

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara kepulauan dengan berbagai bentuk muka bumi baik daratan maupun lautan, dimana Indonesia juga diperkaya oleh letak astronomis yang dipengaruhi oleh keadaan iklim dan letak geografis yang berpengaruh pada keadaan penduduk dan keadaan alam di Indonesia. Berdasarkan kondisi geografis yang dimiliki Negara Indonesia yaitu sumber daya alam yang sangat berlimpah yang dapat menunjang kesejahteraan masyarakat, salah satu sektor yang paling efektif untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat adalah sektor perkebunan. Menurut Nurissaidah Ulinuha (2020), Sektor perkebunan berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian di Indonesia. Dari sektor perkebunan negara Indonesia memiliki komoditas-komoditas unggulan seperti kelapa, karet, teh, kopi, rempah-rempah, singkong dan kelor. Menurut badan pusat statistika (BPS), hasil produksi perkebunan di Indonesia rata-rata mengalami penurunan pada akhir tahun 2015 jika dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya, hal tersebut dipengaruhi oleh pemberdayaan sumber daya perkebunan masing kurang optimal. Dari adanya data tersebut pemerintah diharapkan mampu meningkatkan hasil perkebunan yang sesuai dengan sumber daya alam yang tersedia di Indonesia. Dari hal tersebut pemerintah Indonesia membuat suatu program yang disebut dengan Diversifikasi.

I. K. Murtiasa (2021) menjelaskan bahwa diversifikasi adalah salah satu program pemerintah agar lebih berfokus pada penganekaragaman bahan pangan

lokal dan pengurangan penggunaan bahan pangan impor. Hardono (2014) menjelaskan bahwa diversifikasi pangan merupakan upaya untuk mengurangi ketergantungan menggunakan bahan pangan impor dan agar lebih dominan menggunakan bahan pangan lokal sesuai dengan karakteristik maupun nilai gizi yang tidak jauh berbeda dengan bahan pangan impor. Perhatian pemerintah dalam ketahanan pangan nasional sangat tinggi sehingga penerapan diversifikasi harus tetap dipertahankan dan dijaga. Kebijakan pemerintah dalam penerapan diversifikasi pangan dapat dilihat pada Peraturan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Maksud dari kebijakan yang dibuat pemerintah ini adalah untuk memberikan fasilitas dan mendorong terciptanya pola konsumsi pangan yang memiliki gizi seimbang, beragam dan sehat untuk perkembangan tubuh yang diindikasikan oleh PPH 95 pada tahun 2015.

Aulia Agustin (2022) menyatakan bahwa di era globalisasi saat ini kehidupan masyarakat sudah berubah yang disebabkan oleh kebutuhan yang diperlukan dituntut untuk cepat dan praktis oleh setiap kalangan masyarakat. Perubahan gaya hidup masyarakat masa kini mempengaruhi pola makan yang cenderung memilih suatu bahan makanan yang instan atau siap saji karena didorong banyak hal seperti faktor pekerjaan, anak-anak remaja yang menganggap mengkonsumsi makanan instan lebih enak, dapat mengunggah selera makan, menghemat waktu, lebih praktis, dan makanan cepat saji lebih hemat dari pada makanan olahan dapur. Sebagian besar masyarakat saat ini membutuhkan makanan cepat saji untuk menghemat waktu sehingga membuka peluang bagi pelaku usaha untuk menciptakan berbagai jenis makanan siap saji (Hernawan, 2019).

Sekarang ini sedang terjadi perkembangan industri mie yang sangat signifikan yang didorong oleh permintaan mie instan yang semakin bertambah (Perwitasari, 2021). Maria Serafina Kewa (2020) menyatakan bahwa mie merupakan makanan cepat saji yang mudah diolah dan dapat sebagai pengganti nasi yang sekarang ini banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Salah satu mie yang banyak digemari masyarakat adalah mie instan, mie merupakan makanan populer bagi setiap kalangan masyarakat terutama bagi orang yang memiliki banyak kesibukan yang bertumpuk-tumpuk, sehingga mereka tidak punya waktu untuk membuat ataupun membeli. Selain dikenal karena praktis, mie instan juga diketahui memiliki kandungan gizi dari miennya sendiri maupun minyak sayur dalam saset. Karbohidrat, protein tepung (gluten), dan lemak, baik yang dari miennya sendiri maupun minyak sayur dalam sachet (Kurnianingsih dalam Linda Sarkim , 2010).

Mie instan yang dikategorikan dalam makanan siap saji adalah makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, tidak beracun dan mudah untuk diolah dengan cara sederhana. Makanan tersebut umumnya diproduksi oleh industri pengolahan yang menggunakan teknologi yang dimana makanan tersebut perlu diawetkan untuk ketahanan dalam jangka panjang sehingga perlu ditambahkan zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa tambahan pada makanan tersebut. Namun mie yang beredar di Indonesia hanya mengandung karbohidrat. Tentu saja hal tersebut tidak baik untuk perkembangan pertumbuhan tubuh dan Kesehatan bagi anak-anak dan remaja yang mengkonsumsi mie instan yang masih menggunakan bahan pengawet.

