

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu penyebab kematian terbesar di Indonesia adalah penyakit kardiovaskular yang membunuh sekitar 1,7 juta orang setiap tahun. Jenis penyakit kardiovaskular termasuk hipertensi, serangan jantung dan stroke. Penyakit ini disebabkan oleh tingginya konsumsi natrium (Prihatini et. al., 2016). Natrium dapat ditemukan makanan dan Garam. Salah satu garam yang banyak dikenal secara umum adalah NaCl yang digunakan sebagai pemberi rasa asin pada makanan. (Batcagan-Abueg et al., 2013) menjelaskan bahwa konsumsi garam masyarakat dinegara Asia Tenggara memiliki nilai yang tinggi sekitar >11,7 gram/hari. Hardinsyah (2011) mengungkapkan rata-rata konsumsi garam di Indonesia pada tahun 2002, 2007 dan 2009 adalah 6,3; 5,6 dan 5,7 gram/kapita/hari. Berdasarkan bahaya dan jumlah konsumsi natrium yang tinggi WHO dan Pemerintah Indonesia menetapkan batasan maksimum konsumsi natrium sebesar lima gram/hari/kapita. Hasil penelitian menyatakan bahwa rata-rata asupan natrium masyarakat Indonesia diatas 5 tahun sudah melebihi 2 gram/hari.

Salah satu makanan yang tinggi natrium adalah mie instan. Sebuah studi oleh (Ete et al. 2014) menunjukkan bahwa kandungan natrium berbagai merek mie instan Indonesia bervariasi antara 47,9 dan 89,5% AKG. Lebih lanjut, Badan Pusat Statistik menemukan di Wandasari (2014) bahwa tingkat konsumsi mie instan di Indonesia cenderung tinggi dari tahun 1990 hingga 2002. Dari tahun 1990 hingga 2002, tingkat konsumsi mie instan di perkotaan meningkat sebesar 33,3%. Di pedesaan, konsumsi mi instan meningkat 50%. Penelitian lebih lanjut mengenai kadar natrium yang ada pada mie instan yang di Indonesia menunjukkan bahwa hanya 14,2% dari produk mie isntan yang memiliki kandungan natrium yang sesuai dengan peraturan FDA dan hanya 7,4% yang sesuai dengan kriteria batasan kandungan natrium yang ditetapkan oleh WHO (Istiqomah, Astawan, & Palupi, 2021).

(Kim et al., 2014) dalam Sarmugam dan Worsley (2014) menemukan bahwa 90% dari produk mie instannya terkait dengan rasa asin dan 60% diidentifikasi sebagai produk dengan kandungan garam yang tinggi. Bumbu mie instan adalah bumbu yang banyak mengandung garam. Hal ini menunjukkan bahwa dengan meningkatnya konsumsi mi

instan, demikian pula konsumsi garam. Oleh karena itu, mi instan rendah natrium diperlukan untuk mengurangi konsumsi natrium yang tinggi.

1.2. Perumusan Masalah

Tingginya tingkat konsumsi garam pada masyarakat berawal dari kecenderungan masyarakat mengkonsumsi pangan olahan tinggi garam, salah satunya mi instan. Belum didapatkannya formulasi bumbu mi instan rendah garam yang disukai konsumen menjadi tantangan dalam mengurangi asupan garam masyarakat. Penggunaan *salt booster* dapat menjadi alternatif rasa asin pada bumbu mi instan untuk menambah nilai kesukaan panelis pada produk rendah garam.

1.3. Kerangka Pemikiran

Konsumsi natrium berlebih berkaitan erat dengan resiko tekanan darah tinggi, stroke, penyakit jantung, dan ginjal (Whelton et al., 2012). Salah satu faktor resiko terjadinya hipertensi adalah mengkonsumsi garam lebih dari 5 gr perhari (Stamler et al., 2018). Sebagian besar natrium dalam makanan harian berasal dari penambahan garam ketika makanan sedang disiapkan. Makanan yang mengandung natrium tinggi diantaranya: Mie pedas, kepiting acar, mie dingin, sup pedas, dan nasi. Hampir setengah atau lebih 55% -75% dari natrium dalam hidangan sup mie terkandung dalam kaldu (World Health Organization, 2017).

Kandungan garam pada mi instan dapat mencapai tiga gram per sajian. Tingginya kandungan garam pada mi instan memicu pelaku industri pangan untuk mengurangi penggunaan garam pada bumbu mi instan. Salah satu alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti garam adalah *salt booster*.

Salt booster memiliki kandungan garam mineral yang dapat menggantikan rasa asin yang diberikan oleh garam natrium. Kandungan lain dalam *salt booster* seperti senyawa aromatik, ekstrak ragi, dan asam amino, dapat menutupi rasa pahit yang ditimbulkan dari penggunaan garam kalium pada bumbu mi instan. Dengan penambahan *salt booster* sebagai pengganti garam diharapkan dapat menjadikan produk tersebut rendah garam dan tetap diterima oleh konsumen.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah mengetahui penggunaan *salt booster* pada bumbu mi instan. Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan formula bumbu untuk mi instan yang tepat dengan penambahan *salt booster* sebagai alternatif pengganti garam sehingga dapat diterima oleh panelis.

1.5. Hipotesis

Penggunaan bahan kimia (*salt booster*) di dalam formula bumbu instan dapat menggantikan garam dalam bumbu mi instan yang diterima panelis.