

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Produk olahan yang paling strategis untuk dikembangkan dalam rangka menunjang panganekaragaman (diversifikasi) pangan dalam waktu dekat adalah tepung yang berkualitas baik dengan harga kompetitif (Wardayani dkk, 2008). Melalui panganekaragaman pangan akan didapatkan variasi makanan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi manusia. Panganekaragaman ini dapat memanfaatkan hasil tanaman dan hewan yang beranekaragam (Soenardi, 2002). Panganekaragaman pangan berguna untuk mengurangi ketergantungan pada pangan tertentu seperti beras dan tepung terigu. Salah satu upaya mengurangi ketergantungan atas tepung terigu adalah dengan mensubstitusi tepung terigu dengan bahan tepung lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal (Muchtadi dan Soeryo, 1991).

Tepung terigu merupakan salah satu bahan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia untuk dijadikan berbagai macam makanan. Penduduk Indonesia mengkonsumsi tepung terigu kurang lebih sebesar 3,8 juta ton pertahun (Purna dkk, 2009). Bahan baku pembuatan tepung terigu tidak berasal dari Indonesia, melainkan harus mengimpor dari negara lain. Tepung terigu mengandung gluten yang tidak baik bila dikonsumsi terlalu banyak terutama masyarakat yang mengalami gangguan pencernaan atau sensitif terhadap protein (gluten) (Darajat, 2003).

Protein merupakan zat gizi yang sangat penting bagi manusia. Selain untuk pertumbuhan, protein juga penting untuk membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang telah ada. Kekurangan kandungan protein yang dikonsumsi dapat menyebabkan KEP (Kurang Energi Protein) (Almatsier, 2006). Kandungan protein pada tepung terigu dapat ditingkatkan dengan penambahan sumber protein lainnya seperti tepung kacang merah. Tepung kacang merah dijadikan substitusi tepung terigu karena kandungan proteinnya lebih tinggi dari tepung terigu yaitu 22,95% (Mardiyenti, 2008).

Kacang merah merupakan sumber protein kedua tertinggi setelah kacang kedelai. Penggunaan kacang merah karena kacang kedelai di Indonesia masih mengandalkan importir dalam memenuhi permintaan di dalam negeri. Kacang merah dapat menyumbang asam folat sebesar 75 dan 85 % dari angka kecukupan asam folat yang dianjurkan untuk laki-laki dan perempuan 20-45 tahun, kalsium masing-masing 32 % dari angka kecukupan yang dianjurkan, vitamin B1 sebesar 17% dan 20% dari angka kecukupan vitamin B1, serta zat besi sebesar 28% dan 14% dari angka kecukupan zat besi untuk laki-laki dan perempuan 20-45 tahun (Rahmawati, 2003)

Kacang merah mudah didapat di pasar-pasar tradisional sehingga harganya relatif murah. Kacang merah biasa diolah menjadi campuran sayur asem, sup, urap, rendang telur serta dalam pembuatan dodol. Di luar negeri seperti di Amerika Latin, Amerika Serikat, Inggris, dan Eropa, kacang merah banyak digunakan untuk tepung, makanan kaleng, susu kacang, dan konsentrat protein. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) merupakan salah

satu jenis kacang-kacangan yang belum banyak dimanfaatkan (Astawan, 2008).

Pengolahan kacang merah menjadi tepung kacang merah memiliki banyak manfaat, antara lain tepung kacang merah daya simpannya lama. Selain itu, tepung kacang merah lebih mudah dalam menyimpan, atau dapat diolah sebagai campuran makanan cepat saji. Tepung kacang merah juga dapat digunakan sebagai bahan baku pengganti tepung terigu atau digunakan secara bersamaan dengan tepung terigu. Salah satu pengolahan tepung kacang merah adalah dengan pembuatan mie basah.

Masyarakat dewasa ini banyak mengkonsumsi mie sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras. Mie merupakan makanan yang sangat digemari mulai anak – anak sampai orang dewasa. Alasannya karena rasanya yang enak, praktis dan mengenyangkan. Harganya yang relatif murah, menyebabkan produk ini dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat.

Mie basah disebut juga mie kuning adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pencetakan mie. Kadar air mie basah dapat mencapai 52% sehingga daya tahan atau keawetannya cukup singkat. Pada suhu kamar mie basah hanya dapat bertahan 10-12 jam karena setelah itu mie akan berbau asam dan berlendir atau basi (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

Kualitas mie basah, baik mutu organoleptik, sifat fisik, maupun sifat kimia disebabkan oleh proses pengolahan, bahan yang digunakan, dan penggunaan bahan tambahan. Mutu atau daya terima mie dapat ditentukan dari warna, tekstur, rasa, aroma khas bahan baku yang digunakan. Menurut Tokoyawa dkk (1989) dalam Munarso (2009) tekstur merupakan karakter

yang paling penting dalam mutu dan penerimaan mie. Pada umumnya mie yang disukai masyarakat Indonesia adalah mie berwarna kuning, tekstur agak kenyal dan tidak mudah putus. Bentuk khas mie berupa pilinan panjang yang dapat mengembang sampai batas tertentu dan lentur serta direbus tidak banyak padatan yang hilang (Setianingrum dan Marsono, 1999).

Penambahan tepung kacang merah pada pembuatan mie basah dapat membantu meningkatkan nilai gizi mie tersebut. Peningkatan potensi nilai gizi pada produk olahan dapat diketahui dengan melakukan analisis komposisi proksimat. Analisis proksimat adalah analisis yang menggolongkan komponen yang ada dalam bahan pangan berdasarkan komposisi kimia dan fungsinya, yaitu: air, abu, protein kasar, lemak kasar, dan karbohidrat (Sudarmadji, 2007).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung kacang merah pada pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu “Bagaimana pengaruh penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur komposisi proksimat mie basah.
- b. Menganalisis pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kadar proksimat mie basah.
- c. Mendeskripsikan daya terima mie basah.
- d. Menganalisis pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima mie basah.

## **D. Manfaat Penelitian**

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu sebagai berikut:

### 1. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan pengetahuan tentang pengembangan penganeekaragaman pangan melalui pembuatan mie basah dengan penambahan tepung kacang merah.

### 2. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat tentang bentuk pengembangan penganeekaragaman pangan khususnya mie basah yang ditambahkan dengan tepung kacang merah sebagai bentuk pemanfaatan kacang merah.

### 3. Bagi Peneliti Lanjutan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan atau referensi yang dapat dipertanggungjawabkan apabila mengadakan penelitian lebih lanjut tentang pengembangan penganeekaragaman khususnya yang berbahan tepung kacang merah.