

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai negara dengan jumlah pulau terbanyak, Indonesia merupakan yang terbesar di dunia, dan sebuah harta karun keanekaragaman sumber daya alam yang melimpah bukan hanya dikenal sebagai surga keanekaragaman hayati, selain itu, Indonesia merupakan tempat yang kaya akan bahan baku kuliner berkualitas tinggi sehingga menjadikannya sebagai salah satu negara utama dengan potensi pangan terbesar didunia (Tobing, 2008). Di tengah kemajuan teknologi dan globalisasi, industri kuliner di tanah air kita menghadapi tantangan dan peluang baru yang memerlukan inovasi dalam pengolahan makanan, seperti yang diungkapkan oleh Hartel & Heldman (2012), bahan baku yang melimpah merupakan dasar yang sangat penting dalam setiap proses pembuatan makanan, dan cara kita mengolah bahan tersebut akan memengaruhi kualitas produk akhir. pengolahan pangan bukanlah sekadar proses teknis, melainkan juga sebuah seni dan ilmu yang memiliki peranan penting dalam menentukan tekstur, rasa, warna, aroma (Fellow, 2000). Dalam hal ini, penerapan inovasi dalam teknik pengolahan pangan tidak hanya mampu meningkatkan kualitas makanan, tetapi juga dapat memperkuat posisi industri kuliner indonesia dipasar internasional, serta mendukung pengembangan teknik pengolahan yang inovatif untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan indonesia (Rachmat, 2024).

Daging ayam adalah bahan pangan hewani yang berpotensi besar dalam industri makanan indonesia, yang terkenal karena pertumbuhannya yang cepat, sehingga menjadikannya sumber daging yang efisien dan terjangkau(syafi'I M, 2023). Selain itu, daging ayam juga menjadi pilihan utama dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat Indonesia sebab harganya yang relatif murah dan kandungan nutrisinya yang tinggi dibandingkan daging yang lain. (Stadelman et al., 1988; Agustian Deni. 2020). Di antara berbagai bagian daging ayam, dada ayam broiler adalah sumber protein hewani yang sangat baik dengan kandungan protein tinggi, lemak rendah, vitamin dan mineral yang bermanfaat, Kandungan protein

yang tinggi dan rendah lemak membuat dada ayam menjadi pilihan utama dalam berbagai program diet (Nur'Afni, H. 2009), terutama bagi mereka yang menjalani program defisit kalori untuk menurunkan berat badan, dada ayam juga memiliki potensi yang besar sebagai bahan campuran dalam produk mie basah. Kandungan proteinnya yang tinggi dan teksturnya yang mudah diproses menjadikannya sebagai bahan baku yang ideal untuk meningkatkan nilai gizi dan rasa pada mie basah, sebab pada Studi terdahulu telah menunjukkan bahwa mie merupakan pilihan populer dalam hidangan masyarakat Indonesia karena kepraktisannya (Sarasantani, 2011). Dan mie basah juga memiliki karakteristik khas, seperti sifat elastisitas dan tekstur yang khas dengan permukaan yang tidak lembek serta tidak lengket (Avanada Noitali Vallent.2013). Mie basah berbahan terigu memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, yang menjadikannya sebagai sumber energi utama dalam makanan, namun memiliki kandungan protein yang rendah dan kurang mencukupi kebutuhan metabolisme tubuh secara umum dan menyeluruh, termasuk kandungan mineral, vitamin dan lemak (Briliannita, 2020; Yolanda Et Al, 2018; Maryam 2022).

Menurut Rachman, H. P., & Ariani, M. (2008), ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap karbohidrat masih sangat tinggi dengan proporsi yang melebihi 60%, sementara itu pangan hewani dan sayuran masih sangat rendah dan berdampak keragaman pola konsumsi pangan yang rendah dengan skor 79,1 jauh dari skor ideal 100. Hal ini menunjukkan ketidak seimbangan dalam pola makan yang perlu diatasi dengan meningkatkan asupan protein dan nutrisi lainnya maka dari itu perlu inovasi dalam penggunaan dada ayam sebagai bahan campuran dalam mie basah untuk meningkatkan nilai gizi juga dapat menambah rasa dan tekstur, akan tetapi menurut (Rosmauli, 2016 ; Permana Rahman Anisa, 2023.) faktor elastisitas mie basah dapat dipengaruhi oleh komposisi adonan. Namun, penelitian ini mencoba memberikan kontribusi baru dengan mengkaji pengaruh penambahan dada ayam terhadap tekstur dan rasa mie basah, yang dapat menjadi inovasi dalam pengembangan produk mie basah yang lebih bernutrisi dan lezat.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran kesehatan, penelitian ini penting karena berfokus pada pengembangan produk pangan dengan tren konsumsi pangan

