

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar belakang**

Berdasarkan jumlah yang dibutuhkan oleh tubuh, zat gizi dibagi menjadi dua, yaitu zat gizi makro dan zat gizi mikro. Zat gizi yang termasuk kelompok zat gizi makro adalah karbohidrat, lemak, dan protein. Fungsi kelompok zat gizi makro yaitu untuk menyuplai energi dan zat-zat gizi esensial yang berguna untuk keperluan pertumbuhan sel atau jaringan, fungsi pemeliharaan maupun aktivitas tubuh. Sedangkan zat gizi mikro adalah zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah kecil atau sedikit tetapi ada dalam makanan (Almatsier, 2001). Terdapat beberapa masalah gizi yang ditimbulkan akibat kekurangan zat gizi mikro terutama yodium, zat besi dan vitamin A diderita lebih dari sepertiga penduduk dunia. Kurangnya zat gizi mikro menyebabkan konsekuensi yang sangat serius pada individu maupun keluarga, antara lain ketidakmampuan belajar, menurunkan kapasitas kerja, sakit, dan bahkan bisa menyebabkan kematian (Manila Forum 2000). Menurut Soekirman (2003) masalah akibat kekurangan zat gizi mikro ini dapat dicegah atau dihilangkan jika sejumlah kecil zat gizi tersebut dikonsumsi secara terus menerus. Sumber zat gizi mikro terdiri dari vitamin dan mineral yang beberapa diantaranya terdapat pada sayuran.

Terdapat beberapa macam sayuran yang ada di Indonesia, salah satunya yaitu daun katuk. Daun katuk merupakan salah satu jenis sayuran yang mudah diperoleh di setiap pasar, baik pasar tradisional maupun swalayan. Ditinjau dari kandungan gizinya, daun katuk

merupakan jenis sayuran hijau yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan pertumbuhan badan. Di dalam daun katuk terdapat cukup banyak kandungan kalori, protein, kalsium, zat besi, fosfor dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Rukmana, 2003).

Berbagai faktor yang berpengaruh terhadap pola dan perilaku konsumsi sayur di masyarakat yaitu faktor pengetahuan, sikap, ketersediaan sayur, pendidikan ibu, pendapatan keluarga, dll (Aswatini, 2008). Usaha perwujudan ketahanan pangan pada umumnya diversifikasi pangan yang telah dituangkan dalam undang-undang nomor 25 tahun 2000 tentang program pembangunan nasional. Program ini salah satunya bertujuan untuk menjamin peningkatan produksi dan konsumsi pangan yang lebih beragam (Krisnamurthi, 2003).

Penganekaragaman pangan adalah upaya menyediakan dan mengkonsumsi pangan dengan menu beraneka-ragam sehingga tidak didominasi hanya oleh satu atau sedikit jenis bahan pangan saja, serta menu yang bervariasi untuk menghindari kebosanan (Hariyadi, 2013). Upaya untuk mengatasi tingkat kebosanan atau dominasi bahan pangan dapat dilakukan variasi dalam pengolahan pangan, salah satunya membuat sayuran menjadi bentuk makanan lain. Penganekaragaman pangan ini dapat dilakukan dengan melakukan substitusi bahan pangan terhadap suatu produk. Sayuran dalam hal ini daun katuk dapat disubstitusikan pada produk mie

Mie merupakan makanan yang paling populer di Asia khususnya Indonesia. Bahan baku dalam pembuatan mie yaitu tepung terigu yang diformulasikan dengan bahan lain. Formulasi utama adalah tepung terigu,

garam, dan air. ketiga komponen tersebut akan menentukan warna, tekstur, penampakan, dan cita rasa (Nagao,1981). Mie yang ada di Indonesia pada umumnya adalah mie dengan warna kuning, bentuk khas mie yaitu berupa pilinan panjang yang dapat mengembang sampai batas tertentu dan elastis serta kalau direbus tidak banyak padatan yang hilang. Semua ini termasuk sifat fisik mie yang sangat menentukan tingkat penerimaan konsumen (Setyaningrum dan Marsono, 1999).

Elongasi adalah salah satu sifat fisik dari mie basah, elongasi diukur untuk mengetahui tingkat elastisitas dari mie basah yang dihasilkan. Nilai elongasi dapat berfungsi untuk mengetahui sifat kelenturan suatu bahan sehingga dapat diketahui kemampuan maksimal mie basah untuk memanjang (Indranyani, 2003).

Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Satyaningtyas (2014), penambahan substisusi tepung daun katuk pada pembuatan roti tawar berpengaruh terhadap warna yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi proporsi tepung daun katuk yang digunakan, maka warna yang dihasilkan pada produk roti tawar semakin berwarna hijau gelap. Penambahan substitusi daun katuk juga akan berpengaruh terhadap tekstur produk yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi substitusi daun katuk yang digunakan, maka tekstur yang dihasilkan pada produk tersebut akan semakin keras dan padat. Hal tersebut disebabkan oleh substitusi tepung daun katuk yang dapat menurunkan kemampuan pada adonan, baik dalam pembentukan maupun penambahan gas sehingga tingkat pengembangan menurun.

Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian substitusi tepung daun *katuk* (*Sauropus androgynus* (L) Merr) terhadap elongasi dan daya terima mie basah.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam proposal ini adalah “bagaimana substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) terhadap elongasi dan daya terima mie basah?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) terhadap elongasi dan daya terima mie basah.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui elongasi pada mie basah dengan substitusi tepung daun katuk.
- b. Mengetahui daya terima mie basah dengan substitusi tepung daun katuk.

## **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian yang telah dilakukan diharapkan dapat memberikan manfaat:.

### **1. Bagi mahasiswa**

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan tentang materi ilmu teknologi pangan apabila melakukan penelitian sejenis.

2. Bagi masyarakat

Sebagai salah satu sumber informasi mengenai pengaruh substitusi tepung daun katuk dalam pembuatan mie basah.

3. Bagi pemerintah

Sebagai upaya peningkatan penganeekaragaman pangan di Indonesia.