

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan makanan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan.

Bahan tambahan pangan salah satunya berfungsi sebagai penyedap rasa. Jenis penyedap rasa ada dua macam yaitu, penyedap alami dan penyedap sintetis. Penyedap rasa alami yang terkenal salah satunya adalah *Monosodium glutamat* atau biasa disingkat MSG. MSG adalah salah satu bahan tambahan pangan yang digunakan untuk menghasilkan rasa yang lebih enak ke dalam masakan (Suryanto, 2015). Penggunaan MSG yang merupakan food additif telah diatur penggunaannya oleh FAO/WHO. Aturan ini menetapkan bahwa konsumsi MSG tiap hari per orang tidak boleh melebihi ambang batas aman yakni 120 mg/kg BB/hari (Widyalyta, 2014)

Di Indonesia sendiri sesuai dengan Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 tentang bahan tambahan makanan, MSG dapat digunakan pada berbagai jenis pangan dalam jumlah secukupnya, serta diproduksi dengan menerapkan GMP (cara produksi yang baik) dalam PP No.69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan, pangan yang mengandung MSG harus mencantumkan nama MSG dalam komposisi label. Menurut sebagian penelitian, MSG dalam jumlah tertentu masih dianggap aman. Negara industri dan maju menetapkan konsumsi MSG yang masih bisa ditolerir adalah berkisar 0,3-1 gram perhari (Sulastri, 2017).

Monosodium glutamat bila dikonsumsi melampaui batas maksimum dan terus-menerus dalam jangka waktu yang lama tentu akan menimbulkan berbagai macam efek samping tanpa disadari (Sulastri, 2017). Berdasarkan laporan dari FASEB (1992), jika MSG dikonsumsi oleh seseorang yang tidak toleransi dengan jumlah lebih dari 3gr/hari akan dapat menimbulkan efek yang merugikan bagi kesehatan. Gejala yang timbul akibat konsumsi MSG disebut dengan sindrom kompleks MSG. Gejala sindrom kompleks antara lain: rasa terbakar pada daerah leher bagian belakang menjalar ketangan dan dada, mati rasa pada daerah belakang leher, rasa kaku pada wajah, nyeri dada, mual, dan mengantuk (FDA dalam Elpiana, 2011).

Selama puluhan tahun penggunaan MSG yang terlalu berlebihan seringkali masih dikaitkan dengan penyebab penyakit kanker, serangan jantung, obesitas, asma, serta penyakit lainnya, bahkan berpengaruh pada kecerdasan, bahkan gangguan kesehatan lainnya dan berpengaruh terhadap kesehatan mental seseorang (Yashinta Dewantri *et al.*, 2017).

Terdapat banyak makanan yang beredar di pasar kemudian dikonsumsi secara bebas oleh masyarakat tidak diketahui kandungan dari makanan tersebut. Konsumen juga tidak mengetahui seberapa banyak bahan tambahan yang terkandung didalam makanan yang terdapat dalam produk tersebut terutama kandungan dari MSG. Batas maksimal konsumsi MSG perhari juga sering kali tidak tercantum dalam label pada makanan tersebut.

Mi instan adalah salah satu produk yang berada di pasar yang praktis dan cepat dalam pengolahannya. Selain itu beragam jenis rasa dan pelengkap dalam kemasan mie instan sudah banyak beredar di pasaran, sehingga tidak menyulitkan masyarakat dalam mengkonsumsinya. Berbagai varian mie baik mie goreng maupun mie rebus diproduksi dengan beragam pilihan rasa membuat pilihan konsumen semakin banyak. Karbohidrat yang dikandung mie instan mampu menggantikan peran bahan pangan lain seperti nasi, jagung, dan ubi-ubian. Selain itu yang membedakan dengan bahan pangan alam, mie instan memiliki rasa yang beraneka ragam yang berasal dari bumbu di dalam kemasan (Riska & Jus'at, 2013).

Mi instan mengandung berbagai macam zat tambahan untuk memperkaya rasa dan penampilannya, misalnya seperti pewarna makanan dan juga penyedap rasa. Mi instan juga mengandung garam natrium yang cukup tinggi, sumber natrium yang utama diantaranya adalah sodium carbonat dan *Monosodium Glutamat* (MSG).

1.2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah penggunaan *Monosodium Glutamat* (MSG) yang berlebihan dapat memberikan efek buruk yaitu membahayakan kesehatan, namun belum diketahui formula yang tepat penggunaan Ekstrak Ragi sebagai alternative penggantian MSG pada bumbu mi instan.

1.3. Kerangka Pemikiran

Konsumsi *Monosodium Glutamat* (MSG) dalam jangka Panjang secara berlebihan dapat membahayakan bagi tubuh. Bahaya yang dapat ditimbulkan seperti mual, nyeri dada, dan bahkan efek yang sangat parah yaitu kanker. Berbagai produk pangan memiliki kandungan MSG yang cukup tinggi seperti Mi Instan. Menurut *World Instant Noodles Association* (WINA), konsumsi mi instan di Indonesia per Mei 2022 adalah sekitar 13,27 miliar porsi pada tahun 2021. Angka tersebut naik 0.05% dari tahun 2021 yaitu pada 12,64 miliar porsi.

MSG umumnya banyak terkandung didalam bumbu mi instan. Kandungan MSG pada bumbu mi instan dapat mencapai 27% atau didalam produk akhir mencapai 0,6%. Tingginya kandungan MSG didalam mi instan tersebut memicu berbagai industri pangan untuk mengurangi penggunaan MSG pada bumbu mi instan. Salah satu alternative yang dapat digunakan adalah penggunaan ekstrak ragi.

Ekstrak Ragi memiliki kandungan *Glutamic Acid* yang cukup tinggi. peran dari *Glutamic Acid* ini memiliki manfaat sebagai pemberi rasa gurih. Kandungan lain dari ekstrak ragi ini adalah memiliki asam amino yang beragam yang dapat memberikan rasa dan aroma yang khas jika digunakan pada produk pangan khususnya produk mi instan. Dengan penambahan ekstrak ragi sebagai pengganti MSG diharapkan dapat menjadikan produk tersebut dapat diterima oleh konsumen dan dapat memberikan manfaat lebih karena ekstrak ragi memiliki kandungan protein yang cukup tinggi.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah mengetahui penggunaan Ekstrak Ragi pada bumbu Mi Instan. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan formula bumbu mi menggunakan Ekstrak Ragi sebagai alternative pemberi rasa gurih pada bumbu Mi Instan sehingga dapat diterima oleh panelis.

1.5. Hipotesis

1. Penggunaan Ekstrak Ragi dapat menggantikan *Monosodium Glutamat* (MSG) pada bumbu mi instan.
2. Formula bumbu Mi Instan dengan Ekstrak Ragi dapat diterima oleh panelis