di Indonesia yang menunjukkan peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat yang seimbang dan bergizi (Sufa,S.A. 2017). Dalam upaya ini untuk mengembangkan mie basah yang lebih bernutrisi dan lezat menjadi sangat tepat untuk diterapkan dengan menggunakan metode eksperimental untuk mengukur pengaruh penambahan dada ayam terhadap tekstur dan rasa mie basah (Warnis,dkk. 2020). Metode eksperimental ini dipilih karena kemampuannya untuk mengontrol variabel-variabel yang mempengaruhi hasil penelitian secara sistematis, seperti proporsi dada ayam yang ditambahkan, teknik pengolahan mie, serta pengujian sensori yang meliputi penilaian tekstur dan rasa oleh panelis terlatih. Metode ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh data yang dapat diukur secara kuantitatif, sehingga hasil penelitian dapat lebih akurat dan terpercaya (Sugiyono, 2017).

Pada penelitian pengembangan produk pangan berbasis mie basah memiliki signifikansi yang penting dalam pengolahannya. Dengan mengevaluasi bagaimana variasi proporsi dada ayam dalam adonan mie basah mempengaruhi karakteristik sensori mie, termasuk elastisitas, kekakuan, dan rasa yang dihasilkan, juga untuk menentukan proporsi optimal dada ayam yang menghasilkan mie basah dengan kandungan protein yang lebih tinggi serta tekstur dan rasa yang disukai oleh konsumen. Hasil dari uji kuesioner akan digunakan untuk menentukan formulasi terbaik dari mie basah yang menggabungkan dada ayam dengan proporsi yang ideal. penelitian ini juga dapat memberikan alternatif konsumsi pangan yang lebih beragam bagi masyarakat, sehingga mengurangi ketergantungan pada satu jenis makanan pokok seperti nasi.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk menciptakan produk mie basah yang lebih bernutrisi, tetapi juga berpotensi untuk menjadi pedoman bagi produsen makanan dalam pengembangan produk mie basah yang lebih sehat dan lezat, serta membuka peluang baru dalam industri pangan di Indonesia. Penelitian ini diharapkan bisa memberikan kontribusi untuk diversifikasi pangan, meningkatkan kesehatan masyarakat, serta membuka peluang bisnis baru di industri makanan. Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti akan

mengangkat judul “ **PEMANFAATAN DADA AYAM DALAM PENGOLAHAN MIE BASAH** “.

B. Rumusan Masalah

Dari penjelasan diatas memiliki rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan pembuatan dada ayam menjadi mie basah.
2. Bagaimana hasil akhir mie basah berbahan dada ayam.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka tujuan penelitian adalah :

1. Mendapatkan pemahaman yang mendalam mengenai tekstur dan warna mie berbahan dasar dada ayam. Dalam hal ini, penelitian akan membandingkan tekstur dan warna mie berbahan dasar dada ayam dengan mie tanpa tambahan dada ayam untuk mengetahui perbedaannya.
2. Mengidentifikasi perbedaan aroma dan rasa antara mie berbahan dasar dada ayam dengan mie tanpa tambahan dada ayam. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk meneliti bagaimana penambahan dada ayam dapat mempengaruhi aroma dan rasa mie basah.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka manfaat penelitian ini adalah:

1. Manfaat Penelitian bagi Program Studi Seni Kuliner adalah memberikan kontribusi dalam pengembangan kurikulum yang lebih relevan dengan kebutuhan industri kuliner. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penyempurnaan materi pembelajaran terkait pengolahan mie berbahan dasar dada ayam, sehingga mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang lebih komprehensif dalam bidang kuliner.
2. Manfaat Penelitian bagi Politeknik Pariwisata Makassar adalah sebagai bentuk dukungan terhadap peningkatan kualitas pendidikan dan pengajaran di institusi tersebut. Hasil dari penelitian ini bisa menjadi acuan dalam pengembangan program-program pelatihan dan pendidikan kuliner yang lebih inovatif dan sesuai dengan perkembangan terkini dalam industri kuliner.

3. Manfaat Penelitian bagi civitas akademika seni kuliner dan/atau keilmuan lainnya yang terkait dengan Fokus Penelitian adalah memberikan kontribusi dalam peningkatan pemahaman tentang pengaruh penambahan dada ayam terhadap karakteristik mie basah. Hasil penelitian bisa dijadikan rujukan untuk peneliti atau akademisi lainnya yang tertarik untuk melakukan studi lebih lanjut dalam bidang kuliner dan gizi.