

**DAYA TERIMA MIE BASAH DENGAN VARIASI PENAMBAHAN
TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* (L.) Schot) DAN
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)
YANG BERBEDA**

KARYA TULIS ILMIAH



**FHADILAH ROSIDA IRAWAN
P01031120052**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2023**

**DAYA TERIMA MIE BASAH DENGAN VARIASI PENAMBAHAN
TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* (L.) Schot) DAN
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)
YANG BERBEDA**

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan



**FHADILAH ROSIDA IRAWAN
P01031120052**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2023**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : “ Daya Terima Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) yang Berbeda”.

Nama : Fhadilah Rosida Irawan

Nim : P01031120052

Prodi : DIII

Menyetujui



Tiar Lince Bakara, SP, M.Si
Pembimbing Utama/ Ketua Penguji



Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

Anggota Penguji I



Lusyana Gloria Doloksaribu, SKM, M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

Nip. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 23 Juni 2023

ABSTRAK

FHADILAH ROSIDA IRAWAN “**DAYA TERIMA MIE BASAH DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* (L.) Schot) DAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) YANG BERBEDA**” (DIBAWAH BIMBINGAN TIAR LINCE BAKARA).

Mie basah adalah produk yang terbuat dari tepung terigu berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan. Penelitian ini adalah salah satu penganekaragaman pangan dan memperkenalkan olahan mie basah dengan variasi baru. Salah satu bahan pembuatan mie basah adalah tepung talas karena memiliki nilai gizi dengan kandungan kalsium dan posfor serta kandungan lemak yang sedikit sehingga dapat dikonsumsi konsumen yang sedang melakukan diet. Kemudian labu kuning diolah menjadi tepung yaitu tepung labu kuning yang memberikan rasa manis dan warna mie basah menjadi warna kuning cerah.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) schot) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda.

Penelitian ini bersifat Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan, yaitu perlakuan A penambahan tepung talas 65 g dan tepung labu kuning 35 g, perlakuan B penambahan tepung talas 55 g dan tepung labu kuning 30 g, perlakuan C penambahan tepung talas 45 g dan tepung labu kuning 25 g. Penilaian uji organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mie basah yang disukai panelis adalah perlakuan A dengan kategori suka yaitu dengan penambahan tepung talas 65 g dan tepung labu kuning 35 g meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Kata Kunci : Daya Terima, Mie Basah, Tepung Talas, Tepung Labu Kuning

ABSTRACT

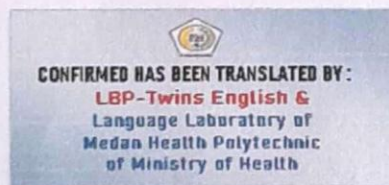
FHADILAH ROSIDA IRAWAN "ACCEPTANCE OF WET NOODLES WITH DIFFERENT VARIATIONS IN THE ADDITION OF TARO FLOUR (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) AND DIFFERENT YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita moschata*) FLOUR" (CONSULTANT: TIAR LINCIE BAKARA).

Wet noodles are a product made from wheat flour in the typical shape of noodles that are not dried. This research is one of food diversification and introducing new variations of processed wet noodles. One of the ingredients for making wet noodles is taro flour because it has nutritional value with calcium and phosphorus content and a small fat content so it can be consumed by consumers who are on a diet. Then the pumpkin is processed into flour, namely pumpkin flour which gives a sweet taste and the color of the wet noodles becomes bright yellow. The aim of this research was to determine the acceptability of wet noodles with different variations in the addition of taro flour (*Colocasia esculenta* (L.) schott) and pumpkin flour (*Cucurbita moschata*).

This research was experimental with a Randomized Step Design (CRD) using 3 treatments and 2 repetitions, namely treatment A adding 65 g taro flour and 35 g pumpkin flour, treatment B adding 55 g taro flour and 30 g pumpkin flour, treatment C addition of 45 g taro flour and 25 g pumpkin flour. The organoleptic test assessment was carried out by 25 panelists.

The results of the research showed that the wet noodles that the panelists liked was treatment A in favourite category, namely with the addition of 65 g taro flour and 35 g pumpkin flour including color, aroma, texture and taste.

Keywords: Acceptability, Wet Noodles, Taro Flour, Yellow Pumpkin Flour



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan dengan judul **“Daya Terima Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) yang Berbeda”**.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini bahwa penulis mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes selaku ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
2. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, memberikan arahan, motivasi dan masukkan kepada penulis.
3. Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM selaku dosen penguji I saya.
4. Lusyana Gloria Doloksaribu, SKM, M.Kes selaku dosen penguji II saya.
5. Ayah dan ibu tercinta (Irwan dan Hotma) dan saudara-saudara saya (kak Mona, Yulia, Khalifi) yang telah banyak memberikan dukungan serta motivasi kepada saya.
6. Teman-teman saya (Yuli, Nola dan Hany) dan teman seperjuangan yang tidak dapat saya sebutkan satu per Satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Namun demikian, semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Mie Basah	5
B. Tepung Talas	9
C. Labu Kuning	10
D. Panelis	13
E. Uji Organoleptik	14
G. Definisi Operasional	16
H. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	18
C. Penentuan Bilangan Acak	19
D. Prosedur Penelitian	20
E. Jenis Panelis	23
F. Cara Pengumpulan Data	23
G. Pengumpulan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Rendemen Tepung Labu Kuning	25
B. Rendemen Mie Basah	25
C. Daya Terima Mie Basah	26
D. Rekapitulasi Daya Terima Mie Basah yang paling disukai	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Standar Nasional Indonesia Mie basah (SNI 2987-2015).....	6
2. Komposisi kandungan gizi mie basah per 100 g.....	7
3. Kandungan gizi tepung terigu per 100 gr.....	7
4. Kandungan gizi tepung talas per 100 gr.....	10
5. Kandungan gizi labu kuning per 100 gr.....	11
6. Defenisi Operasional.....	16
7. Penentuan Bilangan Acak.....	19
8. Lay Out Percobaan.....	19
9. Bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan mie basah.....	21
10. Alat yang diperlukan dalam proses pembuatan mie basah.....	21
11. Hasil rendemen mie basah.....	25
12. Perhitungan kandungan zat gizi mie basah per 100 g.....	26
12. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie Basah.....	27
13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Basah.....	28
14. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie Basah.....	29
15. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Basah.....	30
16. Rekapitulasi daya terima mie basah yang paling disukai.....	31

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1.	Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning.....14
2.	Kerangka Konsep.....20
3.	Proses Pembuatan Mie Basah.....22
4.	Mie Basah Berdasarkan Jenis Perlakuan.....25

DAFTAR LAMPIRAN

No		Halaman
1.	Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis Penelitian (Informed Consed).....	36
2.	Form Uji Organoleptik.....	37
3.	Lembar Bukti Bimbingan.....	38
4.	Dokumentasi pembuatan tepung labu kuning.....	40
5.	Dokumentasi	41
6.	Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap warna mie basah.....	43
7.	Hasil analisis kesukaan penelis terhadap warna mie basah.....	44
8.	Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap aroma mie basah.....	45
9.	Hasil analisis kesukaan penelis terhadap aroma mie basah.....	46
10.	Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah.....	47
11.	Hasil analisis kesukaan penelis terhadap tekstur mie basah.....	48
12.	Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap rasa mie basah.....	49
13.	Hasil analisis kesukaan penelis terhadap tekstur mie basah.....	50

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang memiliki beraneka ragam produk pangan dengan jumlah yang besar dari produk pangan lokal tersebut, tentu menjadi potensi dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional. Pangan sebagai sumber energi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air) menjadi landasan manusia untuk mencapai hidup sehat dan sejahtera. Salah satu makanan pengganti nasi sebagai sumber energi adalah mie (Wahyuni, 2014).

Mie merupakan jenis makanan pengganti makanan pokok seperti nasi, yang berbahan dasar dari tepung terigu yang digemari oleh masyarakat Indonesia mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa terutama pada remaja karena penyajiannya yang praktis dan cepat. Mie dapat digunakan sebagai alternatif sebagai penghasil kalori selain nasi, karena kandungan kalornya yang hampir sama. Salah satu mie yang dikenal masyarakat adalah mie basah. (Serie dkk. 2014).

Mie basah adalah produk yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan. Proses pembuatan mie basah lebih sederhana dibandingkan jenis mie lainnya (Monika dkk. 2022).

