

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, ketersediaan dan keanekaragaman pangan untuk menunjang asupan gizi seimbang merupakan salah satu masalah utama dalam peningkatan kualitas hidup masyarakat. Sampai saat ini, krisis pengadaan bahan pangan masih belum dapat teratasi sepenuhnya. Penggunaan bahan pangan alternatif pun kian marak diusung sebagai upaya pemenuhan asupan gizi seimbang.

Pangan yang cukup merupakan hak asasi setiap manusia. Untuk itu, pemerintah wajib untuk menjamin hak atas pangan warga negaranya termasuk menjamin akses pangan yang cukup dan terjangkau. Pemenuhan hak atas pangan yang dilakukan dengan sungguh-sungguh oleh setiap negara merupakan kunci utama dalam memerangi kelaparan dan kemiskinan (FAO 1996; 2006). Upaya dunia untuk memerangi kelaparan, masalah gizi dan meningkatkan ketahanan pangan telah dimulai sejak tahun 1948 melalui Deklarasi Universal Hak Asasi Manusia. Sejalan dengan itu, pertemuan tingkat tinggi dunia melalui *World Food Conference* tahun 1974, KTT Dunia tahun 1990 untuk pemenuhan hak anak-anak, dan *World Food Summit* tahun 1996 berimplikasi secara global akan arti pentingnya mewujudkan ketahanan pangan untuk memerangi masalah kemiskinan, kelaparan dan kekurangan gizi. (Maygitasari, 2016)

Menurut Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, disebutkan bahwa Ketahanan Pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercerminkan dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlahnya maupun mutunya, beragam, merata, serta terjangkau. Bahan pangan yang dimaksud dari pernyataan diatas adalah bahan makanan pokok yang meliputi beras, jagung, ubi, kentang, dan sebagainya. (Dewanti, 2013)

Konsumsi makanan berbahan baku gandum menunjukkan kenaikan yang signifikan yaitu 6,86 persen/tahun. Berkembangnya mie instan sebagai makanan utama setelah beras didorong oleh kebijakan jaman orde baru yang meng"anak-emas"kan terigu selain beras. Adanya kebijakan impor gandum untuk diproses menjadi tepung di dalam negeri yang berlangsung lama dan subsidi harga terigu oleh pemerintah, maka harga terigu menjadi murah. Harus diakui, makanan berbasis gandum seperti mie dan aneka roti/kue telah menjadi bagian hidup masyarakat. Gencarnya kampanye yang intensif melalui berbagai jenis media seperti media elektronik, produk development yang diperluas dengan harga yang bervariasi dan mudah diperoleh, turut mendorong peningkatan partisipasi konsumsi produk gandum terutama berupa mie dan roti. (Hadinataria, 2011)

Saat ini Indonesia memiliki ketergantungan impor terigu yang tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (2010), Indonesia merupakan negara yang banyak melakukan impor tepung terigu dari negara Timur Tengah seperti Turki, Srilanka, dan negara lain Australia. Pada periode Januari–Agustus 2011 impor terigu sebesar 433.429 ton dan meningkat dibandingkan dengan tahun 2010 impor terigu sebesar 173.371 ton. Salah satu solusi untuk mengurangi ketergantungan bahan baku terigu adalah pemanfaatan tanaman lokal seperti sukun. (Waryat *et. al*, 2014)

Hasil analisis dari bahasan terdahulu bahwa konsumsi pangan masyarakat Indonesia masih perlu ditingkatkan kuantitas dan keragamannya. Keragaman dari aspek kelompok pangan dan juga komoditas di dalam kelompok tersebut disesuaikan dengan konsep pola pangan harapan (PPH) dan potensi sumber daya lokal, dalam hal ini dikaitkan dengan tingkat penyediaan pangan. Konsumsi beras dan terigu harus diturunkan, sebaliknya konsumsi pangan lokal seperti jagung dan umbi-umbian ditingkatkan dan peningkatannya harus secara signifikan. Demikian pula untuk konsumsi pangan hewani dan sayur+buah juga masih harus ditingkatkan secara signifikan untuk mencapai diversifikasi konsumsi pangan sesuai PPH. (Ambarpratiwi, 2011)

Dengan demikian dapat diartikan bahwa pola konsumsi masyarakat Indonesia masih perlu ditingkatkan keragamannya baik mencakup pangan pokok maupun untuk jenis pangan lainnya. Diversifikasi pangan juga menjadi salah satu pilar utama dalam mewujudkan ketahanan pangan. Apalagi apabila mengacu pada konsep gizi bahwa tidak ada satu jenis pangan pun yang lengkap zat gizinya sesuai dengan kebutuhan manusia untuk hidup sehat. Dari segi fisiologis, manusia untuk dapat hidup aktif dan sehat memerlukan lebih 40 jenis zat gizi yang terdapat pada berbagai jenis makanan. Tidak ada satupun jenis pangan yang lengkap gizinya kecuali ASI. (Widowati, 2009)