Buleleng merupakan salah satu kabupaten terbesar di Provinsi Bali yang berpusat di kota Singaraja. Kabupaten Buleleng memiliki 9 Kecamatan yaitu

Kecamatan Banjar, Kecamatan Busung Biu, Kecamatan Buleleng, Kecamatan Sawan, Kecamatan Seririt, Kecamatan Sukasada, Kecamatan Gerogak, Kecamatan Tejakula dan Kecamatan Kubutambahan. Sebagai salah satu kabupaten terbesar di Provinsi Bali, Buleleng sangat mendukung program diversifikasi pangan atau penganekaragaman bahan pangan, terutama pada bidang pertanian, perkebunan dan kelautan yang melimpah untuk dijadikan sebagai bahan pengganti pada produk yang menggunakan bahan-bahan makanan yang tidak sehat atau mengganggu pertumbuhan perkembangan tubuh. Penambahan bahan pangan lokal pada berbagai produk pangan akan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat buleleng khususnya, seperti misalnya pemanfaatan tepung mocaf pada produk pangan seperti mie, cake, jajanan, pie, cookies dan sebagainya. Agustinus Yanuar Bramana Putra Bei (2022) menyatakan bahwa Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam yang melimpah, salah satu sumber alam tersebut adalah umbi-umbian yang berasal dari perkebunan Indonesia yang memungkinkan hasil perkebunan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal.

Hasil inovasi dari tim inventor Undiksha yaitu memproduksi mie kaya gizi yang berbahan dasar dari tempe dan kelor atau dikenal dengan mie pelor. Mie pelor ini berawal dari penelitian dan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Damiati dkk, (2015). Daun kelor atau ekstrak daun kelor dan tempe merupakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie pelor yang kaya akan nutrisi seperti, protein, beta karotin serta asam amino yang lengkap, yang dapat melengkapi kekurangan kandungan gizi pada produk mie yang beredar saat ini. Indonesia merupakan negara produsen terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai di asia, tempe merupakan bahan makanan hasil dari fermentasi kacang kedelai atau jenis

kacang-kacangan lainnya yang menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*.

Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan merupakan sumber protein nabati. Tempe sendiri memiliki berbagai nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Selain itu ada beberapa manfaat tempe seperti mencegah diabetes, mencegah penyakit asma karena serat pangan dan asam lemak tidak jenuh esensial (asam oleat, linoleat, linolenat) yang terkandung pada tempe mampu mengurangi tingkat peradangan terkait respon pernafasan dan memperkuat sel-sel kekebalan pada paru-paru. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh, karena kapang yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia (Yeni Asbur dan Khairunnisyah 2021).

Kelor (*Moringa Oleifera*) adalah salah satu tanaman yang berasal di India yang banyak dibudidayakan di Indonesia termasuk Provinsi Bali Kabupaten Buleleng. Tanaman kelor adalah salah satu tanaman yang mampu tumbuh pada lingkungan tropis dengan kondisi cuaca panas, lembab, kering, dan tanah yang kurang berjerabah atau subur. Kelor disebut sebagai salah satu tanaman yang paling ekonomis dan mengandung nilai gizi yang sangat baik untuk kesehatan sehingga mampu dijadikan alternatif dalam mengatasi perbaikan gizi (Reni 2021). Tanaman kelor masih kurang di implementasi sebagai bahan-bahan pada makanan berlabel misalnya pada jajanan, cake, mie dan jenis makanan lainnya. Tanaman kelor pada daunnya bisa di olah dalam bentuk tepung, bubuk, atau menjadi ekstrak yang bisa dimanfaatkan untuk menambah zat gizi dan sebagai pewarna alami pada produk pangan (Reni,

2021). Daun kelor memiliki berbagai zat gizi yang baik untuk perkembangan tubuh yaitu Karbohidrat, Protein, Zat Besi, Kalsium, Vitamin C, Vitamin A dan Kalium yang sangat tinggi (Tri Budi Rahayu, 2018). Daun kelor bisa dikonsumsi sebagai sayuran dan sebagai penguatan pada bahan pangan misalnya sebagai bahan pewarna alami (Tri Budi Rahayu, 2018).