Penggunaan terigu sebagai bahan baku mie basah karena terigu memiliki kandungan gluten dengan sifatnya yang elastis sehingga mampu membentuk kekenyalan pada hasil jadi mie. Dikarenakan bahan utama mie basah adalah tepung terigu, maka untuk meminimalkan penggunaan terigu dapat dilakukan pemanfaatan pangan lokal yang bersumber dari umbi-umbian salah satunya adalah talas. Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) merupakan umbi-umbian yang memiliki potensial besar sebagai alternative diversifikasi pangan, karena kandungan gizinya yang baik. Untuk mempermudah penggunaan dan memperpanjang daya simpan

sebagai salah satu bahan tambahan mie basah, umbi talas diolah menjadi tepung talas (Andrianto dkk. 2021).

Tepung talas dapat digunakan untuk membuat produk karena kadar airnya yang rendah. Tepung talas memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya. Kandungan Kalsium (Ca) dan fosfor (P) lebih tinggi dari tepung beras, dengan kandungan Kalsium tepung talas adalah 0,028 dan tepung beras 0,006 (Hasnelly et dkk. 2020). Kandungan lemak yang lebih sedikit, sehingga cocok untuk orang yang sedang menjalankan diet. Selain itu talas juga memiliki kandungan amilopektin yang cukup tinggi yaitu 72-83%, sedangkan tepung terigu hanya mengandung 72% amilopektin (Achmadi, 2019).

Untuk menyeimbangkan nilai gizi yang ada pada mie basah, maka diperlukan inovasi baru agar mie basah menjadi bahan makanan yang bergizi. Salah satu yang dapat diterapkan pada inovasi mie untuk menambah nilai gizinya ialah dengan penambahan labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan buah-buahan komoditas pertanian yang cocok dikembangkan sebagai biofortifikasi untuk produk pangan. Labu kuning mengandung karoten atau provitamin-A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (Asifah, 2022).

Labu kuning mengandung provitamin A yang cukup tinggi, dapat digunakan sebagai salah satu bahan pangan sumber vitamin A yang merupakan antioksidan. Manfaat dari labu kuning yaitu meningkatkan kekebalan tubuh. β -karoten yang terkandung dalam labu kuning berperan mencegah serangan jantung. Sementara kandungan vitamin B1, C dan seratnya berperan sebagai pencegah penyakit jantung dan stroke (Thenir dan Wahab, 2017).

Labu kuning atau labu waluh akan tahan lama dan memiliki nilai jual lebih tinggi apabila diolah menjadi tepung, karena memiliki kandungan air yang rendah serta dapat digunakan dalam berbagai pembuatan produk makanan sehingga daya simpannya menjadi lebih lama. Tepung labu kuning mengandung mengandung karbohidrat 77,65%, protein 5,04%,

lemak 0,08%, serat kasar 2,90%, betakarotein 7,29 mg/100 g; air 11,14%, abu 5,89% (Faradila dkk. 2021).

Berdasarkan uraian diatas tujuan penelitian ini adalah dapat memodifikasi mie basah dengan variasi penambahan tepung talas dan tepung labu kuning berbeda sebagai pangan lokal, menganalisis kandungan gizi serta daya terimanya. Dengan dimidifikasinya mie basah ini tidak hanya sebagai sumber energi melainkan juga sebagai sumber vitamin dan antioksidan yang berasal dari tepung talas dan tepung labu kuning sehingga bermanfaat bagi daya tahan tubuh remaja dan dapat melawan kuman dan virus penyebab penyakit.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Daya Terima Mie Basah dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) yang Berbeda”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda

2. Tujuan khusus

- a. Menilai daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda meliputi warna.
- b. Menilai daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda meliputi tekstur.

- c. Menilai daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda meliputi rasa.
- d. Menilai daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda meliputi aroma.
- e. Menentukan daya terima mie basah yang paling disukai terhadap warna, rakstur, aroma, dan rasa dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan peneliti tentang pengolahan tepung talas dan tepung labu kuning dalam pembuatan mie basah.

2. Manfaat Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan mahasiswa mengenai pengembangan makanan dengan menggunakan bahan pangan lokal.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Tersedianya salah satu produk alternatif sebagai makanan pokok dengan menggunakan pangan lokal tepung talas dan tepung labu kuning.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Mie Basah

1. Pengertian Mie Basah

Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah pemotongan dan sebelum dipasarkan dengan kandungan air yang cukup tinggi, yaitu 35-60% sehingga memiliki umur simpan yang pendek (berkisar 24-36 jam pada suhu ruang). Komposisi Gizi Mie basah per 100 gram bahan meliputi: energi 86 kalori, protein 0,6 g, lemak 3,3 g, karbohidrat 14 g, kalsium 14 mg, posfor 13 mg, besi 0,8 mg (Sukina, Rosnah, 2019).

Mie basah adalah mie mentah yang sebelum dipasarkan mengalami proses perebusan dalam air mendidih, dengan kadar air sekitar 35% dan setelah direbus kadar airnya meningkat menjadi 52%. Selama ini mie dibuat dengan tepung terigu, terigu merupakan produk pangan yang bisa dikatakan memenuhi kebutuhan hidup karena tingkat konsumsi masyarakat (Tiffani dkk. 2017)

Mie basah merupakan salah satu produk olahan tepung yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Mengingat mie basah diolah dari gandum, konsumsi mie berpeluang menurunkan devisa negara karena tepung terigu merupakan produk impor dengan impor gandum sebanyak 181.722 juta ton. Hal ini tetap menjadi perhatian utama untuk dapat menemukan bahan tambahan pangan alternatif tepung terigu pada bahan pangan di masa yang akan datang, hal ini dimaksudkan untuk memperkaya tepung dengan tepung rajungan (Khasanah dkk. 2014).

Produk olahan mie basah sudah menjadi makanan pokok kedua setelah nasi, namun pada awalnya hanya terbatas pada kelompok tertentu saja. Itu pun sebatas sebagai pengganti nasi pada saat sarapan (Purba dkk. 2014).

2. Syarat Mutu Mi Basah

Tabel 1. Standar Nasional Indonesia Mie basah (SNI 2987-2015)

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Mie basah mentah	Mie basah matang
1	Keadaan			
1.1	Bau	-	Normal	Normal
1.2	Rasa	-	Normal	Normal
1.3	Warna	-	Normal	Normal
1.4	Tekstur	-	Normal	Normal
2	Kadar air	Fraksi massa,%	Maks.35	Maks.65
3	Kadar protein	Fraksi massa,%	Min. 9.0	Min.6,0
4	Kadar abu tidak larut dalam asam	Fraksi massa,%	Min. 0,05	Maks. 0,05
5	Bahan berbahaya	-		
5.1	Formalin (HCHO)	-	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada
5.2	Asam borat (H ₃ BO ₃)	-	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada
6	Cemaran logam			
6.1	Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks. 1.0	Maks. 1,0
6.2	Kadmiun (Cd)	Mg/kg	Maks. 0,2	Maks. 0,2
6.3	Timah (Sn)	Mg/kg	Maks. 40,0	Maks. 40,0
6.4	Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maks.0,05	Maks.0,05
7	Cemaran arsen (As)	Mg/kg	Maks.0,5	Maks.0,5
8	Cemaran mikroba			
8.1	Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 1x 10 ⁶	Maks. 1x 10 ⁶
8.2	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maks. 10	Maks. 10
8.3	Salmonella Sp	-	Negatif/52g	Negatif/52g
8.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	Maks. 1 x 10 ³	Maks. 1 x 10 ³
8.5	<i>Bacillus cereus</i>	Koloni/g	Maks. 1 x 10 ³	Maks. 1 x 10 ³
8.6	Kapang	Koloni/g	Maks. 1 x 10 ⁴	Maks. 1 x 10 ⁴
9	Deoksinivalenol	µg/kg	Maks. 750	Maks. 750

sumber: (Badan Standarisasi Nasional,2015)

3. Kandungan gizi mie basah

Kandungan gizi mie basah terdiri dari beberapa zat gizi yang berperan penting bagi tubuh kita. Adapun kandungan zat gizi mie basah per 100 gram dapat di lihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi mie basah per 100 gram

Kandungan Zat gizi	Jumlah	Kandungan zat gizi	Jumlah
Kalori (kkal)	88	Besi	6.8
Protein (g)	0.6	Vitamin A	
Lemak (g)	3.3	Vitamin B1	0.0
Karbohidrat	14.0	Vitamin C	0
Kalsium (mg)	14	Air (mg)	80.0

Sumber : (TKPI 2017)

4. Bahan-bahan Pembuatan Mi Basah

a. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan bahan dasar dari pembuatan mie basah. Tepung terigu diperoleh dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang telah digiling. Kandungan protein dalam tepung terigu yang berperan dalam pembuatan mie adalah gluten. Protein dalam terigu untuk pembuatan mie harus dalam jumlah tinggi karena berfungsi sebagai elastisitas dan tidak mudah putus.

