

SKRIPSI

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH IKAN LELE



Oleh :

FAISAL MUSTOFA

NOMOR MAHASISWA : 317100999

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN JUDUL

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH IKAN LELE



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

FAISAL MUSTOFA

NOMOR MAHASISWA : 317100999

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH IKAN LELE



Oleh

Faisal Mustofa

Nomor Mahasiswa : 317100999

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Hj. Saryani, M.Si.
NIDN : 0517066001

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH IKAN LELE

SKRIPSI

Oleh

Faisal Mustofa

Nomor Mahasiswa : 317100999

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

- Penguji Utama : Dra. Enny Mulyantari, M.M :
NIDN : 0026046101
- Penguji II : Dr. Hj. Saryani, M.Si. :
NIDN : 0517066001
- Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. :
NIDN : 0516057102



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihalino, M.M
NIDN : 0526135901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Faisal Mustofa

NIM : 317100999

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Mie Basah Ikan Lele

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 14 Agustus 2021



Pencipta

MOTTO

”In this world there are only two type things, predator and prey. Are you lion or sheep? Wanna be lion? Don't weak”

Marla Grayson

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Ibu Latifah, Alm. Bapak Suyoto, Adik Fani Octavia, Adik Muhammad Al Fatih, yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si, Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.

5. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan seluruh pandangan baru tentang kehidupan. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Mie Basah Ikan Lele” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan kastengel dari tepung ubi jalar kuning pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada

1. Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si, selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku dosen pembimbing II dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dra. Enny Mulyantari, M.M. selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.

5. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.
6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Ibu, Alm. Bapak dan Adik yang telah memanjatkan doa dan memberikan dorongan kepada peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
8. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 14 Agustus 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

| | |
|------------------------------|-------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| BERITA ACARA UJIAN..... | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN..... | iv |
| HALAMAN MOTTO | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| KATA PENGANTAR..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR TABEL..... | xiv |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvii |
| ABSTRAK | xviii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 7 |
| C. Batasan Masalah..... | 7 |
| D. Tujuan Penelitian..... | 7 |
| E. Manfaat Penelitian | 8 |
| BAB II LANDASAN TEORI | |
| A. Landasan Teori | 9 |
| 1. Mie Basah | 9 |
| a. Jenis Mie..... | 9 |
| b. Definisi Mie Basah | 11 |
| c. Pembuatan Mie Basah | 12 |
| 1) Bahan Baku | 12 |
| a) Tepung Terigu..... | 13 |
| b) Garam | 14 |
| c) Air..... | 15 |
| d) Telur..... | 15 |

| | |
|---|----|
| 2) Proses Pembuatan Mie | 16 |
| a) Proses <i>Roll Press</i> | 16 |
| b) Proses Pengukusan | 17 |
| c) Proses Penggorengan..... | 17 |
| d) Proses Pendinginan..... | 18 |
| 3) Daya Simpan Mie Basah..... | 18 |
| 4) Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah..... | 19 |
| a) Alat Penimbang | 20 |
| b) <i>Tools</i> | 20 |
| c) Alat Pengaduk | 20 |
| d) Alat Pemipih..... | 20 |
| e) Alat Pencetak..... | 21 |
| 2. Ikan Lele | 21 |
| a. Klasifikasi dan Morofologi Ikan Lele..... | 21 |
| b. Jenis-jenis Ikan Lele | 24 |
| 1) Lele Sangkuriang | 26 |
| 2) Lele Phyton | 26 |
| 3) Lele Masamo | 27 |
| 4) Lele Mutiara | 28 |
| c. Ikan Lele Dumbo | 28 |
| d. Kandungan Gizi Ikan Lele | 30 |
| 3. Peralatan Penelitian | 31 |
| a. Timbangan | 31 |
| b. <i>Bowl</i> | 31 |
| c. Spatula | 32 |
| d. <i>Steamer</i> | 32 |
| e. Panci dan Kompor | 32 |
| 4. Komposisi Bahan dan Proses Pembuatan..... | 33 |
| a. Bahan | 33 |
| b. Proses Pembuatan | 33 |

