

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan pembuatan makanan atau minuman, (Fauzin, 2021). Dalam konteks tersebut, pangan tidak hanya dipahami secara umum, tetapi juga mencakup pangan lokal yang berkembang dimasyarakat.

Pangan lokal merupakan makanan yang biasa diolah dan disajikan oleh masyarakat di suatu wilayah tertentu berdasarkan potensi dan kearifan lokal. Pengolahan pangan lokal erat kaitannya dengan preferensi konsumsi lokal, teknologi, pengetahuan dan bahan baku lokal (Amalia, 2024). Salah satu wilayah Indonesia yang memiliki potensi besar dalam pengembangan pangan lokal adalah Provinsi Maluku.

Provinsi Maluku merupakan suatu provinsi kepulauan yang mempunyai hasil alam yang melimpah, kekayaan tersebut perlu dijelajahi

dan dimanfaatkan secara maksimal. keberagaman yang demikian belum berjalan seiringan dengan pemahaman tentang nilai gizi yang terkandung di bahan pangan tersebut mengakibatkan kurangnya optimalisasi pemanfaatan yang nyata (Wakano, 2020). Salah satu contoh pangan olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat saat ini adalah mie instan.

Indonesia menjadi peringkat kedua dengan tingkat konsumsi mie instan terbanyak di dunia dengan jumlah 14,260 juta porsi berdasarkan data per 12 Mei 2023 (Agustina *et al.*, 2025). Mie instan adalah salah satu contoh paling mencolok dari kemajuan industri pangan yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan hidup yang serba cepat dan serba praktis. Dikenal dengan daya tariknya yang kuat di kalangan masyarakat modern, mie instan telah menjadi bagian integral dari kehidupan sehari-hari, baik di negara-negara maju maupun berkembang (Dinantara, 2020).

Konsumsi mie instan secara terus menerus dapat menimbulkan efek buruk seperti peningkatan kadar lemak tubuh, yang dapat menyebabkan obesitas. Obesitas dianggap penyakit *degenerative* yang dikarenakan dapat mengakibatkan terjadinya penyakit lain seperti gagal jantung, DM, stroke, hipertensi, hal tersebut dapat mengganggu metabolisme glukosa dan penyumbatan pembuluh darah (Nuraisyah, 2022). Mie instan merupakan jenis makanan yang dianggap tidak sehat karena kandungan gizinya yang tidak seimbang, kandungan gula yang tinggi, tepung terigu, lemak jenuh, garam dan pengawet, namun rendah serat dan vitamin.

Oleh karena itu diperlukan upaya penambahan nilai gizi dari sumber pangan salah satunya yaitu tempe dan wortel yang didalam pangan tersebut mengandung nilai gizi protein, serat dan vitamin.

Tempe adalah produk fermentasi dari kacang kedelai yang kaya akan protein dan nutrisi lainnya, seperti serat, vitamin B, dan mineral. Tempe memiliki tekstur yang padat dan rasa yang khas, yang membuatnya menjadi bahan makanan yang serbaguna dalam berbagai masakan. Selain itu, tempe juga mengandung probiotik yang baik untuk kesehatan pencernaan (Handajani *et al.*, 2022). Kandungan serat yang sangat tinggi pada tempe menjadikan tempe lebih unggul dibandingkan tahu untuk kesehatan salah satunya sistem pencernaan (*Frontiers In Aging Neuroscience*, 2022).

Saat membuat mie, campuran tepung tempe dapat digunakan untuk membantu meningkatkan nilai gizinya. Karena kandungan gizi tempe yang tinggi, penggunaan tepung tempe juga dapat digunakan untuk memberikan pilihan makanan yang lebih beragam kepada masyarakat luas dan menghasilkan mie dengan nilai tambah sebagai makanan fungsional (Astawan, 2013). Tidak hanya tempe yang dapat diolah dalam pembuatan mie instan namun adapun jenis pangan lain yang bias dioalah untuk menjadi mie instan seperti wortel.

Wortel merupakan sayuran yang multi khasiat bagi pelayanan kesehatan masyarakat luas. Karotenoid yang dikandung tidak hanya beta karoten tetapi juga alfa karoten, gamma karoten, zeta karoten, dan

likopen yang dapat memberikan perlindungan pada tubuh terhadap pengaruh negatif dari radikal bebas. Karotenoid dapat mencegah penyakit rabun senja, diare, serta berperan penting dalam meningkatkan kesuburan (fertilitas), dan mencegah kanker Kandungan wortel yang kaya akan β -karoten dapat dimanfaatkan untuk fortifikasi minuman, sehingga menjadi produk yang lebih bergizi dan baik untuk kesehatan tubuh (Astuti *et al.*, 2024).

Oleh karena itu dibutuhkan zat gizi lain untuk menambah kandungan gizi pada mie instan seperti ditambahkan tempe untuk kandungan gizi proteinnya dan sayuran wortel untuk menambah kandungan vitamin dan mineral pada produk mie tersebut.

Dari Uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul : Identifikasi Karakteristik sensorik mie kering dengan penambahan tepung tempe (*Rhizopus Oryzae*) dan sari wortel (*Daucus Carota*).

B. Rumusan Masalah

Bagaiman karakteristik sensorik rasa, warna, tekstur, aroma mie kering dengan penambahan tepung tempe (*Rhizopus Oryzae*) dan sari wortel (*Daucus Carota*).

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi Karakteristik sensorik mie kering dengan penambahan tepung tempe (*Rhizopus Oryzae*) dan sari wortel (*Daucus Carota*)

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik rasa mie kering dengan penambahan tepung tempe (*Rhizopus Oryzae*) dan sari wortel (*Daucus Carota*).
- b. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik warna mie kering dengan penambahan tepung tempe (*Rhizopus Oryzae*) dan sari wortel (*Daucus Carota*).
- c. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik tekstur mie kering dengan penambahan tepung tempe (*Rhizopus Oryzae*) dan sari wortel (*Daucus Carota*).
- d. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik aroma mie kering dengan penambahan tepung tempe (*Rhizopus Oryzae*) dan sari wortel (*Daucus Carota*).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan pengembangan pengolahan tepung tempe dan sari wortel semakin lebih banyak dan beragam.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai referensi penerapan ilmu teknologi pangan dalam pengolahan produk pangan lokal yang belum tereksplorasi kemanfaatannya.

b. Bagi Masyarakat/Industri Pangan

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai rujukan inovasi produk konsumsi penerapan pangan lokal tepat guna menjadikan masyarakat semakin kreatif, dan inovatif dengan seiring bermunculan produk pangan baru berbasis pangan lokal.

c. Bagi Penulis

Sebagai sumber rujukan ilmiah untuk penelitian yang lebih kompleks dan mendalam.