1) Kandungan Gizi Tepung Terigu

Kandungan gizi tepung terigu terdiri dari beberapa zat gizi yang berperan penting bagi tubuh kita. Adapun kandungan zat gizi tepung terigu per 100 gr dapat di lihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kandungan gizi tepung terigu per 100 gram

Kandungan Zat gizi	Jumlah	Kandungan zat gizi	Jumlah
Kalori (kkal)	333	Phosphor (mg)	150
Protein (g)	9.0	Besi (mg)	1.3
Karbohidrat (g)	77.2	Vitamin A	0
Lemak (g)	1.0	Vitamin B (mg)	0.10
Kalsium (g)	22	Vitamin C	0

Sumber: (TKPI 2017)

b. Air

Air berfungsi sebagai media reaksi antara gluten dan karbohidrat, melarutkan garam dan membentuk sifat kenyal gluten. Air juga digunakan untuk merebus mie mentah dalam pemuatan mie basah.

a. Garam

Garam digunakan untuk memberi rasa, memperkuat tekstur mie, meningkatkan elastisitas mie serta mengikat air. Garam dapat menghambat aktivitas enzim protease dan amylase sehingga pasta tidak bersifat lengket dan tidak kembang secara berlebihan.

d. Telur

Putih telur akan menghasilkan suatu lapisan yang tipis dan kuat pada permukaan mie dan berfungsi untuk mencegah penyerapan minyak sewaktu digoreng dan kekeruhan mie waktu pemasakan. Lestinin pada kuning telur merupakan pengemulsi yang baik, dapat mempercepat hidrasi air pada terigu, dan sifat pengembangan adonan.

5. Standar Resep Mie basah

Menurut (Ilham dkk. 2022) resep mie sebagai berikut:

a. Bahan

- 1) Tepung terigu 100 gram
- 2) Sari wortel 65 ml
- 3) Tepung ikan tengiri 35 gram
- 4) Telur 2 sdt
- 5) Garam dapur 2 sdt
- 6) Air mineral 5 ml

b. Alat

- 1) Waskom
- 2) Panci
- 3) Sendok
- 4) Ampia
- 5) Piring
- 6) Timbangan digital
- 7) Meja
- 8) Saringan

c. Proses pembuatan mie basah

- 1) Tepung terigu dan tepung ikan tenggiri ditimbang dan masukkan ke wadah.
- 2) Tambahkan sari wortel yang sudah di timbang dan masukan ke dalam campuran tepung aduk hingga merata.
- 3) Tambahkan 2 sdt telur dan 2 sdt garam ke dalam adonan aduk hingga kalis.
- 4) Kemudian diamkan adonan selama 15 menit.
- 5) Bentuk adonan menjadi lembaran menggunakan ampia dan taburi dengan tepung tapioka.
- 6) Lembaran tersebut di bentuk menjadi mie menggunakan ampia.
- 7) Mie di rebus selama 2 menit.

B. Tepung Talas

1. Pengertian Tepung Talas

Tepung talas merupakan karbohidrat granula yang terdapat pada umbi talas, berwarna putih, tidak berasa dan tidak berbau, serta mampu berkembang pada kadar air sedang dan suhu pengolahan tinggi. Tepung talas mengandung unsur yang dibutuhkan oleh bahan pengisi yaitu pati. Pati memiliki kemampuan untuk menyerap dan menahan air selama pengolahan karena ketika pati dipanaskan, granula pati mengembang dan gaya tarik antar molekul pati dalam granula melemah, memungkinkan air masuk ke granula pati dan menghentikan pergerakannya (Rachmawan dkk. 2013).

Tepung talas memiliki ukuran granula yang kecil yaitu sekitar 0,5-5 mikron. Ukuran granula pati yang kecil dapat membantu mereka yang sedang memiliki masalah pencernaan, karena talas mudah untuk dicerna. Kelebihan lain dari tepung talas adalah dapat digunakan sebagai bahan industri makanan (Suprayatmi, 2017).

2. Manfaat Tepung Talas

Manfaat bagi kesehatan mengkonsumsi tepung talas yaitu dapat menyehatkan jantung, membantu menstabilkan dan menurunkan tekanan darah, meningkatkan sistem imun tubuh, mengatasi kelelahan dan dapat berfungsi sebagai anti-aging, dan dapat menyeimbangkan pH didalam tubuh (Kurniawati, 2021).

3. Kandungan Gizi Tepung Talas

Kandungan gizi tepung talas terdiri dari beberapa zat gizi yang berperan penting bagi tubuh. Adapun kandungan zat gizi tepung talas per 100 gr dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Kandungan gizi tepung talas per 100 gram

Kandungan Zat gizi	Jumlah
Energy (kkal)	120
Karbohidrat (g)	28.2
Protein (g)	1.5
Lemak (g)	0.3
Abu (g)	0.8
Kalsium (mg)	31
Vitamin C (mg)	2

Sumber : (Syamsir Elvira, 2012)

4. Hasil Olahan Tepung Talas

- Roti manis (Rianto, 2018)
- Makaroni (Achmadi, 2019)
- Mi Lidi (Widiyawati dan Komariah, 2020).

C. Labu Kuning

1. Pengertian Labu Kuning

Labu kuning (*curcubita moschata*) merupakan salah satu produk hortikultura termasuk famili *Cucurbitaceae* yang mempunyai nutrisi yang beragam. Warna jingga pada labu kuning mengandung antioksidan penting yaitu β -karoten. Bahan ini dikonversi menjadi Vitamin A didalam tubuh. Pada proses konversinya menjadi Vitamin A menghasilkan banyak fungsi penting untuk kesehatan (Faradila dkk. 2021).

Labu kuning merupakan sayuran yang mengandung karoten dalam jumlah tinggi dan selain air mengandung karbohidrat dengan kadar yang lebih tinggi dibandingkan komponen lain sehingga cocok diolah menjadi produk berbasis karbohidrat (Saparianti dan Putri, 2016).

2. Manfaat Labu Kuning

Manfaat labu kuning bagi kesehatan yaitu mengobati demam, migran, diare, penyakit ginjal seta mambantu menyembuhkan radang. Antioksidan yang dapat digunakan sebagai pencegah kanker dan serangan jantung. Air buahnya berguna sebagai penawar racun binatang berbisa, juga mencegah penyakit degenerative seperrti diabetes mellitus, arterosklerosis, jantung coroner, tekanan darah tinggi serta dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam pengolahan pangan, terutama warna kuning (Millati dkk. 2020).

3. Kandungan Gizi Labu Kuning

Kandungan gizi labu kuning terdiri dari beberapa zat gizi yang berperan penting bagi kesehtan tubuh. Adapun kandungan zat gizi labu kuning per 100 gram dapat di lihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kandungan gizi labu kuning per 100 gram

Kandungan zat gizi	Jumlah
Air (g)	86.6
Energy (kal)	51
Karbohidrat (g)	10.0
Lemak (g)	0.5
Protein (g)	1.7
Serat (g)	2.7
β -karoten (mcg)	1569
Kalium (mg)	220.0
Vitamin C (mg)	2

Sumber: TKPI 2017

4. Tepung Labu Kuning

Tepung labu kuning adalah produk awetan yang dapat dijadikan alternatif untuk memperpanjang umur simpan, memudahkan penyimpanan dan transportasi, memperluas jangkauan pemasaran dan mudah diolah

menjadi produk-produk lain seperti cake, muffin, roti kering, kudapan, lauk pauk dan untuk campuran makanan bayi (Asifah, 2022).

