

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie basah adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan(SNI 2987-2015). Di Indonesia mie banyak digemari oleh masyarakat luas baik anak-anak, remaja, maupun orang tua hal ini dikarenakan mie sebagai sumber karbohidrat dan menjadi pangan alternatif utama setelah nasi.

Bahan baku utama dalam pembuatan mie basah adalah tepung terigu yang diformulasikan dengan bahan lain. Tepung terigu ini berfungsi untuk membentuk struktur mie, sumber protein dan karbohidrat. Kandungan protein utama tepung terigu berperan dalam pembuatan mie adalah gluten. Pembuatan mie basah harus dengan tepung terigu dalam jumlah yang cukup tinggi supaya mie menjadi elastis dan tahan terhadap penarikan sewaktu proses produksinya (Koswara,2009)

Mie yang selama ini diketahui oleh masyarakat biasanya berwarna agak kekuningan sehingga tidak akan merubah pandangan masyarakat dengan menambahkan labu kuning. Labu kuning sangat tepat apabila diolah menjadi bubur labu kuning sebagai bahan baku pembuatan mie basah karena kandungan karbohidrat labu kuning dapat mencapai 70% dari pembuatan bubur labu kuning dan dapat mengurangi kandungan air dalam labu kuning dengan melalui proses pemasakan. Produk yang dihasilkan dari bubur labu kuning ini memiliki tekstur padat dan berat dikarenakan adanya kandungan air dalam labu kuning sehingga mempengaruhi kepadatan adonan pada produk. Saat ini mie terkhusus mie basah

yang banyak ditakuti oleh masyarakat karena banyak berita beredar bahwa mie basah menggunakan bahan pewarna sintetis. Maka dari itu perlu digunakan bahan alami seperti salah satunya labu kuning. Sifat labu kuning yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (provitamin A) cukup tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam olahan mie basah. Tetapi sejauh ini pemanfaatannya belum optimal. Pada umumnya labu kuning hanya diolah menjadi kolak ataupun sayuran.

Labu kuning mengandung bahan pangan yang kaya zat gizi seperti vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat dan selain itu daging buahnya juga mengandung antioksidan yang sangat bermanfaat sebagai anti kanker (Usmiati dkk,2005). Labu kuning memiliki kandungan serat pangan yang cukup untuk mencegah diabetes, obesitas, penyakit jantung koroner, kanker usus besar, divertikular dan konstipasi (Muchtadi, 2010). Labu kuning ini juga mengandung β karoten yang cukup tinggi 180.00 SI (sekitar 1.000-1.300 IU/100 gr bahan). Karotenoid yang banyak terdapat dalam bahan makanan adalah β -karoten yang terdapat dalam buah yang berwarna kuning seperti labu kuning. (Gardjito & Indrati, 2013). Hasil penelitian dari Usmiati, dkk., (2005) menunjukkan bahwa konsumsi satu gram labu kuning dapat mensuplai 17,5 μ g beta karoten atau sama dengan 1,46 RE, sehingga labu kuning dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pangan alternatif untuk menambah jumlah vitamin A harian yang dibutuhkan tubuh yaitu sekitar 500 RE untuk orang dewasa usia 19-20 tahun (AKG, 2013)

Selain labu kuning diolah menjadi mie basah, labu kuning juga dapat diolah menjadi kue lumpur. Menurut Agustin, Sugitha dan Sandhi (2017) tentang pengaruh perbandingan terigu dengan puree labu kuning (*Cucurbita moschata*)

terhadap karakteristik kue lumpur dengan perbandingan labu kuning didapatkan produk yang terbaik dengan penambahan labu kuning sebanyak 30% memiliki karakteristik terbaik dengan kadar air 43,33%, kadar abu 0,70%, kadar protein 3,88%, kadar lemak 28,67%, kadar karbohidrat 23,42% dan kandungan betakaroten 142,21 SI.

Berdasarkan studi pendahuluan, peneliti mencoba menggunakan perlakuan dengan penambahan bubur labu kuning dari 20%, 30%, 40%, 50%, 60%. Dari hasil percobaan yang telah dilakukan adalah dimana mie basah labu kuning pada perlakuan ke 5 yaitu 60% adonan lembek sehingga tidak bisa dicetak menjadi mie. Lalu peneliti mencoba eksperimen kedua dengan perlakuan 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% dari hasil percobaan adonan tidak lembek dan adonan mie dapat dicetak. Maka penetapan perlakuan mie basah labu kuning yang mendekati kriteria yaitu dengan penambahan bubur labu kuning dari 10%, 20%, 30%, 40% dan 50%.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian pembuatan mie basah dengan penambahan labu kuning yang dijadikan bubur. Penggunaan bubur labu kuning lebih menguntungkan dibandingkan dengan penggunaan tepung labu kuning karena pengolahannya lebih mudah dan waktu yang digunakan lebih singkat. Pengolahan mie berbahan baku tepung terigu dan penambahan bubur labu kuning dengan maksud meningkatkan kandungan gizi pada mie basah.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini adalah: Apakah ada pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap mutu organoleptik, kapasitas antioksidan dan nilai gizi mie basah?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap mutu organoleptik, kapasitas antioksidan dan nilai gizi mie basah.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan mutu organoleptik meliputi rasa, tekstur, warna, aroma dan penerimaan keseluruhan mie basah labu kuning yang dihasilkan
- b. Mengetahui kandungan kapasitas antioksidan pada mie basah labu kuning.
- c. Mengetahui kandungan gizi karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu.
- d. Menentukan perlakuan terbaik pembuatan mie basah dengan penambahan labu kuning

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai mie basah dengan menggunakan bahan campuran labu kuning sehingga dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang mie basah dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan dan Nilai Gizi Mie Basah.