| | |
|---|----|
| 1) Pembuatan Campuran dari Daging Ikan Lele | 34 |
| 2) Pencampuran Bahan..... | 34 |
| 3) Pengistirahatan Adonan (<i>resting</i>)..... | 34 |
| 4) Pemipihan Adonan | 34 |
| 5) Pembentukan Adonan..... | 35 |
| 6) Proses Perebusan | 35 |
| B. Kerangka Pemikiran Teoritik | 36 |
| C. Hipotesis..... | 36 |
| D. Penelitian Terdahulu..... | 37 |
| 1. Penelitian Nur Fajrie Machmud | 37 |
| 2. Penelitian Frangky Fransiskus Tumion | 38 |
| 3. Penelitian Intan Purwa Kencana..... | 38 |
| 4. Penelitian Mukhtia Helfina..... | 39 |
| 5. Penelitian Yulianti..... | 40 |
| 6. Penelitian Diana Evawati..... | 40 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Jenis Penelitian..... | 42 |
| B. Variabel Penelitian | 42 |
| 1. Variabel Independen (Bebas)..... | 42 |
| 2. Variabel Dependen (Terikat)..... | 43 |
| C. Lokasi dan Waktu Penelitian | 43 |
| 1. Lokasi Penelitian | 43 |
| 2. Waktu Penelitian..... | 43 |
| D. Populasi dan Sampel | 43 |
| 1. Populasi | 43 |
| 2. Sampel | 44 |
| E. Sumber Data..... | 44 |
| 1. Data Primer..... | 45 |
| 2. Data Sekunder | 45 |

| | |
|---|----|
| F. Teknik Pengumpulan Data | 45 |
| 1. Prosedur Penelitian | 45 |
| a. Tahapan Pendahuluan | 46 |
| b. Tahapan Perlakuan | 46 |
| 2. Metode Pengumpulan Data | 46 |
| a. Angket (Kuesioner) | 46 |
| b. Wawancara..... | 47 |
| c. Observasi | 48 |
| G. Skala Pengukuran..... | 48 |
| H. Metode Analisis Data | 49 |
| 1. Uji Hedonik | 49 |
| 2. Uji Organoleptik | 50 |
| BAB IV PEMBAHASAN | |
| A. Deskripsi Objek Penelitian..... | 52 |
| B. Hasil Penelitian | 53 |
| 1. Eksperimen Pertama Mie Basah Ikan Lele..... | 53 |
| a. Prosedur Pembuatan Mie Basah Ikan Lele Eksperimen I..... | 54 |
| b. Hasil Eksperimen Pertama Mie Basah Ikan Lele | 55 |
| 2. Eksperimen Kedua Mie Basah Ikan Lele | 57 |
| a. Prosedur Pembuatan Mie Basah Ikan Lele Eksperimen II | 57 |
| b. Hasil Eksperimen Kedua Mie Basah Ikan Lele | 59 |
| C. Karakteristik Responden | 60 |
| 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin..... | 61 |
| 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia | 61 |
| D. Analisis Data | 62 |
| 1. Hasil Uji Hedonik..... | 62 |
| 2. Hasil Uji Organoleptik..... | 63 |
| a. Penilaian Aspek Rasa..... | 63 |
| b. Penilaian Aspek Tekstur..... | 64 |
| c. Penilaian Aspek Aroma..... | 65 |

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan | 67 |
| B. Saran..... | 67 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Konsumsi Mie Instan Dunia..... | 2 |
| Tabel 1.2 Produksi Ikan Air Tawar Kabupaten Magelang 2017-2019..... | 4 |
| Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Lele | 30 |
| Tabel 2.2 Peralatan Penelitian | 31 |
| Tabel 4.1 Formula Mie Basah Ikan Lele Eksperimen Pertama..... | 53 |
| Tabel 4.2 Formula Mie Basah Ikan Lele Eksperimen Kedua | 57 |
| Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin | 61 |
| Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia..... | 62 |
| Tabel 4.5 Skor Rata-rata Penilaian Uji Hedonik | 63 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Mie Segar | 9 |
| Gambar 2.2 Mie Basah..... | 10 |
| Gambar 2.3 Mie Kering | 10 |
| Gambar 2.4 Mie Instan..... | 11 |
| Gambar 2.5 Ikan Lele..... | 24 |
| Gambar 2.6 Lele Sangkuriang..... | 26 |
| Gambar 2.7 Lele Phyton | 26 |
| Gambar 2.8 Lele Masamo | 27 |
| Gambar 2.9 Lele Mutiara | 28 |
| Gambar 2.10 Ikan Lele Dumbo..... | 28 |
| Gambar 2.11 Timbangan | 31 |
| Gambar 2.12 <i>Bowl</i> | 31 |
| Gambar 2.13 Spatula..... | 32 |
| Gambar 2.14 <i>Steamer</i> | 32 |
| Gambar 2.15 Panci dan Kompor..... | 32 |
| Gambar 4.1 Daging Ikan Lele yang Sudah Dihaluskan..... | 54 |
| Gambar 4.2 Proses Pengistirahatan Adonan Mie..... | 54 |
| Gambar 4.3 Proses Pemipihan Adonan Mie | 54 |
| Gambar 4.4 Proses Pencetakan Adonan Mie dengan Dipotong..... | 55 |

