

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Era globalisasi menyebabkan perubahan pada gaya hidup masyarakat. Salah satu perubahan tersebut dapat dilihat dari segala sesuatu yang dituntut serba praktis dan cepat. Kebutuhan mendasar seperti makanan juga bergeser ke arah yang serba instan (Gozal & Praptiningsih, 2013) Hal ini dapat terjadi karena proses memasak dinilai lama dan cenderung ribet bagi sebagian orang. Bumbu dapur yang banyak macamnya dapat menyita waktu pada proses memasak, sehingga makanan instan menjadi alternatif bagi sebagian orang. Salah satunya adalah mi instan. Akan tetapi, mi instan sering dikritik sebagai makanan yang kurang sehat karena tinggi lemak dan natrium, serta rendah vitamin, serat, dan mineral (Utami *et al.*, 2017). Selain itu, stigma negatif masyarakat pada mi instan dikarenakan kandungan bahan tambahan pangan seperti monosodium glutamat, sodium tripolyphosphate, dan natrium benzoat (Ratnasari & Wirawanni, 2012).

Di Indonesia, produk mi sendiri merupakan bahan pangan yang populer setelah nasi putih. Umumnya, mi digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat yang cukup tinggi (Billina *et al.*, 2014). Dari berbagai macam mi yang ada, mi basah merupakan jenis mi yang banyak digemari masyarakat luas baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Hal ini disebabkan karena mi basah dapat dijadikan menu masakan yang lezat dan beragam. Mi basah terbuat dari tepung terigu, garam, air, dan telur (Hou & Kruk, 1998).

Menurut *World Instant Noodle Association* (WINA), Indonesia menjadi negara dengan konsumsi mi instan terbanyak nomor 2 di dunia setelah China, dengan jumlah konsumsi 12,62 miliar porsi pada tahun 2017. Mi instan yang dijumpai saat ini, terdiri dari mi kering dan bumbu yang terpisah pada plastik lain. Proses memasak mi instan membutuhkan waktu kurang lebih 3 hingga 4 menit untuk perebusan, dan 1 menit untuk membuka plastik-plastik bumbu dan pencampuran. Waktu total yang dibutuhkan untuk memasak mi instan menjadi makanan yang siap dihidangkan adalah sekitar 5 hingga 6 menit. Hal ini masih dirasa kurang instan oleh banyak masyarakat Indonesia, dibuktikan dengan banyaknya jumlah Warmino (Warung Mi Instan) di Indonesia. Jumlah Warmino di kota Semarang saja misalnya, mencapai 1700 menurut Branch Manager PT. Indofood CBP Sukses Makmur cabang Semarang (Tugu Jogja, 2018). Di Warmino, konsumen

tidak direpotkan untuk membuka plastik, merebus, dan mencampur mi dan bumbunya sehingga konsumsi mi instan menjadi lebih praktis lagi.

Rumput laut atau yang lebih dikenal dengan sebutan *seaweed* merupakan salah satu sumber daya hayati yang sangat melimpah di perairan Indonesia. Keanekaragaman rumput laut di Indonesia merupakan yang terbesar dibandingkan dengan negara lain. Namun demikian, pemanfaatan rumput laut di Indonesia masih belum optimal (Suparmi & Sahri, 2009). *Ulva lactuca* Linnaeus merupakan salah satu jenis rumput laut yang dapat ditemui di Indonesia. *Ulva lactuca* Linnaeus mengandung karbohidrat dan protein yang tinggi, serta rendah lemak (Rasyid, 2017). Kandungan protein yang tinggi menyebabkan *ulva lactuca* Linnaeus juga mengandung asam glutamat yang tinggi, yaitu sekitar 7,9-12,94% (Harrysson *et al.*, 2018). Menurut Choudhury & Sarkar (2017), umami atau rasa gurih merupakan rasa dasar baru yang menggambarkan kelezatan. Komponen rasa umami pada *seaweed* berupa asam glutamat, sehingga *ulva lactuca* Linnaeus dirasa tepat untuk menjadi bahan dasar penyedap rasa alami.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap mi basah yang sudah mengandung penyedap rasa berbahan dasar rumput laut *Ulva lactuca* Linnaeus di dalamnya. Dengan adanya inovasi produk mi basah berbumbu rumput laut ini, diharapkan dapat mempersingkat waktu memasak mi basah tanpa mengurangi rasa yang diharapkan. Penggunaan rumput laut sebagai bahan utama penyedap rasa juga dapat meningkatkan nilai gizi serta memperbaiki stigma masyarakat terhadap produk mi instan yang buruk dan tidak sehat. Tentunya, rasa umami yang dihasilkan dari rumput laut berbeda dari bahan tambahan pangan yang biasa dijumpai masyarakat umum, sehingga penelitian ini juga dilakukan untuk mengetahui daya penerimaan produk mi basah berbumbu rumput laut *Ulva lactuca* Linnaeus terhadap masyarakat. Hal ini dapat diketahui dengan analisis sensori. Analisis sensori merupakan hal yang penting bagi produk inovasi pangan karena tingkat penerimaan calon konsumen dan ranking kesukaan terhadap produk sejenis dapat kita ketahui (Tarwendah, 2017). Jenis Kelamin serta kelompok usia tertentu juga akan mempengaruhi tingkat kesukaan suatu produk.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Mi Basah

