

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Berdasarkan kajian preferensi konsumen, mi merupakan produk pangan yang paling sering dikonsumsi sebagian besar masyarakat baik sebagai makanan sarapan maupun selingan (Juniawati, 2003). Berdasarkan Sukma (2013) melaporkan bahwa rata-rata persentase konsumsi mi menurut jenisnya dari tahun 2002 – 2007 yaitu mi instan 97,56%, mi basah 0,04%, mi kering 1,21%, dan bihun 1,19%. Berdasarkan data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) bahwa kenaikan konsumsi terigu nasional pada Januari 2016 dibanding Januari 2015 sebesar 3,8 % atau sekitar 475.500 metrik ton (Tribun Bisnis, 19 Februari 2016).

Oleh karena itu, perlu adanya perhatian khusus untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dengan memanfaatkan komoditas pangan lokal. Salah satu alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu terutama dalam pembuatan mi kering dengan mengembangkan potensi daun kelor yang kaya akan zat gizi.

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Winarno, 2000). Penggunaan daun kelor yang diolah sebagai tepung dapat di aplikasikan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan mi kering.

Menurut Kustiani (2013) melaporkan bahwa tepung daun kelor mengandung kadar air 4,51% (bb), kadar abu 8,76% (bb), kadar protein 23,25% (bb), kadar karbohidrat 45,77% (bb), kadar lemak 17,71% (bb), kalsium 640,5 mg/100g, zat besi 30,6 mg/100g, seng 6,65 mg/100g. Serat kasar yang terkandung di dalam tepung daun kelor sebesar 8,98% (Sofjan,2008).

Menjamin mutu dan keamanan pangan suatu produk khususnya mi kering merupakan upaya untuk meningkatkan kualitas produk tersebut. Berbagai proses dalam pembuatan mi kering memungkinkan produk mi tercemar oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat membahayakan kesehatan. Adapun upaya penjaminan mutu dan keamanan pangan adalah dengan pengujian jumlah bakteri produk mi kering menggunakan Angka Lempeng Total (ALT).

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. Apakah produk mi kering yang ditambahkan tepung daun kelor dapat diterima masyarakat?
2. Bagaimana komposisi zat gizi mi kering yang ditambahkan tepung daun kelor?
3. Bagaimana jumlah bakteri pada produk mi yang ditambahkan tepung daun kelor ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima, nilai gizi dan jumlah bakteri pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor.

### **1.3.1. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui konsentrasi penambahan tepung daun kelor pada produk mi kering.
- b. Untuk mengetahui daya terima (parameter warna, rasa, aroma dan tekstur) produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor
- c. Menganalisis perbedaan daya terima hasil uji hedonik produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor pada taraf perlakuan yang berbeda.

- d. Menganalisis perbedaan daya terima hasil uji mutu hedonik produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor pada taraf perlakuan yang berbeda.
- e. Untuk mengetahui kadar karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, dan zat besi produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor.
- f. Untuk mengetahui jumlah bakteri melalui uji angka lempeng total (ALT) pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor.

#### **1.4 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dalam penelitian ini, yaitu :

Ho : Tidak ada perbedaan daya terima, nilai gizi dan jumlah bakteri pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor.

Ha : Ada perbedaan daya terima, nilai gizi dan jumlah bakteri pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi pemanfaatan daun kelor dalam bentuk tepung sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizi produk pangan, khususnya mi kering.

#### **1.6 Keterbaruan Penelitian**

Keterbaruan pada penelitian ini yaitu mengembangkan produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor untuk meningkatkan nilai gizi (karbohidrat, lemak, protein, serat dan zat besi) dan melakukan uji mikrobiologi (jumlah bakteri) dengan metode Angka Lempeng Total untuk menjamin mutu dan keamanan produk mi kering.

### **1.7 Tempat Penelitian**

Adapun tempat penelitian, yaitu;

- a. Pembuatan produk mi kering : Di rumah
- b. Pengujian daya terima : Lab. Kuliner Universitas Esa Unggul
- c. Pengujian nilai gizi : Saraswanti Indo Genetech Laboratory
- d. Pengujian jumlah bakteri : Saraswanti Indo Genetech Laboratory