Berdasarkan kandungan karbohidrat dan nilai gizinya, buah sukun dapat digunakan sebagai sumber pangan lokal. Dengan beberapa cara pengolahan, buah sukun dapat digunakan untuk menunjang ketahanan pangan. Penganekaragaman konsumsi pangan merupakan upaya yang tidak mudah dan cepat dinilai keberhasilannya. Perilaku konsumsi pangan yang sudah terpolakan pada masyarakat Indonesia tidaklah mudah diubah begitu saja. Usaha-usaha yang selama ini telah dilakukan untuk

menganekaragaman makanan, khususnya dalam rangka mengurangi ketergantungan akan beras masih belum cukup. Sosialisasi dan pengenalan berbagai jenis pangan olahan perlu dilakukan secara terus menerus. Untuk menjaga kesinambungan penganekaragaman pangan non beras, perlu dikenalkan aneka olahan dari tepung-tepungan.

Buah sukun adalah buah yang cukup sering dikonsumsi oleh masyarakat. Namun, pemanfaatannya tergolong masih kurang dibandingkan dengan pangan alternatif lain seperti ubi kayu dan singkong. Selain itu, buah sukun juga merupakan salah satu jenis buah tropik yang rentan rusak dan cenderung tidak bisa disimpan lama.

Selain menggunakan bahan pangan yang tinggi kalori, dibutuhkan juga bahan pangan tinggi protein. Protein digunakan sebagai bahan pembangun. Kandungan protein ikan teri adalah 16 gram/100 gram berat bahan yang dapat dimakan (BDD). Kandungan yang cukup tinggi ini memberikan tambahan protein yang dibutuhkan untuk asupan sehari. Harga dan ketersediaan ikan teri yang melimpah juga salah satu kemudahan untuk digunakan dalam pembuatan bahan pangan alternatif.

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan lautan yang luas. Berdasarkan *United Nation Convention on the Law of the Sea* (UNCLOS) tahun 1982 yang kemudian diratifikasi oleh Indonesia dengan Undang-Undang No.17 Tahun 1985, disebutkan bahwa total luas wilayah laut Indonesia adalah 5.9 juta km². Dengan luas tersebut, Indonesia menjadi negara kepulauan terbesar di dunia (Lasabuda 2013). Selain memiliki lautan yang luas, Indonesia memiliki potensi sumber daya laut dan perikanan yang tinggi. Sumber daya perikanan ini merupakan salah satu sumber makanan dan sumber mata pencaharian di Indonesia, sebagaimana oleh FAO (2009) melaporkan bahwa sumberdaya perikanan merupakan salah satu sumber makanan dan mata pencaharian yang penting di berbagai negara, khususnya pada negara berkembang. (Rivai, 2017)

Atas dasar uraian diatas, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah pada kurangnya diversifikasi pangan di wilayah Kepulauan Seribu yang setelah dilakukan pengamatan oleh peneliti, memiliki karakteristik yang sama dengan wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil. Hal ini juga merupakan dasar untuk membuat produk mie kering. Mie kering dalam produk ini dibuat dengan menggunakan bahan baku tepung sukun, karena sukun merupakan tanaman yang mudah ditemui

di wilayah Kepulauan Seribu. Selanjutnya ditambahkan bahan baku ikan teri. Karena ikan teri merupakan salah satu bahan pangan tinggi protein yang mudah ditemukan dan tidak mengenal musim seperti ikan laut yang lain.

1.2 Identifikasi Masalah

Wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil memiliki akses yang sulit dijangkau sehingga menyebabkan kurangnya kebutuhan akan bahan pokok. Bahan pokok seperti beras dan jagung dapat sulit disuplai ke wilayah tersebut dikarenakan mienimnya akses dan sangat mudah kehilangan kuantitasnya selama proses distribusi berlangsung. Sehingga dibutuhkan suatu bahan pangan pokok alternatif lain yang lebih mudah untuk memenuhi kebutuhan.

Kurangnya diversifikasi pangan yang tinggi kalori dan tinggi protein untuk membantu kekurangan konsumsi energi dan protein di wilayah-wilayah yang termasuk kedalam wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil. Maka dari itu, peneliti membuat produk bahan pokok berupa mie kering dengan bahan penambah tepung sukun dan ikan teri dengan maksud memenuhi kebutuhan bahan pokok di wilayah akses terbatas

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah pembuatan produk bahan pokok mie kering dan menggunakan bahan tambahan tepung sukun dan ikan teri. Sehingga fokus penelitian ini ada pada pengujian nilai gizi, angka lempeng total, dan uji daya terima produk.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dan identifikasi masalah maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah ada pengaruh penambahan tepung sukun dan ikan teri dalam pembuatan mie kering terhadap nilai gizi, angka lempeng total, dan daya terima sebagai upaya diversifikasi pangan untuk wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung sukun dan ikan teri dalam pembuatan mie kering terhadap nilai gizi, angka lempeng total, dan daya terima sebagai

upaya diversifikasi pangan untuk wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil.

Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi formulasi penambahan tepung sukun dan ikan teri dalam pembuatan mie kering
- b. Menganalisis pengaruh penambahan tepung sukun dan ikan teri dalam pembuatan mie kering terhadap nilai gizi
- c. Menganalisis pengaruh penambahan tepung sukun dan ikan teri dalam pembuatan mie kering terhadap uji organoleptik
- d. Menganalisis pengaruh penambahan tepung sukun dan ikan teri dalam pembuatan mie kering terhadap angka lempeng total.

1.6 Manfaat Penelitian

Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pengalaman yang dapat menambah pengetahuan tentang pengaruh penambahan tepung sukun dalam pembuatan mie kering terhadap nilai gizi dan daya terima.

Bagi Responden

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pengalaman yang dapat memberikan informasi tentang pengaruh penambahan tepung sukun dalam pembuatan produk terhadap nilai gizi dan daya terima

Bagi Program Studi Gizi Esa Unggul

Dapat memberikan informasi yang bermanfaat dan dapat dijadikan sebagai literatur atau data awal bagi penelitian selanjutnya bagi mahasiswa dan dosen jurusan Gizi Universitas Esa Unggul

1.7 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

Penulis	Judul	Tahun Terbit	Tujuan	Hasil Penelitian
Waryat, Muflihani Yanis, dan Yossi Handayani	Diversifikasi Pangan dari Tepung Sukun untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta	2014	Mengetahui pemanfaatan buah sukun sebagai bahan pengganti tepung terigu untuk diversifikasi pangan di Kepulauan Seribu	Buah sukun yang banyak mengandung gizi dapat diolah menjadi tepung sukun. Pemanfaatan tepung sukun untuk diolah menjadi pangan olahan dan pangan lokal dapat mengurangi ketergantungan terhadap terigu dan untuk meningkatkan diversifikasi pangan. Selain itu, buah sukun yang telah diolah menjadi tepung sukun dapat memperpanjang umur simpannya.
Novi Safriani, Ryan Moulana, dan Ferizal	Pemanfaatan Pasta Sukun (<i>Artocarpusaltilis</i>) Pada Pembuatan Mie Kering	2013	Mengetahui kombinasi perlakuan yang terbaik antara rasio tepung terigu dan tepung sukun dengan kombinasi suhu dan lama pengeringan untuk menghasilkan	Mie terbaik diperoleh pada perlakuan rasio tepung terigu dan pasta sukun 70:30%. Mie kering dengan kan protein 11,90%, kadar abu 1,35%, kadar air 8,78%, kadar lemak 13,67%, kadar

			mie kering dengan mutu yang baik dan disukai konsumen.	karbohidrat 65,22%.
Frahma Safitri, Sri Hartini	Subtitusi Buah Sukun (<i>Artocapus altilis Forst</i>) Dalam Pembuatan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Gaplek Berprotein	2010	Menentukan konsentrasi sukun yang tepat sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mie basah ditinjau dari kadar serat serta protein dari bahan dasar.	Penambahan sukun berpengaruh pada penambahan nilai gizi dari suatu bahan yaitu kandungan protein dan serat. Kandungan protein yang optimum dapat dilihat pada konsentrasi penambahan sukun sebesar 25% dan kadar serat pada penambahan 40%

<p>Sri Widowati</p>	<p>Prospek Sukun (<i>Artocarpus communis</i>) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan</p>	<p>2009</p>	<p>Mempelajari karakteristik dan peluang sukun untuk diversifikasi pangan sumber buah-buahan.</p>	<p>Tepung sukun mengandung sekitar 80% karbohidrat dan energi 302 kalori/100 gram. Buah sukun kaya akan vitamien dan mineral, oleh karena itu produk setengah jadi yang disarankan adalah tepung bukan pati. Bentuk tepung dipilih, karena sebagian besar komponen zat gizi masih bisa dipertahankan, awet, mudah diformulasi dan diolah menjadi aneka ragam makanan.</p>
<p>Ati Widya Perana</p>	<p>Penambahan Ikan Teri Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan <i>Tortilla Chips</i></p>	<p>2003</p>	<p>Mempelajari ikan teri sebagai sumber protein dalam pembuatan <i>tortilla chips</i></p>	<p>Penambahan tepung ikan teri dapat dilakukan sampai dengan taraf 30% terhadap jagung. Tingkat penambahan tepung ikan teri berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, dan aroma <i>tortilla chips</i> tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kerenyahan <i>tortilla chips</i>.</p>

				Berdasarkan uji kesukaan, <i>tortilla chips</i> dengan penambahan taraf 10% mendapatkan hasil uji kesukaan paling tinggi.
--	--	--	--	---

Penelitian yang dilakukan oleh penulis terfokus pada penambahan jumlah energi dan protein. Penambahan dilakukan dengan penambahan bahan pangan dengan kadar energi dan protein tinggi. Bahan pokok tinggi energi yaitu buah sukun, sedangkan bahan pangan tinggi protein yang digunakan didalam penelitian ini adalah ikan teri. Mie kering dimaksudkan untuk mempermudah distribusi karena mie kering merupakan salah satu bahan pangan alternatif pengganti bahan pokok.