Mi adalah salah satu jenis makanan yang banyak dijumpai di Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Berdasarkan sejarah, mi berasal dari Negara Tiongkok dan berkembang ke seluruh dunia hingga saat ini. Secara umum, mi dibagi menjadi dua kategori yaitu mi basah dan mi kering. Mi basah merupakan mi yang belum diolah lebih lanjut dan membutuhkan perebusan sebelum dikonsumsi, serta memiliki kandungan air yang cukup tinggi. Proses pembuatannya meliputi pencampuran bahan, *mixing* adonan hingga kalis, kemudian memipihkan adonan dan dipotong kecil menjadi untaian (Effendi *et al.*, 2016).

1.2.2. Seaweed *Ulva lactuca* Linnaeus

Ulva lactuca Linnaeus merupakan rumput laut makro alga yang tergolong dalam divisi Chlorophyta. *Ulva lactuca* Linnaeus memiliki panjang sampai 100 cm dan berwarna hijau apel terang, dan memiliki bentuk *strap-shaped blades* (pedang melipat) dengan tepi yang halus tapi bergelombang. Pada daerah tropis, tumbuhan ini biasanya terdapat di air yang dangkal (zona intertidal bagian atas sampai kedalaman 10 meter). *Ulva* mengandung karbohidrat 58.1%, kadar air 16.9%, abu 11.2%, protein 13.6% dan lemak 0.19%, sedangkan dietary fiber 28.4%, vitamin A kurang dari 0.5 IU/100 mg, vitamin B1 (thiamine) dan vitamin B2 (riboflavin) masing-masing sebesar 4.87 mg/kg and 0.86 mg/kg (Rasyid, 2017). *Ulva lactuca* Linnaeus juga mengandung asam glutamat sebesar 7,9-12,94% (Harrysson *et al.*, 2018).



Gambar 1. Rumput Laut *Ulva lactuca* Linnaeus (diambil dari : algaebase.org)

Menurut Kurihara (2015), *seaweed* merupakan bahan makanan yang mengandung banyak glutamat. Glutamat pertama kali berhasil diekstrak oleh Dr. Ikeda pada tahun 1908, dimana banyak mengandung asam amino yang 80%-90% nya merupakan asam glutamat (Jinap & Hajeb, 2010). Hasil identifikasi pigmen dari ekstrak *Ulva lactuca* Linnaeus mengandung 3 jenis karotenoid allenic yakni neoxantin, anteraxantin, serta vaucherixantin. Hal ini menyebabkan *Ulva lactuca* Linnaeus memiliki potensi yang sangat baik sebagai antioksidan untuk mencegah dan menghambat munculnya penyakit metabolik akibat oksidasi dalam tubuh, seperti kanker, obesitas, dan diabetes (da Costa *et al.*, 2018).