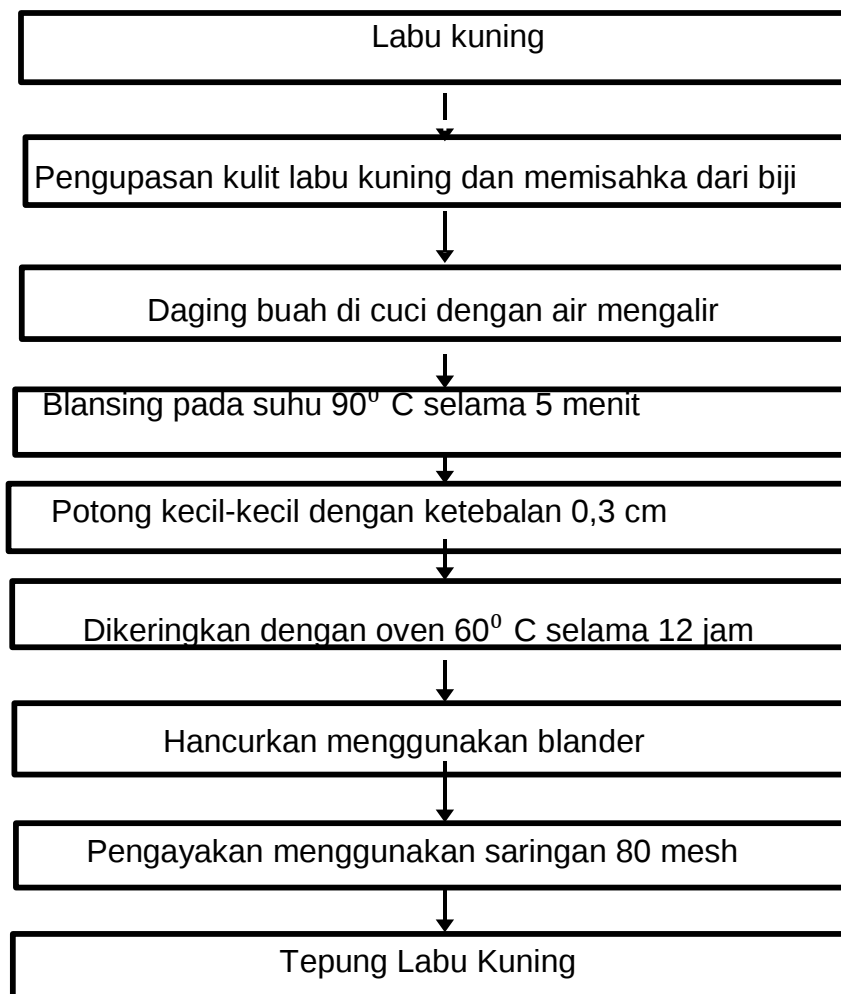
Tepung labu kuning adalah daging buah labu kuning yang sudah kering dan dihaluskan dengan grinder kemudian diayak dengan saringan 60 mesh.

5. Hasil Olahan Tepung Labu Kuning

- a. Cookies (Rasyid dkk. 2020)
- b. Mi kering (Canti dkk. 2020)
- c. Kue bolu mangkok (Thenir dan Wahab, 2017)

6. Pembuatan Tepung Labu Kuning

Pembuatan tepung labu kuning menurut (Biandari dkk. 2018) sebagai berikut :



Gambar 1. Proses pembuatan tepung labu kuning

D. Panelis

Panel adalah satu atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subyektif. Jadi penilaian makanan secara panel adalah berdasarkan kesan subyektif dari para panelis dengan prosedur sensorik tertentu yang harus dituruti. Dalam penilaian organoleptik dikenal 7 macam panelis yang bisa digunakan dalam penelitian organoleptik yaitu ;

1. Panelis Perseorangan

Panelis perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat peranan dan cara pengolahan bahan yang akan di nilai dan menguasai metode metode analisis organoleptik dengan sangat baik.

2. Panelis Terbatas

Panelis terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih di hindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir.

3. Panelis Terlatih

Panelis terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik.

4. Panelis Agak Terlatih

Panelis agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu.

5. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel 15 tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan

6. Panelis Konsumen

Panelis konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

7. Panelis Anak-anak

Panelis yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun (Muntikah dan Razak, 2017).

E. Uji Organoleptik

Uji kesukaan merupakan salah satu uji penerimaan. Dalam uji ini panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan, disamping itu mereka juga mengemukakan tingkat kesukaan/ketidaksukaan. Uji organoleptik merupakan cara untuk mengetahui respon panelis terhadap produk.

1. Warna

Warna merupakan salah satu faktor yang pertama kali diperhatikan oleh konsumen dan memberi kesan menarik atau tidak menariknya suatu produk pangan. Parameter ini akan dinilai oleh indra mata.

2. Tekstur

Tekstur adalah faktor kualitas makanan yang paling penting, sehingga memberikan kepuasan terhadap kebutuhan kita. Oleh karena itu kita menghendaki makanan yang mempunyai rasa dan tekstur yang sesuai dengan selera yang kita.

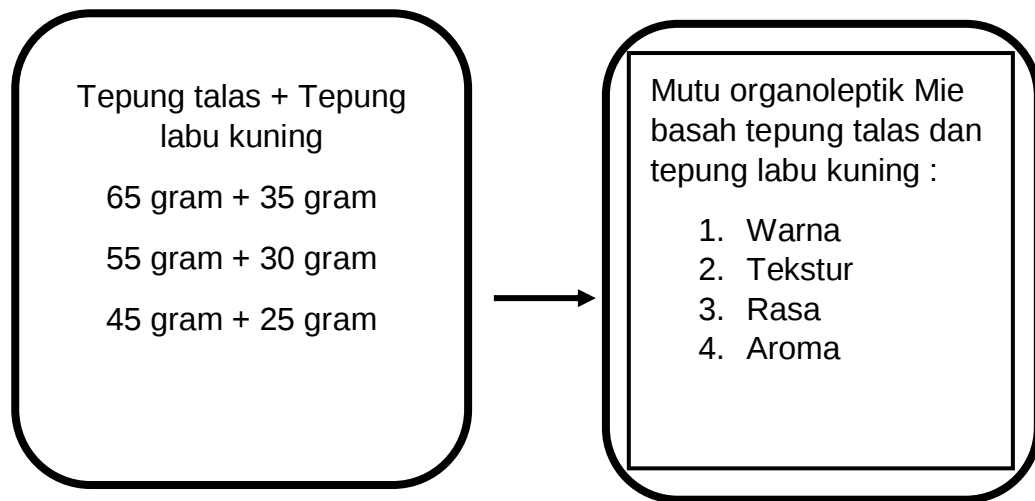
3. Rasa

Rasa merupakan parameter yang akan dinilai oleh pengecap. Hal ini akan menentukan daya terima produk pangan. Setelah melihat penampilan produk yang menarik, maka rasa adalah hal kedua yang mempengaruhi daya terima produk pangan.

4. Aroma

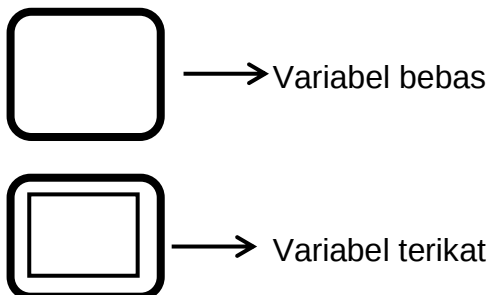
Aroma disebut juga pencicipan jarak jauh, manusia bau yang keluar dari makanan dengan adanya sel-sel epitel alfa faktori dibagian dinding atas rongga hidung yang peka terhadap komponen bau.

F. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

Keterangan :



G. Definisi Operasional

Tabel 6. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi operasional	Skala
1	Tepung talas	Tepung talas dibeli dari situs online yang berasal dari Bogor dengan merek “ NAYA”.	Interval
2	Tepung labu kuning	Tepung labu kuning dai peroleh dari labu kuning yang di beli dari pasar.tepung labu kuning di peroleh dengan proses pengupasan, pemisahan biji, pemotongan, pengeringan, penggilingan dan penyaringan.	Interval
3.	Mie basah tepung talas dan tepung labu kuning	Mie basah diperoleh dengan cara pencampuran adonan dengan proses pencampuran, pengadukan, pengistirahatan, pencetakan, dan perebusan dari tepung talas, tepung labu kuning, tepung terigu, telur, dan garam.	Interval
4	Daya terima	Tingkat kepuasan atau kesukaan panelis terhadap suatu produk dibandingkan dengan standar normal kualitatif, meliputi : Amat sangat suka : 5 (5,0-5,9) Sangat suka : 4 (4,0-4,9) Suka : 3 (3,0-3,9) Kurang suka : 2 (2,0-2,9) Tidak suka : 1 (1,0-1,9)	Ordinal

H. Hipotesis

Ho: Tidak ada perbedaan daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda.

