

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie ialah salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat dan anak-anak. Cara pengolahan dan penyajian yang sederhana membuat mie menjadi pilihan pengganti nasi. Menurut Standar Nasional Indonesia, mie adalah produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie. Tepung terigu sebagai komponen utama pembuatan mie basah memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga perlu inovasi mie basah mengandung vitamin dan antioksidan. (Panjaitan et al., 2017)

Bayam merupakan salah satu jenis sayuran berbahan pangan lokal yang mudah didapatkan, meskipun kandungan protein pada bayam lebih rendah, namun bayam sangat bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan zat gizi mikro, yaitu zat besi (Fe). Bayam merupakan salah satu sumber bahan makanan tinggi Fe yaitu 3,5 mg per 100 gram. Oleh karena itu, mengonsumsi bayam dapat membantu memenuhi kebutuhan zat besi (Fe). (Pariwisata et al., 2019)

Bayam hijau mengandung nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, serat, mineral (kalium, kalsium, magnesium, dan besi), dan vitamin (A, B1, B2, dan C) (Sari et al., 2015). Selain itu bayam juga merupakan sayuran yang harganya murah, persediaan yang selalu ada, mudah didapat, dan dapat tumbuh dimana-mana.

Bayam dapat dibuat sari/ekstrak bayam yang berfungsi sebagai pewarna hijau alami pada makanan misalnya pada produk roti, mie, dan biskuit. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Nur'Aeni Saras (2017) pada pembuatan biskuit bayam dilakukan penambahan ekstrak daun bayam mulai dari minimal 5%, 10%, dan maksimal 15%. Dari ketiga perlakuan tersebut diperoleh hasil mutu terbaik yaitu penambahan ekstrak daun bayam sebanyak 15%. Konsumsi bayam yang kaya akan zat besi dan antioksidan ini sangat bermanfaat bagi tubuh untuk pencegahan defisiensi

zat besi dan menangkal radikal bebas dalam tubuh (Suhada, 2019)

Belut (*Monopterus albus* Zuiew) merupakan salah satu biota perairan yang memiliki kandungan gizi tinggi. Belut memiliki kandungan protein yang tinggi. Daging belut mempunyai manfaat yang besar bagi tubuh manusia antara lain memenuhi kebutuhan protein, mendukung pertumbuhan, perkembangan dan kecerdasan otak, menjaga kesehatan mata, memenuhi kebutuhan mineral, serta meningkatkan konsentrasi dan daya tahan tubuh (Andasari & Zukhri, 2018).

Kandungan per 100 gram berat dapat dimakan adalah 70 kkal energi; 14,60 gram protein; 0,8 gram lemak; 1,0 gram karbohidrat; 49 mg kalsium; 155 mg fosfor; 1,5 mg zat besi; 55 mg natrium; dan 169 mg kalium. (Fery, 2019).

Kandungan protein yang terkandung membuat belut memiliki rasa gurih dan lezat. Protein di dalam belut memiliki fungsi untuk pertumbuhan, sebagai pengganti sel-sel yang rusak dalam tubuh. Dan sebagai zat antibodi (Sri Palupi, 2014).

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang telah dikenal masyarakat Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Berdasarkan sejarah mie diciptakan di Negara Cina dan dalam perkembangannya mie dikenal hingga saat ini. Secara umum mie digolongkan dua jenis yaitu mie basah dan mie kering. Mie basah adalah mie yang belum diolah lanjut (dimasak) dengan kandungan air tinggi, sedangkan mie kering memiliki kandungan air yang lebih rendah. Proses pembuatan mie meliputi tahap pencampuran bahan, pengadonan sampai kalis, pembentukan untaian, serta pemotongan sesuai ukuran.

Dalam kegiatan sehari-hari telah dikenal berbagai sebutan untuk mie dan produk sejenis mie, misalnya mie instan, mie telur, mie basah, bihun, sohun dan sebagainya. (Rahmawati, 2018)

Proses pembuatan mie basah secara tradisional dapat dilakukan dengan bahan utama tepung terigu dan bahan pembantu seperti air, telur. Salah satu bahan pangan yang dapat ditambahkan dalam pembuatan mie adalah tepung bayam, penambahan tepung beba (belut dan bayam) dapat

meningkatkan nilai gizi yang terkandung dalam mie basah. (Khasanah, 2019).

Hasil penelitian yang dilakukan (Sugiarti, 2019) produk olahan bayam dapat dijadikan mie kering. Mie yang dapat diolah menjadi mie goreng yang digemari oleh masyarakat pada umumnya dengan penambahan telur saat disajikan.

Berdasarkan uji pendahuluan tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Pengaruh Penambahan Tepung Belut Dan Ekstrak Bayam Terhadap Mutu Fisik Dan Kandungan Gizi Mie Beba.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung belut dan ekstrak bayam terhadap mutu fisik dan kandungan gizi mie beba (belut dan bayam).

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui mutu fisik dan kandungan gizi mie dengan penambahan tepung belut dan ekstrak bayam.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pengaruh penambahan tepung belut dan ekstrak bayam terhadap mutu fisik pada mie beba meliputi warna, tekstur, aroma, dan rasa
- b. Menilai pengaruh penambahan tepung belut dan ekstrak bayam terhadap kandungan gizi pada mie beba meliputi kadar air, kadar abu, kalsium, protein, dan zat besi

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi penulis

Sebagai salah satu cara untuk mengembangkan kemampuan dan wawasan menulis dalam menyusun skripsi

2. Manfaat bagi masyarakat
 - a. Sebagai salah satu alternatif pengolahan tepung belut dan ekstrak bayam menjadi mie basah yang tinggi akan zat gizi dalam meningkatkan upaya peningkatan produk pangan
 - b. Menambah nilai ekonomi tepung belut dan ekstrak bayam terhadap masyarakat
3. Bagi Peneliti
 - a. Menambah ilmu pengetahuan, keterampilan dan penampilan penulis dalam penelitian