

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pulau Bali merupakan pulau yang sangat kaya dalam berbagai bidang. Bidang pariwisata menjadi keunggulan dari pulau ini. Perpaduan alam yang indah dengan budaya yang menarik dan khas menjadi daya tarik wisatawan asing dan domestik untuk berkunjung ke Bali. Namun, perlu diketahui juga bahwa pulau Bali juga kaya di bidang pertanian dan perkebunan, terdapat banyak lahan pertanian dan perkebunan di Bali yang sangat mendukung perekonomian pulau ini. Salah satu jenis pertanian yang unggul adalah buah anggur, yang mana buah anggur merupakan tanaman tropis. Salah satu kabupaten di Bali yang membudidayakan buah anggur di wilayahnya yaitu kabupaten Buleleng. Buah anggur yang di budidayakan oleh masyarakat kabupaten Buleleng dikenal dengan anggur Bali. Terdapat 9 kecamatan di Kabupaten Buleleng dimana dari 9 Kecamatan terdapat 3 Kecamatan yang membudidayakan anggur Bali di wilayahnya. Data 9 kecamatan tersebut yaitu:

Tabel 1.1 Jumlah tanaman produktif dan hasil produksi anggur Bali di Kabupaten Buleleng per tanggal 31 Desember 2020

Kecamatan	Anggur Bali	
	Tanaman Produktif (pohon)	Produksi (ton)
Gerokgak	307.104	6.310
Busungbiu	-	-
Seririt	320.769	5.542
Banjar	34.992	604
Sukasada	-	-
Buleleng	-	-
Sawan	-	-
Kubutambahan	-	-
Tejakula	-	-

Sumber: (Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng, 2020)

Anggur merupakan tanaman buah perdu merambat yang termasuk ke dalam keluarga *vitaceae*. Anggur merupakan tanaman yang hidup di dataran rendah, yang mana tanaman anggur justru membutuhkan musim kemarau yang panjang sekitar 4-7 bulan serta harus mendapat intensitas cahaya yang baik untuk dapat tumbuh dengan baik. Biasanya buah anggur digunakan untuk membuat jus anggur, jelly, wine, minyak biji anggur dan kismis ataupun dimakan langsung.

Selain dapat diolah dengan berbagai jenis olahan, buah anggur memiliki banyak manfaat untuk tubuh yang belum banyak di ketahui. Menurut buku teknis budidaya anggur oleh Sukadi (2020:12) menyatakan bahwa buah anggur mengandung banyak senyawa yang dikenal sebagai polifenol dan resveratol aktif dalam metabolisme, dan mampu mencegah penyakit. Selain itu kulit anggur juga memiliki manfaat untuk membuat rasa kenyang yang cukup lama. Menurut Ervira (2014:47) berpendapat bahwa kulit buah anggur mengandung serat tidak larut air

(*insoluble fiber*) yang berperan untuk mempersingkat waktu transit makanan di usus besar, yang membuat rasa kenyang yang lebih lama, yang dapat membersihkan saluran cerna dan membantu melancarkan buang air besar. Selain mengandung serat tidak larut kulit buah anggur juga mengandung polifenol yang merupakan senyawa alami pada tumbuhan yang menyimpan berjuta manfaat untuk kesehatan, yang mana mengandung antioksidasi.

Kandungan *polifenol* yang dimiliki oleh kulit buah anggur, membuat peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian pada kulit buah anggur. Salah satu peneliti yang dimana melakukan penelitian tentang pemanfaatan kulit buah anggur Bali untuk di jadikan *jelly drink*. Penelitian ini dilakukan oleh Setiawati beserta rekan lainnya. Dalam jurnal yang berjudul “Pemanfaatan Limbah Kulit Anggur Lokal dalam Pembuatan *jelly drink*” ini bahwa perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan kulit anggur 500 gram dalam 100 ml air (Setiawati dkk, 2017:33). Didalam penelitian ini didasarkan pada kandungan antosianin pada kulit anggur yang dapat memberikan warna merah dan ungu pada makanan ataupun minuman. Kulit anggur merupakan limbah industri dari pengolahan yang selama ini hanya di jadikan sebagai pupuk di perkebunan serta sebagai pakan ternak.

Berdasarkan hasil obsevasi yang penulis lakukan pada tanggal 11 mei 2021, bersama dengan Bapak A.A Putra Sumarshana Willys.S.Tp, selaku manager di di PT. Banyu Sakti Jaya. Perusahaan tersebut mengolah buah anggur bali untuk di jadikan minuman anggur (*wine*) sebanyak 70-80 ton dalam sekali produksi. Jangka waktu produksi di pabrik yang bertempat di tajun tersebut yaitu 2 kali dalam satu tahun. Dalam sekali produksi pabrik minuman anggur tersebut menghasilkan 10% limbah

kulit anggur yang dimana limbah yang dihasilkan mencapai 7-8 ton limbah kulit anggur yang dihasilkan didalam satu kali produksi. Didalam memperoleh anggur untuk dijadikan *wine* pabrik tersebut mempunyai lahan pertanian yang terdapat di kecamatan Gerokgak serta kecamatan Seririt yang dimana jumlah dari hasil panen mencapai 11.852 ton dalam sekali panen.

