

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau *snack* didefinisikan sebagai jenis makanan yang dikonsumsi diantara waktu makan biasa maupun pada saat makan, yang dibuat dengan berbagai bentuk (Sajilata dan Singhal *dalam* Yusuf, 2011). Makanan ringan (*snack*) yang baik yaitu dapat memberikan gizi yang baik dalam tubuh manusia dan mengurangi rasa lapar saat menunggu waktu makan (Fahrezi, 2012).

Mie merupakan salah satu makanan yang populer di Asia terutama di Asia Tenggara dan khususnya di Indonesia. Snack mie adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan seperti halnya snack/makanan ringan. Tahap-tahap tersebut yaitu pengukusan (*steaming*), Penggorengan (*frying*), dan pendinginan (*cooling*) (Ningsih, 2009).

Pengolahan mie dilakukan untuk menjadikan mie sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi. Hal ini tentu sangat menguntungkan ditinjau dari sudut pandang penganekaragaman konsumsi pangan. Akhir-akhir ini konsumsi mie kian meningkat, hal ini didukung oleh berbagai keunggulan yang dimiliki mie, terutama dalam hal tekstur, rasa, penampakan, dan kepraktisan penggunaannya, dengan demikian peluang usaha industri pengolahan mie, baik dalam industri skala kecil maupun besar masih sangat terbuka luas (Pradana, 2014).

Kebiasaan konsumsi mie pada saat ini hanya mie yang diolah dengan berbahan dasar 100% tepung terigu dengan kandungan karbohidrat dan tanpa adanyakomponen lain yang dapat meningkatkan gizi pada mie seperti protein (Pradana, 2014). Protein pada produk mie sangat diperlukan guna menjaga keseimbangan konsumsi antara makanan yang mengandung gizi karbohidrat serta protein. Bahan pangan yang mengandung protein dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada produk mie, banyak ditemukan pada hasil perikanan, salah satunya yaitu cumi.

Cumi-cumi merupakan salah satu potensi perairan laut yang melimpah. Cumi-cumi ini mudah didapat dan harga jualnya relatif murah. Menurut DPK Provinsi Gorontalo (2014), produksi cumi-cumi Tahun 2012 sebesar 331,3 Ton dan pada Tahun 2013 mengalami penurunan menjadi 61,4 Ton, namun pada tahun 2014 meningkat kembali menjadi 761,8 Ton. Salah satu jenis cumi-cumi yang ada di Indonesia adalah *Loligo* sp. Ketersediaan cumi-cumi yang melimpah ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat Gorontalo, sebab hanya dijadikan sebagai produk siap saji (olahan rumah). Sementara jika ditinjau dari manfaatnya cumi-cumi dapat digunakan seperti daging maupun tintanya. Tinta cumi-cumi ini mengandung butir-butir melanin atau pigmen hitam. Melanin alami adalah melanoprotein yang mengandung 10-15% protein, sehingga menjadi salah satu sumber protein yang baik karena sama baiknya dengan kandungan protein pada dagingnya (Astawan, 2008). Oleh karena itu, perlu dilakukan pemanfaatan cumi-cumi dalam pengolahan produk mie instan siap saji, sehingga kelimpahan cumi dapat dimanfaatkan dengan optimal.

Pada penelitian ini pengolahan snack mie akan dilakukan dengan memanfaatkan cumi-cumi (*Loligo sp*) sebagai bahan tambahan diversifikasi produk. Selama ini banyak masyarakat yang menganggap tinta cumi-cumi tidak bermanfaat sehingga jika mengolah cumi-cumi, cangkang dan kantong tintanya dibuang. Padahal tinta memiliki banyak manfaat dan khasiat. Tinta cumi-cumi sudah banyak dikenal dalam dunia kuliner. Di Jepang, tinta cumi-cumi dipakai sebagai bahan peningkat cita rasa, selain itu tinta cumi-cumi juga memiliki khasiat untuk kesehatan (Sasaki *et al.*, 1997).

Proses pembuatan snack mie pada penelitian ini dilakukan dengan pemasakan berbeda dengan tujuan untuk mengetahui hasil yang diperoleh berdasarkan metode tersebut. Menurut Sundari *dkk.*, (2015) bahwa semua metode pemasakan atau pengolahan makanan dapat mengurangi kandungan gizi makanan. Bahan makanan yang diolah dengan menggunakan panas, cahaya, dan atau oksigen akan menyebabkan kehilangan zat gizi pada makanan. Zat gizi juga dapat tercuci keluar oleh air yang digunakan untuk memasak, misalnya merebus kentang dapat menyebabkan migrasi vitamin B dan C ke air rebusan.

Sundari *dkk*, (2015) menambahkan bahwa suhu penggorengan yang umumnya digunakan pada skala rumah tangga biasanya mencapai 160° C, oleh karena itu sebagian zat gizi diperkirakan akan rusak, diantaranya vitamin dan protein. Selain itu proses pengolahan juga dapat bersifat menguntungkan terhadap beberapa komponen zat gizi bahan pangan tersebut yaitu perubahan kadar kandungan zat gizi, peningkatan daya cerna dan penurunan berbagai senyawa antinutrisi.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian pengolahan produk snack mie yang difortifikasi daging dan tinta cumi pada metode pemasakan berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana karakteristik mutu organoleptik dan kimia snack mie cumi terpilih dari metode pemasakan berbeda?

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kimia snack mie cumi terpilih dari metode pemasakan berbeda.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan meneliti mengenai karakteristik mutu organoleptik dan kimia snack mie cumi terpilih dari metode pemasakan berbeda.
2. Bagi masyarakat yaitu memberikan informasi bagi masyarakat mengenai karakteristik mutu organoleptik dan kimia snack mie cumi dari metode pemasakan berbeda.