

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Mi adalah salah satu makanan yang digemari oleh Masyarakat di banyak negara Asia, termasuk Bangladesh, India, Cina, Jepang, Thailand, dan lain-lain. Konsumsinya meningkat di seluruh dunia. Saat ini, banyak peneliti telah berkonsentrasi pada peningkatan kualitas mi melalui fortifikasi untuk memperoleh mi yang stabil dengan nilai gizi tinggi, manfaat kesehatan, kualitas makan yang diinginkan, dan efektivitas biaya produk mi (Parvin, *et al.*, 2020). Salah satu bahan fortifikan yang dapat digunakan adalah jamur dan kacang merah.

Jamur digunakan selama berabad-abad sebagai bahan makanan dan obat (Manzi, *et al.*, 2001). Jamur dianggap sebagai makanan sehat karena rendah kalori dan lemak tetapi kaya akan protein dan serat makanan (Vimal & Singh, 2016). Menurut Rathore, *et al.* (2017), jamur memiliki kualitas protein, serat makanan, vitamin, dan mineral yang baik. Kelompok penelitian lain mengungkapkan bahwa dalam 100 gram jamur mengandung karbohidrat (1,5 g), protein (3,6 g), lemak (0,3 g), serat makanan (2,5 g), abu (5,0 g), vitamin B12 (0,26 mg) serta baik sebagai sumber kalium, kalsium, zat besi, seng, tembaga, vitamin D, dan asam folat yang baik (Alam & Raza, 2001). Salah satu jenis jamur yang banyak dikonsumsi khalayak umum adalah jamur tiram. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) bergizi tinggi dan mengandung banyak zat fungsional seperti statin, beta-glukan, dan metabolit sekunder (Wahyono & Bakri, 2018). Jamur tiram putih mengandung protein dan serat yang cukup tinggi serta rendah karbohidrat dan lemak jika dibandingkan dengan jenis jamur tiram lain yang biasa dibudidayakan di Indonesia. Dengan demikian, jamur ini dapat menjadi pelengkap yang sangat baik untuk produk sereal dan roti (Regula & Michalowska, 2010).

Kaur, *et al.* (2013) telah mengembangkan pasta yang diperkaya dengan protein nabati, yaitu tepung kedelai, bubuk jamur, dan kacang arab, hasilnya kandungan protein dan mineral meningkat secara signifikan. Mi basah yang

disiapkan dengan tepung terigu dan jamur tiram memiliki daya terima yang lebih baik (Kim, 1998). Beberapa penelitian yang dilakukan untuk fortifikasi mi dengan jamur menemukan bahwa 10% dan 20% bubuk jamur tiram masing-masing memiliki penerimaan dan kualitas kimia terbaik (Desayi, 2012; Kumar, *et al.*, 2019). Vimal & Singh (2016) juga menambahkan 20% dan 30% bubuk jamur dengan tepung terigu. Jamur memiliki peluang untuk meningkatkan nilai gizi dengan penerimaan konsumen dan preferensi komersial untuk produsen.

Kacang merah merupakan salah satu makanan yang berpotensi sebagai sumber protein, energi, vitamin, mineral, antioksidan, serta serat pangan (Nyombaire, *et al.*, 2011). Dalam 100 gram kacang merah mengandung protein sebesar 22,3 gram, lemak sebesar 1,5 gram, karbohidrat sebesar 61,2 gram, serta mengandung beberapa mineral, seperti kalsium, fosfor, belerang, besi, seng, magnesium, dan mangan (Astawan, 2009).

Pakhri, *et al.* (2021) meneliti pengayaan mi basah dengan penambahan tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu. Hasil yang didapatkan adalah penambahan tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu dapat meningkatkan kadar protein dan serat dalam mi.

Sampai dengan saat ini, penelitian terkait penambahan bubuk jamur tiram putih dan kacang merah ke dalam pembuatan mi belum pernah dilakukan. Oleh sebab itu, pada penelitian ini akan dilakukan fortifikasi mi untuk mengetahui bagaimana pengaruh fortifikan jamur tiram putih dan kacang merah terhadap penilaian sensori dan kandungan nutrisi mi.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, masalah dari penelitian ini adalah, “Bagaimana pengaruh fortifikan bubuk jamur dan kacang merah terhadap kandungan nutrisi dan penilaian sensori mi?”

Pertanyaan dari masalah penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut.

1. Pada variasi rasio bubuk jamur (15%) dan kacang merah (10%, 20%, 30%) berapakah diperoleh penilaian sensori terbaik?

2. Bagaimana pengaruh fortifikasi mi dengan bubuk jamur dan kacang merah terhadap kandungan nutrisi (air, abu, lemak, serat, protein, karbohidrat, dan energi) mi?
3. Bagaimana pengaruh fortifikasi mi dengan bubuk jamur dan kacang merah terhadap kandungan mineral kalium pada mi?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui rasio substitusi tepung terigu dengan bubuk jamur dan kacang merah yang dapat menghasilkan mi dengan penilaian sensori terbaik. Tujuan lain dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh fortifikan bubuk jamur dan kacang merah terhadap penilaian sensori dan kandungan nutrisi mi.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini bagi masyarakat adalah sebagai sarana informasi mengenai pengaruh fortifikasi mi dengan bubuk jamur dan kacang merah pada penilaian sensori dan kandungan nutrisi mi. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat membuka wawasan mengenai rasio antara tepung terigu, bubuk jamur, dan kacang merah yang dapat menghasilkan penilaian sensori dan kandungan nutrisi mi terbaik. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi pengetahuan tambahan dalam mengembangkan industri pangan di Indonesia.

1.5. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematikan penelitian yang dilakukan oleh peneliti meliputi: BAB I berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat dilakukannya penelitian, dan struktur organisasi penelitian; BAB II berisi dasar teori yang mendasari penelitian dan menguatkan hasil yang diperoleh dalam temuan penelitian; BAB III berisi rancangan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti (waktu dan lokasi penelitian, alat dan bahan, bagan alir penelitian, dan prosedur kerja); BAB IV berisi hasil temuan penelitian dan pembahasan yang sesuai dengan tahapan penelitian yang telah dilakukan; BAB V berisi simpulan dari penelitian yang dilakukan dan saran untuk penelitian selanjutnya.