| | |
|--|----|
| Gambar 4.5 Sampel Mie Basah Ikan Lele Eksperimen I..... | 55 |
| Gambar 4.6 Persiapan Bahan Eksperimen | 57 |
| Gambar 4.7 Daging Ikan Lele tanpa Tulang dan Kulit | 58 |
| Gambar 4.8 Proses Pencampuran Bahan Mie | 58 |
| Gambar 4.9 Proses Pemipihan Adohan Mie | 58 |
| Gambar 4.10 Proses Pencetakan Adonan Secara Manual | 59 |
| Gambar 4.11 Proses Perebusan Mie | 59 |
| Gambar 4.12 Sampel Mie Basah Ikan Lele | 59 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Hasil Penilaian Mie Basah Ikan Lele

Lampiran 5 Hasil Penilaian Mie Basah Tanpa Campuran Ikan Lele

ABSTRAK

Mie basah adalah mie mentah yang melalui proses perebusan dalam air mendidih sehingga memiliki kadar air sekitar 52%. Komposisi utama mie basah adalah tepung terigu, telur, garam, dan air. Mie basah ikan lele merupakan hasil diversifikasi pangan untuk menambah nilai gizi dari mie basah. Selain itu, mie basah ikan lele salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual dari ikan lele yang berasal dari pemanfaatan hasil budidaya ikan lele di Magelang, Jawa Tengah.

Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan menganalisis tingkat kesukaan mie basah ikan lele berdasarkan aspek rasa, tekstur, dan aroma yang diujikan kepada 30 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik dengan skala *likert* dengan 4 tingkatan (Sangat Suka, Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka) melalui lembar *questioner* dan uji organoleptik melalui wawancara singkat kepada 3 responden pada masing-masing aspek.

Hasil penelitian menunjukkan, melalui uji hedonik aspek rasa mendapat kategori Suka dengan nilai 3,63, aspek tekstur mendapat kategori Suka dengan nilai 3,2, dan aspek aroma mendapat kategori suka dengan nilai 3. Sedangkan melalui uji organoleptik ke 3 responden pada masing-masing aspek menyukai semua aspek yang diujikan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan mie basah ikan lele disukai responden berdasarkan aspek rasa, tekstur, dan aroma.

Kata Kunci : Mie Basah, Ikan Lele, Uji Hedonik, Uji Organoleptik

ABSTRACT

Wet noodles are raw noodles that go through a boiling process in boiling water so that they have a water content of about 52%. The main ingredients of wet noodles are flour, eggs, salt, and water. Catfish wet noodles are the result of food diversification to increase the nutritional value of wet noodles. In addition, wet catfish noodles are one way to increase the selling value of catfish that comes from the utilization of catfish cultivation in Magelang, Central Java.

This type of research is an experimental study that aims to analyze the level of preference for wet catfish noodles based on aspects of taste, texture, and aroma that were tested on 30 respondents. The analytical method used is the hedonic test with a Likert scale with 4 levels through a questionnaire sheet and organoleptic test through short interviews with 3 respondents in each aspect.

The results showed that through the hedonic test the taste aspect got the Like category with a value of 3.63, the texture aspect got the Like category with a value of 3.2, and the aroma aspect got the like category with a value of 3. Meanwhile, through organoleptic tests the 3 respondents in each Aspect liked all aspects tested. Based on the results of the study, it can be concluded that the catfish wet noodles were preferred by the respondents based on aspects of taste, texture, and aroma.

Key Word : Wet Noodles, Catfish, Hedonic Test, Organoleptic Test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang telah dikenal masyarakat Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara (Zulman Effendi, 2016:58). Kepopuleran mie semakin berkembang dari tahun ke tahun, hal ini menyebabkan mie dapat tersebar luas di seluruh belahan dunia termasuk Indonesia. Mie salah satu bahan pangan pokok yang komposisinya banyak mengandung karbohidrat. Oleh sebab itu, untuk mengolah mie sangat mudah disamping bentuknya yang elastis, rasanya pun hambar sehingga mudah untuk dikreasikan. Dikarenakan semakin populer di kalangan masyarakat Indonesia, hampir tiap daerah mempunyai ke khasan olahan mie masing-masing mulai dari makanan tradisional sampai makanan modern. Di Indonesia sendiri, masyarakat sudah sangat terbiasa untuk mengonsumsi hasil olahan mie.