Ha: Ada perbedaan daya terima mie basah dengan variasi penambahan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang berbeda..

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini terdiri dari dua bagian yaitu uji pendahuluan dan penelitian utama. Uji pendahuluan dilaksanakan bulan Januari 2023 dan penelitian utama dilaksanakan pada tanggal 31 Mei 2023 di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali perlakuan (t) dan 2 kali pengulangan (r). Adapun pengulangan yang dilakukan adalah:

1. Perlakuan

- a) Perlakuan A tepung talas 65 gram + tepung labu kuning 35 gram
- b) Perlakuan B tepung talas 55 gram + tepung labu kuning 30 gram
- c) Perlakuan C tepung talas 45 gram + tepung labu kuning 25 gram

2. Pengulangan

Jumlah unit percobaan (n) dalam penelitian di hitung dengan rumus:

$$n = r \times t$$

$$= 2 \times 3$$

$$= 6 \text{ unit}$$

Keterangan:

n = Jumlah unit percobaan

r = Pengulangan (replikasi)

t = Perlakuan (treatment)

C. Penentuan Bilangan Acak

Pengacakan dilakukan dengan menggunakan kalkulator dengan menekan tombol “2ndf” dan “RND” sebanyak 6 kali, tiap angka yang terendah diurutkan berdasarkan nilai terendah sampai yang tertinggi.

Tabel 7. Penentuan Bilangan Acak

No	Bilangan Acak	Ranking	Uji pendahuluan
1	0,692	3	A1
2	0,663	2	A2
3	0,975	6	B1
4	0,892	5	B2
5	0,742	4	C1
6	0,571	1	C2

Ranking bilangan acak tersebut diatas dianggap menjadi nomor urut percobaan dan dikelompokkan berdasarkan jenis perlakuan yaitu:

3	2	6	5	4	1
A1	A2	B1	B2	C1	C2

Tabel 8. Lay Out Percobaan

1 C2 (0.571)	2 A2 (0,663)
3 A1 (0,692)	4 C1 (0,742)
5 B2 (0,892)	6 B1 (0,975)

Keterangan:

A1, A2 = Perlakuan A tepung talas 65 gram + tepung labu kuning 35 gram
B1, B2 = Perlakuan B tepung talas 55 gram + tepung labu kuning 30 gram
C1, C2 = Perlakuan A tepung talas 45 gram + tepung labu kuning 25 gram

D. Prosedur Penelitian

1. Persiapan Tepung Talas

Tepung talas siap pakai dibeli dari Bogor melalui situs online. Tepung yang dibeli dari Bogor dalam bentuk kemasan dan sudah dapat diolah langsung.

2. Persiapan Tepung Labu Kuning

a. Bahan

- 1) Labu kuning 4 kg

b. Alat

- 1) Waskom 1 buah
- 2) Blander 1 buah
- 3) Cabinet dryer 1 buah
- 4) Pisau 1 buah
- 5) Saringan 1 buah
- 6) Talenan 1 buah
- 7) Tampah 4 buah

c. Prosedur pembuatan tepung labu kuning

- 1) Persiapkan bahan meliputi labu kuning.
- 2) Kupas kulit labu kuning dan pisahkan dari bijinya.
- 3) Cuci labu kuning menggunakan air mengalir.
- 4) Potong labu kuning menjadi potongan tipis-tipis.
- 5) Masukkan ke dalam oven dengan suhu 80⁰ C selama 4 jam.
- 6) Blander labu kuning yang telah kering hingga hancur.
- 7) Saring tepung menggunakan saringan 80 mesh.

3. Persiapan Pembuatan Mie Basah Dari Tepung Talas Dengan variasi Penambahan tepung labu kuning yang Berbeda

a. Bahan

Tabel 9. Bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan mie basah

No	Jenis bahan	Satuan	Perlakuan			Total Kebutuhan	
			A	B	C	Ulangan 1	Ulangan 2
1.	Tepung talas	g	65	55	45	155	310
2.	Tepung labu kuning	g	35	30	25	90	180
3	Tepung terigu	g	70	70	70	210	420
4.	Telur	g	10	10	10	30	60
5.	garam	sdt	2	2	2	6	12
6.	Minyak goreng	sdt	5	5	5	15	30
7.	Air mineral	ml	50	50	50	150	300

b. Alat

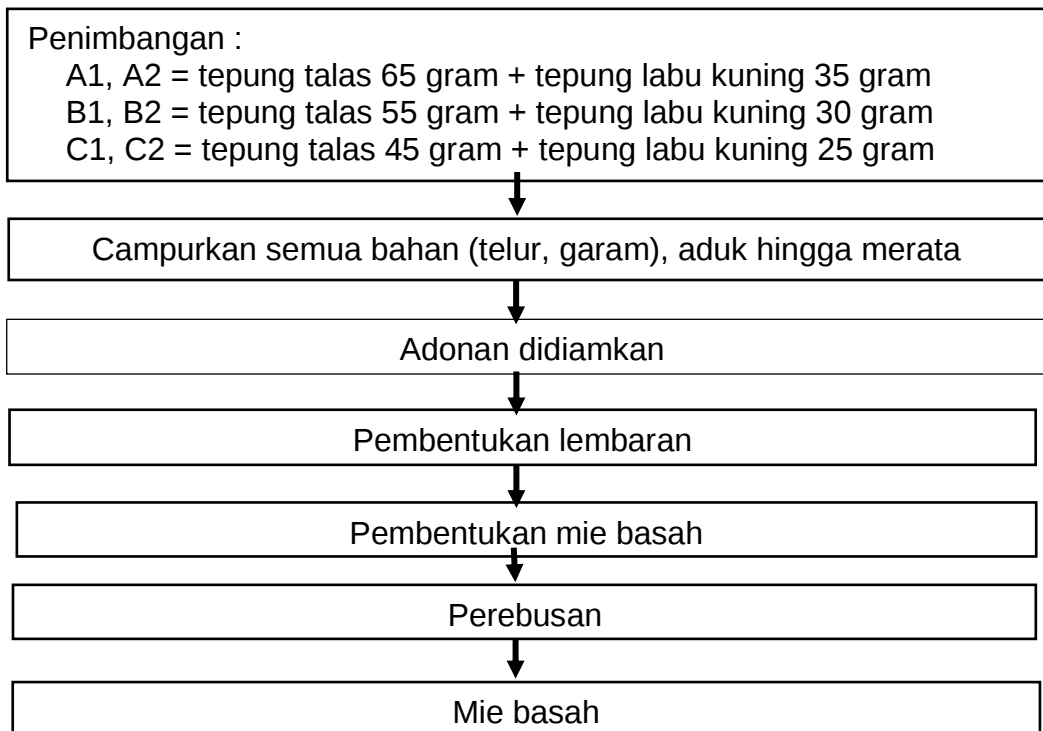
Tabel 10. Alat yang diperlukan dalam proses pembuatan Mie basah

No	Alat	Jumlah	Satuan
1	Waskom	1	Buah
2	Panci	1	Buah
3	Sendok	1	Buah
4	Ampia	1	Buah
5	Piring	1	Buah
6	Timbangan digital	1	Buah
7	kompot	1	Buah
8	Saringan	1	Buah

c. Prosedur Pembuatan Mie Basah Dari Tepung Talas dengan variasi Penambahan yang Berbeda

1. Persiapkan bahan bahan meliputi, tepung talas, tepung labu kuning, tepung terigu dan timbang sesuai perakuan.
2. Kemudian campurkan semua bahan-bahan dan aduk hingga kalis.
3. Setelah itu, adonan mie basah di diamkan selama 15 menit.
4. Kemudian adonan mie basah dibentuk menjadi lembaran menggunakan ampia dan baluri dengan tepung tapioka.
5. Adonan lembaran tersebut di giling menjadi bentuk mie menggunakan ampia.
6. Setelah itu panaskan air dan tambahkan minyak goreng tunggu hingga mendidih.
7. Masukkan mie ke dalam rebusan dan tunggu selama 2 menit.
8. Kemudian angkat mie basah dan tiriskan.

a. Skema Pembuatan Mie Basah Dari Tepung Talas Dengan Variasi Penambahan tepung labu kuning yang Berbeda



Gambar 3. Proses pembuatan mie basah

E. Jenis Panelis

Jenis panelis adalah panelis agak terlatih. Panelis sejumlah 25 orang yang berasal dari mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam yang sudah lulus mata kuliah ilmu pangan, dengan kriteria tidak dalam keadaan yang lapar, tidak sedang sakit, tidak merokok, bersedia menjadi panelis, dan bersedia melakukan uji organoleptik.

F. Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data dilakukan dengan cara uji organoleptik yang meliputi, warna, tekstur, rasa dan aroma dari mie basah dengan variasi penambahan tepung talas dan tepung labu kuning yang berbeda oleh 25 orang panelis yang terdiri dari mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dengan kriteria yaitu sudah lulus mata kuliah ITP bersedia menjadi responden dan tidak dalam keadaan sakit, tidak merokok, tidak merasa lapar dan haus saat uji organoleptik serta bersedia untuk ikut melakukan uji organoleptik.

Langkah-langkah uji organoleptik adalah sebagai berikut:

1. Mie basah yang sudah siap diletakkan diatas wadah dan masing-masing perlakuan diberi kode dan panelis di berikan formulir unit organoleptik.
2. Panelis memberikan penilaian uji organoleptik meliputi warna, tekstur, aroma, rasa dengan menggunakan skala hedonik yang digunakan adalah sebagai berikut :
 - a. Tidak suka : 1 (1,0-1,9)
 - b. Kurang suka : 2 (2,0-2,9)
 - c. Suka : 3 (3,0-3,9)
 - d. Sangat suka : 4 (4,0-4,9)
 - e. Amat sangat suka : 5 (5,0-5,9)

Pengumpulan data dibantu oleh 2 orang enumerator.

G. Pengumpulan dan Analisis Data

Data hasil organoleptik yang dikumpulkan akan diolah menggunakan komputer dengan Program SPSS versi 16,00. Sebelum dilakukan uji hipotesis, perlu melakukan uji persyaratan yang meliputi uji normalitas dan uji homogenitas dengan ketentuan jika sig-p 0.05 maka data berdistribusi normal dan homogen kemudian dilanjutkan dengan uji Anova pada α 5%, jika $P \text{ hitung} \leq \alpha$ 5%, maka H_0 ditolak artinya terdapat perbedaan mutu fisik yang signifikan diantara jenis perlakuan. Untuk itu analisa dilanjutkan dengan uji Duncan untuk mengetahui jenis perlakuan mana yang paling beda. Hasil akhir analisa mutu fisik ini adalah ditentukannya salah satu mie basah yang paling disukai oleh panelis.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Rendemen Tepung Labu Kuning

Rendemen adalah perbandingan berat kering produk yang dihasilkan dengan berat bahan baku (Senduk dkk. 2020). Rendemen pada tepung labu kuning 10% gr, dengan 4000 gr labu kuning yang dikeringkan akan diperoleh sebanyak 400 gr tepung labu kuning ($400/4000 \times 100\%$).

B. Rendemen Mie Basah

Rendemen mie basah yang dihasilkan dari variasi penambahan tepung talas dan tepung terigu menghasilkan 3 perlakuan yaitu perlakuan A, perlakuan B dan perlakuan C. Adapun rendemen setiap perlakuan dapat di lihat pada Tabel 13.

Tabel 11. Rendemen Pada Mie Basah Berdasarkan Jenis Perlakuan

Perlakuan	Berat adonan	Berat mie basah	Rendemen
Perlakuan A (TT 65 gram, TLK 35 gram)	307 gram	545 gram	56.33%
Perlakuan B (TT 55 gram, TLK 30 gram)	276 gram	520 gram	53.07%
Perlakuan C (TT 45 gram, TLK 25 gram)	460 gram	460 gram	55.00%

Keterangan :

TT = Tepung Talas

TLK = Tepung Labu Kuning



Perlakuan A



Perlakuan B



Perlakuan C

Gambar 4. Tampilan warna mie basah berdasarkan jenis perlakuan

Kandungan gizi mie basah per 100 gram menurut jenis perlakuan yang dihitung menggunakan aplikasi Nutrisurvey disajikan pada Tabel 12.

Tabel 12. Perhitungan Kandungan Zat Gizi Mie Basah Per 100 g

No	Kandungan gizi	Perlakuan A	Perlakuan B	Perlakuan C
1.	Energi	124.3	118.7	113.6
2.	Protein	2.9	2.8	2.8
3.	Karbohidrat	24.4	23	22
4.	Lemak	1.5	1.5	1.5
5.	Serat	0.7	0.7	0.7
6.	Carotene	12.6	10.8	9.3
7.	Kalsium	17,1	15,3	13.7

C. Daya Terima Mie Basah

Daya terima adalah kemampuan seseorang untuk menerima sesuatu, dengan kata lain daya terima merupakan tingkat kesukaan atau kepuasan dari seseorang terhadap suatu benda atau objek. Penerimaan terhadap suatu objek menyangkut dari penilaian seseorang akan bersifat objek tersebut yang menyebabkan seseorang akan menyukai objek tersebut.

Salah salah satu cara pengukuran daya terima terhadap makanan yaitu uji organoleptik. Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan bahan makanan berdasarkan kesukaan atau kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Engelen dkk. 2010). Parameter yang telah diuji meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Warna

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama indera mata. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yng tidak menyimpang dari warna yng seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis (Negara dkk. 2016).

Secara kasat mata tampilan warna mie basah menurut perlakuan yaitu mulai dari warna kuning cerah hingga kuning gelap (Gambar 4.) Hasil nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna mie basah dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna mie basah berdasarkan jenis perlakuan

Perlakuan	Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie Basah		Nilai P
	Rata-rata	Kategori	
Perlakuan A (TT 65 gram, TLK 35 gram)	3.98	Suka	0.000
Perlakuan B (TT 55 gram, TLK 30 gram)	3.50	Suka	
Perlakuan C (TT 45 gram, TLK 25 gram)	3.04	Suka	

Tabel 13. menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna mie basah dengan variasi penambahan tepung talas dan tepung labu kuning yang tertinggi adalah 3.98 (perlakuan A) dan terendah adalah 3.04 (perlakuan C).

Berdasarkan uji keragaman *Anova* (Lampiran 9) menunjukkan ada perbedaan yang signifikan pada nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma mie basah ($P < 0.05$).

Analisis lanjut dengan uji *Duncan* yang dilakukan terhadap warna mie basah perlakuan A, perlakuan B dan perlakuan C saling berbeda signifikan. Dengan demikian warna mie basah yang paling disukai panelis adalah perlakuan A.

2. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter penting dalam uji daya terima, karena pada umumnya aroma yang sedap dapat menambah nilai daya terima dari suatu produk pangan.

Deskripsi aroma mie basah yang dihasilkan menurut jenis perlakuan adalah :

Perlakuan A : Aroma tepung talas dan tepung labu kuning lebih pekat.

Perlakuan B :Aroma tepung talas dan tepung labu kuning pekat.

Perlakuan C : Aroma khas tepung terigu lebih dominan.

Selanjutnya ketiga perlakuan diatas diberikan kepada panelis untuk di uji organoleptik berdasarkan warna mie basah. Hasil dari panelis dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma mie basah berdasarkan jenis perlakuan

Perlakuan	Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Basah		Nilai P
	Rata-rata	Kategori	
Perlakuan A (TT 65 gram, TLK 35 gram)	3.64	Suka	0.001
Perlakuan B (TT 55 gram, TLK 30 gram)	3.10	Suka	
Perlakuan C (TT 45 gram, TLK 25 gram)	2.9	Kurang suka	

Tabel 14. menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma mie basah dengan variasi penambahan tepung talas dan tepung labu kuning yang tertinggi adalah 3.64 (perlakuan A) dan terendah adalah 2.90 (perlakuan C).

Berdasarkan uji keragaman *Anova* (Lampiran 9) menunjukkan ada perbedaan yang signifikan pada nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma mie basah ($P < 0.05$).

