

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie instan sebagai bahan pangan alternatif pengganti nasi telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Pembuatan mie untuk pertama kali tidak diketahui secara pasti, namun sekitar abad pertengahan masyarakat Cina telah memakainya sebagai makanan pokok. Mie terbuat dari adonan tepung gandum *durum* (keras) dengan bentuk yang khas. Dikatakan oleh Nurmala (1997), gandum *durum* bersifat keras, agak bening, berwarna kuning dan mempunyai kandungan gula yang tinggi. Hampir seluruh dunia mengenal produk mie, dengan nama, bentuk, bahan penyusun dan cara pembuatan yang berbeda. Dalam bahasa Inggris, mie dikenal dengan *noodle*, dalam bahasa Jepang disebut dengan *ramen*, *udon* dan *kisimen*, sedangkan dalam bahasa Itali dikenal sebagai *spaghetti*.

Mie instan (mie siap hidang) mulai diperkenalkan pada tahun 1958 oleh pengusaha Momofuku Ando di Osaka Jepang, dan produk ini disebut *Sokusekimen*. Mie instan adalah mie mentah yang telah mengalami pengukusan dan dikeringkan sehingga menjadi mie instan kering (Anonymous, 1994).

Perkembangan mie instan sebagai alternatif pengganti makanan pokok sangat pesat, hal ini terbukti dengan beredarnya mie instan dengan berbagai jenis rasa, kemasan dan teknik penyiapan yang beragam, seperti

Indomie, Sarimi, Supermi, Gaga mie dan lain-lain. Mie tersebut dikonsumsi dalam bentuk mie rebus dan mie goreng.

Menurut Departemen Kesehatan RI tahun 1976 kandungan protein dalam mie instan adalah 7,90 %. Sedangkan pada penelitian pendahuluan diperoleh kandungan protein mie instan pada fortifikasi daging induk ikan lele 10 % adalah 12,88 %. Berdasarkan kenyataan tersebut maka sangat mungkin untuk meningkatkan kandungan gizi mie instan yang sebagian besar konsumennya adalah anak-anak dan pelajar yang sangat membutuhkan gizi baik untuk pertumbuhan. Disamping itu induk ikan lele yang sudah tidak produktif biasanya kurang dimanfaatkan karena merasa ngeri untuk mengkonsumsi melihat bentuk dan warnanya yang tidak menarik.

Hasil penelitian Norr dkk.(1997), menunjukkan bahwa pada penambahan surimi ikan layang 10 % menghasilkan mie instan terbaik, yaitu warna kuning menarik serta bau netral. Penelitian Kumala (1997) memperlihatkan semakin tinggi konsentrat daging merah ikan tuna pada mie kering akan meningkatkan kandungannya, namun tidak disukai konsumen karena tekstur dan baunya tidak menarik.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka timbul permasalahan sebagai berikut :

- Apakah ada pengaruh perbedaan konsentrasi daging induk ikan lele pada mie instan kering terhadap kualitas dan kesukaan konsumen ?

- Berapa penambahan konsentrasi daging induk ikan lele agar dihasilkan mie instan kering yang berkualitas dan disukai oleh konsumen ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- Mengetahui pengaruh penambahan daging induk ikan lele terhadap kualitas mie instan kering.
- Untuk mendapatkan % daging induk ikan lele yang optimal pada mie instan kering bermutu dan disukai oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi lebih lanjut bagi pengolah mie instan yang difortifikasi daging induk ikan lele, instansi yang terkait serta bagi ibu rumah tangga untuk mendapatkan mie instan yang berkualitas tinggi serta disukai konsumen.

1.5 Hipotesis

- Penambahan konsentrasi daging induk ikan lele akan berpengaruh terhadap kualitas mie instan kering.
- Penambahan konsentrasi daging induk ikan lele 12,5 % akan menghasilkan mie instan kering yang berkualitas dan disukai oleh konsumen.