1.2.3. Penyedap Rasa

Penyedap rasa merupakan bahan tambahan pangan yang dibutuhkan oleh masyarakat untuk meningkatkan cita rasa masakan. Makanan yang menggunakan penyedap rasa dinilai memiliki kelebihan dalam hal rasa dan kepuasan konsumen (Prasetyaningsih *et al.*, 2018). Penyedap yang umum digunakan pada produk mi instan yaitu Monosodium Glutamat (MSG). MSG merupakan penyedap rasa sintesis yang paling sering digunakan, namun memiliki efek buruk ketika dikonsumsi berlebihan diantaranya rasa pusing dan mual (*Chinese Restaurant Syndrome*), kerusakan sistem saraf, kanker, serta gangguan kehamilan dan janin (Djohar *et al.*, 2018). Hal ini dapat disiasati dengan menggunakan penyedap rasa alami. Penyedap rasa alami merupakan penyedap rasa yang tidak dilakukan penetralan asam glutamat menggunakan NaOH sehingga tidak membentuk garam MSG (Juita *et al.*, 2015).

Penyedap rasa diharapkan mampu menghasilkan rasa umami atau gurih. Kurihara (2015) mengatakan bahwa glutamat, 5'-inosinat, dan 5'-guanilat adalah faktor yang mempengaruhi timbulnya rasa umami. Glutamat merupakan suatu zat yang berasal dari asam glutamat, ini menunjukkan bahwa asam glutamat sendiri tersedia pada makanan yang mengandung protein tinggi (Jinap & Hajeb, 2010). Chandrashekar *et al.*, (2006) menambahkan bahwa kandungan protein yang semakin tinggi akan semakin menghasilkan rasa umami dan menurut Choudhury dan Sarkar (2017) komponen umami pada rumput laut yaitu berupa asam glutamat dan asam aspartat.

1.2.4 Analisis Sensori

Analisis sensori merupakan hal yang penting bagi produk inovasi pangan. Analisis sensori bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan calon konsumen serta ranking kesukaan terhadap suatu produk sejenis (Tarwendah, 2017). Menurut Fenia *et al.*, (2019), Analisis sensori memiliki persyaratan dalam segi jumlah panelis, yaitu 3-5 orang untuk panelis ahli, 15-25 orang untuk panelis terlatih atau semi-terlatih, serta lebih dari 25 orang untuk panelis tidak terlatih. Uji kesukaan atau biasa disebut juga uji hedonik dapat dilakukan untuk memilih suatu produk dibandingkan dengan produk lain. Panelis diminta memberi tanggapan pribadi mengenai tingkat kesukaannya melalui skala hedonik. Penentuan afeksi sebuah produk misalnya seberapa besar kesukaan konsumen terhadap produk, maka uji penerimaan dapat digunakan dengan skor penerimaan. Skor tertinggi dalam skor penerimaan menunjukkan produk lebih disukai. Hasil yang baik dapat diraih dengan skor penerimaan yang seimbang dengan jumlah ganjir, misalnya skor 1-3, 1-5, 1-7, atau 1-9 (Setyaningsih *et al.*, 2010).

Jenis kelamin serta kelompok usia juga dapat mempengaruhi kepekaan panelis sehingga menghasilkan perbedaan hasil dalam analisis sensori. Menurut Warnisari (2009), laki-laki dan perempuan memiliki tingkat sensitivitas yang berbeda terhadap rasa, dimana perempuan cenderung memiliki tingkat sensitivitas yang lebih tinggi daripada laki-laki. Namun, penilaian sensori terhadap aroma dan rasa pada wanita cenderung tidak konsisten dibandingkan dengan laki-laki. Hal ini erat kaitannya dengan siklus menstruasi dan kehamilan (Setyaningsih *et al.*, 2010). Menurut Thaw (1996), kelompok usia yang semakin tua menyebabkan kepekaan terhadap rasa berkurang. Hal tersebut diakibatkan karena berkurangnya jumlah pengecap pada lidah, sehingga orang yang lebih tua cenderung memilih makanan/minuman dengan intensitas konsentrasi yang lebih tinggi dari yang lebih muda. Akan tetapi, berkurangnya kemampuan seseorang bervariasi tergantung pengalaman dan pelatihan (Setyaningsih *et al.*, 2010).

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk mi basah berbumbu penyedap rasa rumput laut *Ulva lactuca* Linnaeus menggunakan analisis sensori rasa (uji *ranking* hedonik)
2. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap mi basah berbumbu rumput laut *Ulva lactuca* Linnaeus, dengan 2 jenis rumput laut lainnya (*Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh dan *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham)
3. Mengetahui pengaruh usia dan jenis kelamin terhadap penerimaan konsumen mi basah berbumbu *Ulva lactuca* Linnaeus