Riyanti Ekafitri Dan R. H. Fitri Faradilla (2011) mengatakan pada dasarnya produk pangan bisa di produksi dari komoditas apa saja, namun akan lebih sesuai jika pangan lokal diproduksi dari bahan-bahan yang dihasilkan oleh negeri diri sendiri untuk penciptakan ketahanan pangan. Bahan-bahan baku yang berpotensi seperti kedelai, kacang hijau, pisang, umbi-umbian termasuk singkong. Pemanfaatan singkong sebagai produk lokal tepung mocaf yang dapat digunakan sebagai bahan utama pada produk mie pelor akan menambahkan kualitas zat gizi yang sangat baik untuk kesehatan baik untuk kalangan anak-anak maupun dewasa. Perpaduan antara zat gizi tempe, kelor dan mocaf sangat cocok untuk menjadi sebuah produk pangan baru karena bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat yang dimana mie pelor yang ditambahkan tepung mokaf ini merupakan salah satu mie sehat kaya protein dari bahan tepung tempe, mie sehat kaya akan antioksidan dan kaya serat yang diambil dari bahan ekstrak kelor, mie rendah karbo yang bisa dikonsumsi penderita diabetes, mie tempe kelor dengan penambahan tepung mocaf ini free gluten sehingga baik dikonsumsi untuk orang yang terjangkit penderita autis.

Mocaf (*Modifiet Cassava Flour*) merupakan salah satu produk olahan singkong yang diproses dengan prinsip memodifikasi sel ubi kayu menjadi tepung mocaf yang dimana produk ini memiliki perbedaan dengan tepung kanji (Maria

Serafina Kewa, 2020). Tepung mocaf memiliki keunggulan bahan baku yang tersedia cukup banyak di wilayah buleleng dan sebagai bahan baku, singkong di wilayah buleleng masi bisa dikatakan murah. Tepung mocaf sangat cocok untuk menggantikan bahan pangan tepung terigu untuk kebutuhan industri makanan. Syirril Ihromi (2018) menyatakan bahwa produk apapun yang menggunakan tepung mocaf akan lebih menguntungkan yang disebabkan karena harga tepung mocaf secara ekonomis lebih murah dari tepung terigu. Bahan baku tepung mocaf yang mudah didapat, harga singkong relatif murah dan tidak memerlukan teknologi tinggi dalam pengolahan menjadi tepung mocaf (Syirril Ihromi, 2018).

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik akan melakukan penelitian eksperimen dengan judul **“Uji Selera Mie Basah Dengan Substitusi Tempe, Kelor Dan Mocaf”** penelitian yang akan dilakukan berfokus pada selera masyarakat yang dilihat dari aspek tekstur, warna, aroma dan rasa.

1.2 Identifikasi Masalah

Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tempe, kelor dan tepung mocaf sebagai suatu produk pangan sangatlah cocok sebagai salah satu usaha diversifikasi pangan. Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Pemanfaatan akan sumber bahan pangan lokal yang belum dilakukan secara maksimal.
2. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam memilih mie yang berkualitas dan bergizi.
3. Mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf yang masih kurang diketahui oleh masyarakat.

4. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang kriteria mie yang bagus, baik dilihat dari aspek tekstur, warna, aroma dan rasa.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan indentifikasi masalah maka dapat ditemukan ada 4 permasalahan terkait pengujian selera pada mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf, namun supaya penellitian ini lebih fokus dan mendalam pada pembahasan terkait maka diperlukan batasan permasalahan terkait dengan masalah yang diangkat. Oleh sebab itu permasalahan dibatasi hanya pada Uji Selera Mie Basah Dengan Substitusi Tempe, Kelor Dan Mocaf yang menggunakan penilaian indera manusia yang dilihat dari aspek tekstur, warna, aroma dan rasa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut yaitu bagaimana selera masyarakat terhadap produk mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah diuraikan di atas, peneliti dapat menemukan tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui selera masyarakat pada produk Mie Basah Dengan Substitusi Tempe, Kelor Dan Mocaf.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan keuntungan dan menambah wawasan yang signifikan, baik dalam hal teoritis maupun praktis.

a. Manfaat Teoritis

Dari hasil penelitian ini di harapkan dapat bermanfaat sebagai pengetahuan dan pengalaman yang berarti dan berharga bagi mahasiswa/mahasiswi Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai refrensi belajar dan sebagai bahan kajian untuk mengetahui tingkat selera konsumen dalam mengembangkan bahan pangan lokal sebagai bahan pokok dalam pembuatan suatu produk.

b. Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Dari hasil penelitian ini diharapkan bisa meningkatkan kreativitas dan implementasi dalam pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai wujud mengganti bahan pangan impor, peneliti mempunyai pangalaman dan pengetahuan dalam melakukan pengujian tingkat selera konsumen pada mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf

2. Bagi Masyarakat

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat untuk mengetahui bagaimana kriteria mie basah yang baik untuk dikonsumsi yang dapat dilihat dari aspek tekstur, warna, aroma dan rasa. Penelitian ini juga dapat memberikan informasi terkait bahan pangan lokal yang digunakan dalam membuat suatu produk pangan seperti, tempe, kelor dan tepung mocaf yang dimana dengan otomatis membuka peluang kerja masyarakat sekitar dengan industri produksi dan meningkatkan pendapatan masyarakat dari sektor pertanian dan perkebunan.