Ketergantungan masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi mie menyebabkan banyak sekali permintaan dipasaran. Banyaknya permintaan di pasar Indonesia itulah muncul pengusaha-pengusaha yang memproduksi mie untuk memenuhi kebutuhan konsumen di pasaran. Akan tetapi, karena jenis mie yang diproduksi cenderung monoton produsen banyak yang

mengkreasikannya menjadi mie yang berbeda dari yang lain. Bukti bahwa masyarakat Indonesia memiliki ketergantungan mie yang ditunjukkan oleh data statistika oleh *World Instan Noodles Association* (WINA) tahun 2020.

Tabel 1.1 Konsumsi Mie Instan Dunia (dalam juta porsi)

| No | Negara | 2017 | 2018 | 2019 |
|----|----------------|-------|-------|-------|
| 1 | China/Hongkong | 38,96 | 40,25 | 41,45 |
| 2 | Indonesia | 12,62 | 12,54 | 12,52 |
| 3 | India | 5,42 | 6,06 | 6,73 |
| 4 | Jepang | 5,66 | 5,78 | 5,63 |
| 5 | Vietnam | 5,06 | 5,2 | 5,43 |

Sumber: *Global Demand for Instan Noodles, 2021*

Walaupun mengalami penurunan, tetapi data tersebut menunjukkan bahwa tingkat konsumsi mie instan di Indonesia menempati urutan kedua di dunia selama tiga tahun berturut-turut yakni 12.520 juta porsi ditahun 2019 mengalahkan negara India dengan jumlah 6.730 juta porsi di tahun yang sama. Masyarakat Indonesia memiliki ketergantungan yang besar untuk mengonsumsi mie. Hal ini, membuka peluang pelaku wirausaha memproduksi olahan mie untuk memenuhi permintaan pasar.

Pemenuhan kebutuhan protein harian masyarakat khususnya di Indonesia masih kurang. Menurut Susenas BPS 2019 (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2020:9) menunjukkan konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia adalah 25,32% dari total protein, dimana konsumsi tersebut masih kecil dibandingkan konsumsi protein dari padi-padian yaitu

30,43% dan dari makanan dan minuman jadi 27,15%. Kesadaran masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein hewani masih sangat rendah, padahal protein hewani adalah gizi yang sangat bagus untuk tumbuh kembang. Protein hewani dapat didapatkan dari berbagai sumber bahan makanan seperti daging ayam, daging sapi, telur, daging kambing, daging ikan, dan lain-lain.

Ikan lele memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis ikan lain yaitu pertumbuhannya tergolong cepat, toleran terhadap kualitas air yang kurang baik, relatif tahan terhadap penyakit dan dapat dipelihara hampir semua wadah budidaya menurut Nasrudin (2016) dalam Anis dkk (2019:2).

Menurut Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya 2016 di dalam Anis dkk (2019:2) kebutuhan masyarakat terhadap konsumsi ikan lele setiap tahun semakin meningkat. Agar dapat memenuhi kebutuhan ikan lele nasional, peningkatan produksi ikan lele selalu dilakukan setiap tahunnya. Pada produksi ikan Triwulan I-III Tahun 2017-2018 ikan lele naik dari 841,75 ribu ton menjadi 1,81 juta ton (114,82%) data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (2018:12).

Upaya peningkatan produksi ikan lele nasional juga dilakukan di wilayah Magelang, Jawa Tengah. Ikan lele menempati urutan pertama dan terus meningkat jumlah produksinya selama tahun 2017-2019. Berdasarkan data yang diperoleh dari situs resmi pemerintah setempat didapat data produksi

ikan air tawar Kabupaten Magelang, Jawa Tengah selama tiga tahun sebagai berikut:

**Tabel 2.1 Produksi Ikan Air Tawar Kabupaten Magelang 2017-2019
(dalam satuan Ton)**

| No | Produk | 2017 | 2018 | 2019 |
|----|--------|---------|---------|---------|
| 1 | Lele | 6324,78 | 8053,77 | 8546,28 |
| 2 | Nila | 5795,3 | 6655,28 | 7022,57 |
| 3 | Bawal | 4190,27 | 4536,24 | 4651,09 |

Sumber: Magelangkab.go.id, 2021

Adapun di daerah Magelang tepatnya di Kampung Tidar Krajan, Magelang ada warga yang tertarik untuk berternak ikan lele bahkan ada warga yang berhasil mengembangbiakannya. Kondisi geografis di Kampung Tidar Krajan yang dekat dengan sungai dan banyak lahan kosong merupakan tempat yang tepat untuk pembudidayaan ikan lele. Sejauh ini belum ada produk-produk yang dihasilkan dari olahan ikan lele selain untuk konsumsi sendiri atau dijual dalam bentuk kiloan. Harga kiloan yang diambil dari petani ikan lele sangatlah rendah hanya berkisar belasan ribu rupiah saja.