Analisis lanjut dengan uji *Duncan* yang dilakukan terhadap aroma mie basah perlakuan A berbeda signifikan dengan perlakuan B dan C, sedangkan perlakuan B tidak berbeda signifikan dengan perlakuan C. Dengan demikian aroma mie basah yang paling disukai panelis adalah perlakuan A.

3. Tekstur

Tekstur adalah faktor kualitas makanan yang paling penting, sehingga memberi kepuasan terhadap kebutuhan kita. Tekstur juga

merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indra cita rasa yang dipengaruhi oleh konsistensi makanan.

Deskripsi tekstur mie basah yang dihasilkan menurut jenis perlakuan adalah :

Perlakuan A : Kenyal dan agak putus-putus.

Perlakuan B : Kenyal dan agak putus-putus.

Perlakuan C : Kenyal dan elastis tidak mudah putus.

Hasil rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah tepung talas dan tepung labu kuning disajikan pada Tabel 15.

Tabel 15. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah berdasarkan jenis perlakuan

Perlakuan	Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie Basah		Nilai P
	Rata-rata	Kategori	
Perlakuan A (TT 65 gram, TLK 35 gram)	3.12	Suka	0.004
Perlakuan B (TT 55 gram, TLK 30 gram)	3.22	Suka	
Perlakuan C (TT 45 gram, TLK 25 gram)	3.60	Suka	

Tabel 15. menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah dengan variasi penambahan tepung talas dan tepung labu kuning yang tertinggi adalah 3.60 (perlakuan C) dan terendah adalah 3.12 (perlakuan A).

Berdasarkan uji keragaman *Anova* (Lampiran 11) menunjukkan ada perbedaan yang signifikan pada nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah ($P < 0.05$).

Analisis lanjut dengan uji *Duncan* yang dilakukan terhadap tekstur mie basah perlakuan A tidak berbeda signifikan dengan perlakuan B, namun berbeda signifikan dengan perlakuan C, sedangkan perlakuan B

berbeda signifikan dengan perlakuan C. Dengan demikian tekstur mie basah yang paling disukai panelis adalah perlakuan C.

4. Rasa

Rasa merupakan rangsangan kimiawi oleh indera pengecap yang terjadi keseluruhan interaksi seperti sifat-sifat dari aroma, rasa dan tekstur semua nilai makanan (Ilham dkk.2022).

Deskripsi rasa mie basah yang dihasilkan menurut jenis perlakuan adalah :

Perlakuan A : manis dan memiliki khas labu kuning.

Perlakuan B : manis dan memiliki khas labu kuning.

Perlakuan C : Kurang manis seperti mie pada umumnya.

Hasil rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap rasa mie basah disajikan pada Tabel 16.

Tabel 16. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa mie basah berdasarkan jenis perlakuan

Perlakuan	Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Basah		Nilai P
	Rata-rata	Kategori	
Perlakuan A (TT 65 gram, TLK 35 gram)	3.70	Suka	.283
Perlakuan B (TT 55 gram, TLK 30 gram)	3.50	Suka	
Perlakuan C (TT 45 gram, TLK 25 gram)	3.38	Suka	

Tabel 16. menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa mie basah dengan variasi penambahan tepung talas dan tepung labu kuning yang tertinggi adalah 3.70 (perlakuan A) dan terendah adalah 3.38 (perlakuan C).

Berdasarkan uji keragaman *Anova* (Lampiran 13) menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan pada nilai rata-rata kesukaan panelis

terhadap tekstur mie basah ($P > 0.05$). Dengan demikian, rasa mie basah pada perlakuan A, B dan C tidak berbeda signifikan.

D. Rekapitulasi Daya Terima Mie Basah yang paling disukai

Rekapitulasi daya terima mie basah yang paling disukai berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa disajikan pada Tabel 19.

Tabel 17. Rekapitulasi Daya Terima Mie Basah yang paling disukai

Komponen yang dinilai	Perlakuan yang paling disukai*
Warna	A (3.98)
Tekstur	C (3.31)
Aroma	A (3.64)
Rasa	A (3.74), B (3.50), C (3.38)

*Ditentukan berdasarkan uji lanjut *Duncan*

Tabel 17. menunjukkan bahwa mie basah perlakuan A yang paling disukai dari segi warna, aroma dan rasa, sedangkan perlakuan C paling disukai hanya dari segi tekstur. Oleh karena itu, mie basah yang paling direkomendasikan adalah perlakuan A.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Daya terima warna mie basah dan yang paling disukai panelis adalah perlakuan A yaitu pada skala sangat suka.
2. Daya terima aroma mie basah dan yang paling disukai panelis adalah perlakuan A yaitu pada skala suka.
3. Daya terima tekstur mie basah dan yang paling disukai panelis adalah perlakuan C yaitu pada skala suka.
4. Daya terima rasa mie basah dan yang paling disukai panelis adalah perlakuan A, perlakuan B, dan perlakuan C yaitu pada skala suka.
5. Ada perbedaan penambahan tepung tepung talas dan tepung labu kuning terhadap warna, aroma dan tekstur mie basah, sedangkan tidak ada perbedaan penambahan tepung tepung talas dan tepung labu kuning terhadap rasa mie basah.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan produk mie basah dengan variasi penambahan tepung talas dan tepung labu kuning yang berbeda.
2. Perlu disosialisasikan kepada masyarakat tentang pengolahan dan manfaat tepung talas dan tepung labu kuning.
3. Perlu dilakukan analisis mutu kimia mie basah dengan penambahan tepung talas dan tepung labu kuning yang berbeda dan melihat adanya pengaruh pemberian pada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, S. (2019). Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung talas (*celocasia esculenta* L.) terhadap karakteristik makaroni. 1, 165–175.
- Adhyanti, Askina, W., & Apandano, M. K. (2020). Uji Daya Terima Mie Basah Berbahan Tepug Labu Wuluh (*Curcubita Moschata*) dan Ikan Gabus (*Channa Striata*) sebagai Alternatif Makanan Pokok Tinggi Serat, Vitamin dan Protein. *Jurnal Teknologi Pangan*, Oktober 2020, 3(2).
- Andrianto, A. S., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2021). Pengaruh Subtitusi Tepung Talas Dan Penambahan Puree Bayam Merah Terhadap Sifat Organoleptik Mie. 10(3), 500–510.
- Asifah, F. N. (2022). Daya Terima dan Kadungan Nilai Gizi Cookies dengan Subtitusi Kacang Tanah dan Tepung Labu Kuning. *Skripsi*.
- B., Sukina, Rosnah, H. (2019). Substitusi Tepung Buah Lindur (B . Gymnorrhiza) Dalam Pembuatan Mie Basah Enchancing Of Mangrove (Bruguiera Gymnorrhiza) Fruit Flour Into Wet Noodles. 4(1), 1970–1981.
- Biandari, K., Permatasari, D., Ina, P. T., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf). 7(2).
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>
- Engelen, A., & Angelina, O. (2010). Kerupuk Ikan Lele (*Claris* sp) Dengan Subtitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoott) (Cracekrs Of Snakehed Fish (*Clarias* Sp) With Subtitusion Of Taro Flour. 5(2), 34–43.
- Faradila, C. R., Elfrida, E., & Mawardi, M. (2021). Uji Organoleptik dan Kandungan Nutrisi pada Mie Kuning dengan Campuran Labu Tanah (*Cucurbita moschata*) dan Ubi Rambat (*Ipomoea batatas*). *Biologi Edukasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 13(1), 37–42. <https://doi.org/10.24815/jbe.v13i1.21840>
- Hasnelly, Nurminabari, I. S., & Meiliawati, A. (2020). Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran Hasnelly , Ina Siti Nurminabari , Audina Meiliawati Abstrak. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2).