Menurut bapak A.A Putra Sumarshana Willys.S.Tp didalam pemanfaatannya pabrik tersebut hanya mempergunakan limbah kulit anggur sebagai pupuk dan sisanya di buang begitu saja. Karena kulit anggur yang memiliki kandungan antosianis yang mana dapat di manfaatkan untuk dijadikan pewarna alami dalam pembuatan makanan dan minuman. Maka dari itu dengan kurangnya pemanfaatan limbah kulit anggur yang hanya dijadikan pupuk, kulit anggur yang dihasilkan di olah untuk dijadikan ekstrak dan dijadikan pewarna alami di dalam produk mie. Mie mengandung karbohidrat yang menyumbang energi bagi tubuh sehingga mie dapat dikatakan sebagai pengganti nasi (Gustiawan dkk, 2018:35). Menurut Koswara (2009:17), mie pertama kali dibuat dan berkembang di dataran cina dan hingga saat ini dikenal dengan *oriental noodle*. Teknologi mie diperkenalkan oleh *marcopolo* kepada para bangsawan dan hingga saat ini mie telah dikenal di berbagai Negara khususnya Indonesia.

Mie yang beredar dipasaran telah diinovasi dari segi warna yang membuat tampilan dari mie itu menarik. Inovasi warna pada mie yang beredar di pasaran dengan penggunaan bahan alami seperti mie bayam dan mie buah naga. Penambahan bahan pewarna dari alam dalam pembuatan mie dimaksudkan untuk mendapatkan mie yang lebih menarik serta memiliki manfaat untuk tubuh (Nurul, 2020:78).

Mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, bentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak (Koswara, 2009:2). Menurut data dari *world Instan Noodle Association (wina)* pada tahun 2020 indonesia berada pada peringkat ke dua dengan jumlah konsumsi mie mencapai 12.460 juta porsi mie. Dengan tingginya kesukaan masyarakat terhadap mie maka banyak produsen mie membuat inovasi baru terhadap produk mie dengan berbagai warna. Pewarna yang digunakan didalam pembuatan mie yang beredar di pasaran menggunakan pewarna alami. Warna alami yang di hasilkan dari berbagai jenis sayuran dan buah- buahan seperti daun bayam, wortel,serta buah naga.

Merujuk dari pemaparan di atas, maka peneliti melakukan penelitian terhadap mie, jenis mie yang akan diteliti adalah mie basah. Mie basah merupakan salah satu jenis mie yang dimana dalam proses pengolahannya tidak terlalu sulit, mie basah juga mudah untuk ditemukan dan banyak peminatnya (Koswara, 2009:8). Penggunaan ekstrak kulit buah anggur sebagai pewarna pada produk mie basah diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi pada mie terutamanya serat, selain itu dapat mengurangi penggunaan pewarna sintetis didalam pembuatan produk pangan terutamanya produk mie. Penggunaan kulit buah anggur selain memberikan warna ungu pada mie, kulit buah anggur juga memiliki manfaat dimana kulit buah anggur memiliki kandungan serat yang tidak larut air yang dimana serat tersebut berfungsi membersihkan saluran cerna serta membantu melancarkan buang air besar. Berdasarkan pemaparan diatas, maka peneliti akan mengangkat judul “**Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur sebagai Pewarna**”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, yakni sebagai berikut:

1. Banyaknya konsumsi mie di Indonesia.
2. Banyaknya mie kering dari pada mie basah
3. Banyak rasa memiliki kesamaan sehingga tidak memiliki perbedaan unik.
4. Banyak mie memiliki warna yang sama dan sedikit mie yang memiliki warna
5. Kurangnya inovasi mie dengan menggunakan ekstrak kulit buah sebagai pewarna.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas maka penulis membatasi permasalahan yang akan diteliti. Peneliti membatasinya dengan mengangkat permasalahan dengan mempergunakan kulit buah anggur sebagai sebagai ekstrak pewarna dalam pembuatan mie.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan di angkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah formula mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur sebagai pewarna?
2. Bagaimanakah kualitas mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur sebagai pewarna dilihat dari aspek tekstur, warna dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka dapat dirumuskan tujuan penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui formula produk mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur sebagai pewarna.
2. Untuk mengetahui kualitas produk mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur sebagai pewarna dilihat dari aspek tekstur, warna dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, adapun manfaat yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah.

1.6.1 Manfaat teoritis

Manfaat dari penelitian ini diharapkan agar dapat memberikan pengetahuan terhadap mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, agar dapat mendorong mahasiswa untuk dapat berinovasi didalam penggunaan ekstrak kulit buah anggur sebagai bahan tambahan didalam pembuatan produk.

1.6.2 Manfaat praktis

1. Bagi peneliti

Dari hasil penelitian ini, diharapkan dapat mengimplementasikan pengetahuan tentang ekstrak kulit buah anggur yang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam sebuah produk makanan.

2. Bagi masyarakat

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai peluang untuk berinovasi, terhadap variasi di dalam pembuatan mie yang menggunakan bahan pewarna alami. Penelitian ini juga dapat meningkatkan kreatifitas dalam pengolahan ekstrak kulit buah anggur menjadi pewarna dalam produk lain selain mie basah.