Masyarakat Indonesia masih memiliki pola pikir jika ikan lele adalah hasil pembesaran dengan diberi pakan yang kotor seperti kotoran manusia atau kotoran ternak, tetapi tidak semua peternak menerapkan hal itu. Walaupun peternak menerapkan hal itu, ikan lele yang dipanen tidak langsung dijual ke konsumen tetapi dikarantina dahulu selama beberapa hari tanpa diberi makan agar kotoran-kotoran ditubuh dan di dalam ikan larut dan hilang.

Dewasa ini, peternak mulai menggunakan pakan buatan pabrik seperti pelet dengan alasan lebih bersih dan pertumbuhan ikan menjadi lebih cepat besar. Tetapi, pola pikir lama yang menjadikan sebagian masyarakat untuk enggan mengonsumsi ikan lele. Padahal banyak sekali manfaat yang didapatkan dari mengonsumsi ikan lele tersebut salah satunya untuk memenuhi kebutuhan protein harian. Menurut Almatsier (2002) dalam Siswanti dkk (2017:2) bahan makanan yang bersumber dari hewani kaya akan protein bermutu tinggi, tetapi konsumsi protein rata-rata penduduk Indonesia relatif rendah yaitu 18,4%.

Ikan lele dikonsumsi sebagai bentuk pemenuhan protein harian bagi masyarakat. Harga dari ikan lele yang lebih murah dari bahan protein hewani lainnya seperti ayam maupun sapi. Pengaplikasian ikan lele ke dalam produk makanan berupa mie basah merupakan salah satu cara diversifikasi pangan sebagai upaya untuk meningkatkan konsumsi ikan lele. Olahan mie ikan lele sangat mudah dikreasikan dalam bentuk masakan seperti mie ayam, mie goreng, bahkan olahan pasta. Selain itu, olahan mie berbahan dasar ikan lele dapat menjadi dorongan bagi masyarakat yang merasa jijik jika mengonsumsi ikan lele dalam bentuk wujud aslinya.

Mie basah ikan lele sebagai hasil produk olahan ikan lele dapat dijadikan referensi kepada peternak ikan lele di Magelang baik daerah kota

maupun kabupaten yang menjual ikan lele dalam bentuk segar tetapi sudah mengalami perubahan dalam bentuk produk mie yang akan menambah nilai jual dipasaran. Sehingga, produk yang dihasilkan dari peternak ikan lele ada 2 macam yaitu produk ikan lele segar dan ikan lele dalam bentuk mie basah. Mie basah ikan lele tidak hanya menambah nilai jual ikan lele tetapi juga menambah nilai gizi di dalam mie untuk memenuhi kebutuhan protein harian.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka peneliti ingin melakukan eksperimen tentang mie basah ikan lele. Peneliti juga ingin meneliti apakah mie basah ikan lele dapat diterima oleh masyarakat. Maka dari itu, peneliti akan membahasnya dalam skripsi yang berjudul “**Analisis Tingkat Kesukaan Mie Basah Ikan Lele**”

B. Rumusan Masalah

Penggunaan ikan lele dalam pembuatan produk olahan mie belum banyak dilakukan. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti merumuskan masalahnya yaitu bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie basah ikan lele ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan aroma?

C. Batasan Masalah

Batasan penelitian digunakan agar pembahasannya tidak menyimpang dari apa yang ingin diteliti. Ikan lele yang dijadikan penelitian menggunakan ikan lele dumbo hasil ternak dari petani ikan lele yang diambil bagian dagingnya saja. Berdasarkan permulaan uji coba yang dilakukan oleh peneliti, ikan lele dumbo digunakan karena dagingnya yang tebal dan mudah ditemui di pasar lingkungan Kota Magelang.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada olahan mie basah ikan lele.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi lembaga STP AMPTA

Sebagian pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut lagi.

2. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa ikan lele bisa digunakan sebagai bahan pembuatan mie basah dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ikan lele bagi peternak lingkungan kampung tidar krajan dan hasil olah produk yang beda dari bentuk bahan pokoknya.

3. Bagi peneliti

Memberikan pemikiran ide-ide bahwa ikan lele dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk pembuatan mie basah sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang dan digemari oleh seluruh masyarakat.