

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini mie digunakan sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi. Kehadirannya sangat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat. Hal ini didukung oleh sifatnya yang praktis, mudah dihidangkan, dan rasanya yang enak serta beragam. Penggemar mie tidak hanya orang dewasa, anak-anak pun menyukainya.

Secara umum mie digolongkan menjadi dua yaitu mie basah dan kering. Mie basah adalah mie yang baru dibuat, memiliki kandungan air cukup tinggi dan mudah basi, sedangkan mie kering adalah mie instan seperti yang sering dijumpai di pasaran.

Salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah mie basah, namun mie basah yang dijual di pasaran banyak yang menggunakan pewarna sintetis sehingga tidak baik bagi kesehatan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meminimalisasi penggunaan pewarna sintetis adalah dengan cara menggunakan pewarna alami, pewarna alami biasa terdapat pada tumbuh-tumbuhan seperti bayam hijau. Bayam memiliki kandungan antioksidan yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami sehingga dapat diaplikasikan pada mie basah.

Konsumen mengenal dua macam bayam, yakni bayam petik dan bayam cabut. Bayam petik berdaun lebar dan tumbuh tegak besar (hingga dua meter) dan daun mudanya dimakan terutama sebagai lalapan (misalnya pada gado-gado). Daun bayam cabut berukuran lebih kecil dan ditanam untuk waktu singkat (paling

lama 25 hari), lebih cocok untuk dibuat sup encer seperti sayur bayam. Bayam petik biasanya berasal dari jenis hybridus (bayam kakap).

Bayam merupakan tanaman annual (semusim) yang berasal dari Amerika Tropis, dalam perkembangannya di Amerika Latin, bayam dipromosikan sebagai tanaman pangan sumber protein, terutama bagi Negara-negara berkembang. Sedangkan bayam sebagai sayuran hanya umum dikenal di Asia Timur dan Asia Tenggara.

Bayam memiliki komponen kimia yang bermanfaat bagi kesehatan seperti protein, lemak, karbohidrat, kalium, zat besi, vitamin A, B dan C. Kandungan zat besi dan vitamin C yang cukup tinggi. Ekstrak bayam juga mengandung klorofil dan betalain yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada produk pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan

- 1.2.1.1 Mengetahui proses pembuatan mie dari sayur bayam hijau
- 1.2.1.2 Mengetahui tingkat kesukaan rata-rata dari segi rasa, warna, dan tekstur terhadap rasa mie rasa bayam hijau.

1.2.2 Manfaat

- 1.2.2.1 Penulis sendiri sebagai penambah ilmu pengetahuan serta pengalaman khususnya dalam bidang pengolahan pangan.
- 1.2.2.2 Mengembangkan hasil eksperimen ini bagi mahasiswa lain.