

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara umum di Indonesia terdapat dua masalah gizi yang utama yaitu kurang gizi makro dan kurang gizi mikro. Kurang gizi makro pada dasarnya merupakan gangguan kesehatan yang disebabkan oleh kekurangan asupan energi dan protein. Masalah gizi makro adalah masalah gizi yang utamanya disebabkan ketidakseimbangan antara kebutuhan dan asupan energi dan protein. Kekurangan zat gizi makro pada umumnya disertai dengan kekurangan zat gizi mikro (Notoatmojo, 2003).

Kurang Energi protein (KEP) atau Kurang Kalori Protein (KKP) merupakan salah satu masalah kesehatan yang masih menjadi problema khusus di Indonesia atau di negara berkembang lainnya. Angka kejadian tertinggi biasanya terjadi pada anak di bawah usia 5 tahun. Bila terjadi pada usia anak maka mengakibatkan gangguan pada pertumbuhan dan perkembangan anak (Perretta, 2005).

Kekurangan protein yang menjadi salah satu penyebab buruknya status gizi di Indonesia, hingga saat ini menjadi masalah yang cukup merisaukan. Sebagai contoh di Jawa Barat sebagai provinsi dengan jumlah penduduk paling banyak di Indonesia, dengan jumlah balita di tahun 2005 sekitar 3,73 juta, sebanyak 0,7 persen atau 25.735 balita memiliki status gizi buruk (Dinkes Jawa Barat, 2006). Kondisi di Jawa Tengah, dari 2,86 juta balita yang berstatus gizi buruk sekitar 0,8 persen.

Masalah kekurangan konsumsi pangan bukanlah merupakan hal baru. Tetapi masalah ini tetap aktual terutama di negara – negara yang sedang berkembang seperti Indonesia, karena akan mempunyai dampak yang sangat nyata terhadap timbulnya masalah gizi.

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling penting bagi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupan. Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan. Melalui penganekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang beranekaragam sesuai hasil pertanian yang ada dan juga dapat memenuhi kebutuhan zat gizi manusia (Soenardi, 2002).

Bekicot (*Achatina fulica*) merupakan salah satu alternatif sumber pangan yang memiliki kandungan protein tinggi. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram daging bekicot meliputi protein 12 gram, lemak 1%, hidrat arang 2%, kalsium 237 mg, fosfor 78 mg, zat besi 1,7 mg serta vitamin B kompleks terutama vitamin B2. Selain itu kandungan asam amino daging bekicot juga cukup tinggi. Dalam 100 gram daging bekicot kering antara lain terdiri atas leusin 4,62 gram, lisin 4,35 gram, arginin 4,88 gram, asam aspartat 5,98 gram dan asam glutamat 8,16 gram (Santoso, 1989).

Untuk memenuhi kebutuhan makanan berprotein hewani tidak hanya didapat dari lauk hewani yang biasa dikonsumsi seperti daging sapi, daging ayam dan telur tetapi bisa dengan pemanfaatan daging bekicot. Masalahnya banyak masyarakat yang tidak bisa mengkonsumsi daging bekicot sebagai lauk hewani sehingga salah satu alternatif yang

dapat dilakukan adalah dengan pemanfaatan daging bekicot untuk produk pangan seperti penambahan tepung daging bekicot pada pembuatan mie basah.

Mie merupakan produk pangan terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk khas dan sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena kandungan karbohidratnya yang relatif tinggi dan biasanya dalam pemasakan mie dilakukan penambahan lauk hewani untuk meningkatkan nilai gizi protein pada mie.

Masyarakat dewasa ini banyak mengonsumsi 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. Di pasaran saat ini dikenal ada beberapa jenis mie, yaitu mie mentah, mie basah, mie kering dan mie instan. Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pencetakan mie. Pengolahan mie basah dapat dilakukan dengan pencampuran tepung terigu dan tepung lainnya.

Penambahan tepung daging bekicot 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.

Kualitas mie basah, baik mutu organoleptik, sifat fisik, maupun daya awetnya dapat bervariasi disebabkan oleh adanya perbedaan proses pengolahan dan penggunaan bahan tambahan (Rustandi, 2011). 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).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) pada pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengkaji pengaruh penambahan tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

2. Tujuan khusus

- a. Mengukur dan Menganalisis komposisi proksimat mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot.
- b. Mengukur dan Menganalisis daya terima mie basah.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Dapat memberikan tambahan wawasan atau informasi, pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam pembuatan mie basah dengan penambahan tepung terigu dan tepung daging bekicot.

2. Bagi Masyarakat

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat tentang penganeekaragaman pangan melalui pemanfaatan daging bekicot sebagai pembuatan mie basah.
- b. Memperluas pemanfaatan daging bekicot sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif sumber pangan bergizi tinggi.