kelor.