

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Mie adalah produk yang mudah dijumpai dan umum dikonsumsi masyarakat. Produk ini berasal dari tepung terigu yang berasal dari gandum yang banyak mengandung karbohidrat. Mie merupakan salah satu produk yang banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat karena mempunyai tekstur, rasa, dan kepraktisan dalam penggunaannya.

Mie memiliki nilai gizi yang belum lengkap jika dikonsumsi sebagai makanan utama atau makanan porsi. Salah satu kekurangan dari mie adalah kadar proteinnya. Dimana dari 100 gram mie kering mengandung protein sebesar 7,9 gram dan dari 100 gram mie basah mengandung protein sebesar 0,6 gram. Pada umumnya banyak masyarakat mengkonsumsi mie tanpa tambahan zat gizi lain, sehingga alangkah baiknya jika dalam mengkonsumsi mie dipadukan dengan bahan-bahan lain yang dapat memenuhi kebutuhan gizi tubuh sehari-hari. Beberapa bahan yang dapat ditambahkan pada pembuatan mie, antara lain bahan sumber protein yaitu tepung ikan teri. Dengan penambahan bahan-bahan tersebut, mie yang dikonsumsi akan lebih sehat.

Ikan teri merupakan salah satu jenis ikan berukuran kecil yang hidup berkelompok. Di Indonesia, ikan teri adalah salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Ikan teri atau yang dikenal dengan nama latin *Stolephorus indicus* merupakan ikan favorit karena mulai dari kepala, daging sampai tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Ikan teri sejak lama dikenal oleh

masyarakat Indonesia sebagai lauk makan sehari-hari karena mudah diperoleh dan dapat dimasak untuk berbagai menu (Andriawan *et al.*, 2010).

Menurut data statistik perikanan Dinas Kelautan Perikanan (DKP) provinsi Gorontalo (2013), produksi hasil tangkapan ikan teri sampai pada tahun 2012 mencapai 6,293 ton/tahun. Dari jumlah tersebut, sebesar 3,22 ton/tahun diolah dalam bentuk ikan kering dan sisanya dijual dalam bentuk segar. Hal ini dikarenakan ikan teri merupakan salah satu sumber gizi yang murah harganya ( $\pm$  Rp. 50.000/kg) mudah didapat dipasar dan swalayan sehingga bisa menjangkau seluruh kalangan. Kandungan lain yang menonjol dari ikan ini adalah kandungan energinya, yaitu protein 74% dan lemak 26%. (Andriawan *et al.*, 2010).

Sahari (2016), pemanfaatan ikan teri di provinsi Gorontalo dinilai masih minim sebab ikan teri umumnya diolah menjadi teri kering yaitu sebesar 51,4%. Apabila hasil tangkapan teri melimpah pada saat tertentu, maka masyarakat hanya pada satu pengolahan yakni pengeringan. Oleh karena itu ikan teri ini selain dikeringkan, juga dapat dikembangkan menjadi berbagai olahan diantaranya yaitu tepung ikan, yang akan dijadikan sebagai bahan tambahan pada pembuatan mie. Mie merupakan produk makanan dengan bahan baku tepung terigu yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat cukup tinggi. Adapun produk mie yang beredar di pasaran berdasarkan tahap penyajian yaitu mie mentah/segar, mie basah, mie, kering, mie goreng dan mie instan. (Bilina, dkk, 2014)

Kajian-kajian yang ada tentang pemanfaatan ikan teri sebagai produk pangan mie, atau tentang formulasi bahan baku mie dari tepung ikan teri jika dilihat dari karakteristiknya belum banyak dilakukan. Di pasaran Gorontalo belum

memiliki informasi mengenai karakteristik mie itu sendiri. Hal ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang mutu produk mie basah yang di fortifikasi tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*) kering yang sebagai pangan ditinjau dari karakteristik organoleptik dan kimia.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana mutu organoleptik mie yang di fortifikasi dengan tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*)
2. Bagaimana mutu kimia mie yang difortifikasi dengan tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*)

## **1.3 Tujuan**

1. Untuk mengetahui mutu organoleptik mie yang difortifikasi dengan tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*)
2. Untuk mengetahui mutu kimia mie yang difortifikasi dengan tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*)s

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai bahan informasi dan pengetahuan dalam menghasilkan produk mie yang di fortifikasi dari tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*.) guna meningkatkan nilai gizi mie.