- Ilham, S. N., Husain, R., & Suherman, S. P. (2022). Karakteristik Mie Basah yang Difortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dan Sari Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4, 10535–10545.
- Khasanah, S., Hartat, I., & I. (2014). Fortifikasi Tepung Terigu Oleh Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pada Pembuatan Mie Basah. 81–85.
- Kurniawati, E. (2021). Pemanfaatan Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Putih, Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kadar Gula Cookies.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Monika, A., Sekarjati, G., Ayu, G., Diah, K., Agung, A., & Sri, I. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) Termomodifikasi Autoclaving-Cooling Terhadap Karakteristik Mi Basah. 11(2), 298–308.
- Muntikah, Razak dan Maryam. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kemetrian Kesehatan Republik Indonesia
- Negara J.K, A.K.Sio, Rifkhan, M.Arifin, A.Y. Oktavia, R.R.S Wihansah, M. Yusuf (2016).Aspek Mikrobiologi Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Prediksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*.
- Purba, H. F., Hutabarat, N. D. M. R., & Napitupulu, B. (2014). Kajian Pembuatan Mie Basah Dari Tepung Ubi Jalar Putih Di Sumatera Utara Study of Wet Noodle Making from Sweet Potato Flour White In North Sumatra. *Telp*, 061, 7870710.
- Rachmawan, O., Taofik, A., & Suwarno, N. (2013). Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Istek*, 7(2), 152–162.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., Angraeni, L., Pertanian, T. H., Pertanian, F., Umar, U. T., & Peunyareng, A. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Rianto, J. (2018). Pemanfaatan Pati Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(3), 2002–2004.

- Saparianti, E., & Putri, W. D. R. (2016). Peningkatan Efisiensi Proses Produksi Olahan Increasing Efficiency of Pumpkin Based Product Processing. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 139–143.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., & Dotulong, V. (2020). Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove *Sonneratia alba* The rendement of boiled water extract of mature leaves of mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9. <https://doi.org/10.35800/jpkt.11.1.2020.28659>
- Serie, evo tuska, Nur'aini, H., & Hidaiyanti, R. (2014). Pengaruh Penambahan Ekstrak Abu Jerami Dan Ekstrak kunyit Terhadap Elastisitas Dan Mutu Organoleptik Quality Mie Basah. I(1).
- Suprayatmi, M. (2017). Pemanfaatan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* [L] Schott) Sebagai Isian Coklat Praline. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(1), 073–080. <https://doi.org/10.30997/jah.v1i1.377>
- Thenir, R., & Wahab, D. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 360–369.
- Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 51–58. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22211>
- Wahyuni, R. (2014). Super Merah terhadap Produk Mie Kering Addition Effect Of Super Red Dragon Fruit Peel Extract On Dry Noodle Product. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah terhadap Produk Mie Kering Addition*, 15(2), 93–102.
- Widiyawati, E., & Komariah, K. (2020). Eksplorasi Formula dan Uji Kesukaan Mie Lidi Talas dengan Menggunakan Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 57–61. <https://doi.org/10.17728/jatp.5762>

LAMPIRAN 1

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS PENELITIAN (Informed Consed)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Tlp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi manjadi panelis penelitian “Daya Terima Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) yang Berbeda” yang akan dilakukan oleh Fhadilah Rosida Irawan Dari Program Diploma III jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Demikian pernyataan ini untuk dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam,

Panelis

()

Lampiran 2

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Formulir uji organoleptik (hedonik test) terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada Daya Terima Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata* durch) yang Berbeda

Nama :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel mie basah, ujlilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan secara keseluruhan).

Sifat organolepti	Skala	Kode sampel					
		0.571	0.663	0.692	0.742	0.892	0.957
Warna	Amat sangat						
	Sangat suka						
	Suka						
	Kurang suka						
	Tidak suka						
Aroma	Amat sangat						
	Sangat suka						
	Suka						
	Kurang suka						
	Tidak suka						
Tekstur	Amat sangat						
	Sangat suka						
	Suka						
	Kurang suka						
	Tidak suka						
Rasa	Amat sangat						
	Sangat suka						
	Suka						
	Kurang suka						
	Tidak suka						

Keterangan:

Amat sangat suka : 5

Sangat suka : 4

Suka : 3

kurang suka : 2

tidak suka : 1

Lampiran 3

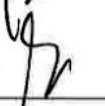
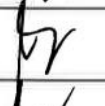
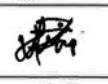
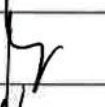
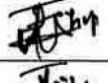
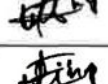
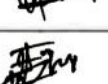
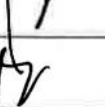
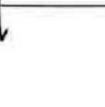
Lembar Bukti Bimbingan

Nama : Fhadilah Rosida Irawan

Nim : P01031120062

Judul : "Daya Terima Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*) yang Berbeda".

No	Tanggal	Judul/Topic Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1	13 September 2022	Pemberian surat kepada doping		
2	27 September 2022	Mendiskusikan usulan judul proposal		
3	06 Oktober 2022	Membahas judul/ review jurnal		
4	10 Oktober 2022	Pemberian percobaan produk		
5	15 Oktober 2022	Uji pendahuluan		
6	27 Oktober 2022	Uji organoleptic		
7	21 November 2022	Revisi pertama		
8	22 November 2022	Perbaikan revisi pertama		
9.	5 Desember 2022	Revisi kedua		
10.	27 Desember 2022	Revisi ketiga		
11.	04 Januari 2023	ACC Proposal		
12.	12 Januari 2023	Seminar proposal		

13.	10 Februari 2023	Revisi proposal		
12.	11 Februari 2023	Revisi proposal		
13.	25 Mei 2023	Fix ACC proposal penelitian		
14.	31 Mei 2023	Penelitian		
15.	7 Juni 2023	ACC KTI		
16.	23 Juni 2023	Seminar hasil KTI		
17.	2 Agustus 2023	Revisi KTI		
18.	6 Agustus 2023	Revisi KTI		
19.	8 Agustus 2023	ACC Perbaikan KTI		
20.	16 Agustus 2023	Revisi penguji I		
21.	11 september 2023	Revisi penguji I		
22.	07 Oktober 2023	Revisi penguji I		
23.	9 Oktober 2023	Revisi penguji II		
24.	09 Oktober	Revisi abstrak		
25.	10 Oktober	ACC Abtrak		

Lampiran 4

DOKUMENTASI

Pembuatan Tepung Labu Kuning



Dokumentasi Tepung Talas Dan Mie Basah

Tepung Talas



Perlakuan A



Perlakuan B



Perlakuan C



Lampiran 6

**Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap warna Mie
Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia
esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*)
yang Berbeda**

Nomor	Panelis	A1	A2	RATA- RATA	B1	B2	RATA RATA	C1	C2	RATA- RATA
1	A1	5	5	5	4	4	4	3	3	3
2	A2	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
3	A3	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
4	A4	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
5	A5	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
6	A6	5	4	4.5	4	3	3.5	4	3	3.5
7	A7	4	5	4.5	3	3	3	4	3	3.5
8	A8	4	5	4.5	3	4	3.5	3	3	3
9	A9	5	5	5	4	4	4	4	4	4
10	A10	3	3	3	3	2	2.5	2	2	2
11	A11	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3
12	A12	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
13	A13	4	4	4	5	4	4.5	2	2	2
14	A14	4	4	4	5	5	5	4	3	3.5
15	A15	4	3	3.5	2	3	2.5	3	3	3
16	A16	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
17	A17	4	3	3.5	4	4	4	3	4	3.5
18	A18	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	A19	4	4	4	2	2	2	3	3	3
20	A20	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
21	A21	4	5	4.5	4	4	4	2	2	2
22	A22	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
23	A23	3	4	3.5	4	4	4	3	2	2.5
24	A24	4	5	4.5	4	4	4	4	3	3.5
25	A25	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
	JUMLAH	97	102	99.5	87	88	87.5	79	73	76
	RATA- RATA	3.88	4.08	3.98	3.48	3.52	3.5	3.16	2.92	3.04

Lampiran 7

Hasil analisis kasukaan panelis terhadap warna warna Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*) yang Berbeda

ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.047	2	5.523	15.474	.000
Within Groups	25.700	72	.357		
Total	36.747	74			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
perlakuan C	25	3.040		
Perlakuan B	25		3.500	
Perlakuan A	25			3.980
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 8

**Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap aroma
Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia
esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*)
yang Berbeda**

Nomor	Panelis	A1	A2	RATA- RATA	B1	B2	RATA RATA	C1	C2	RATA- RATA
1	A1	5	5	5	3	4	3.5	3	3	3
2	A2	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
3	A3	5	5	5	4	4	4	4	3	3.5
4	A4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	A5	4	2	3	3	5	4	2	3	2.5
6	A6	3	3	3	3	3	3	2	3	2.5
7	A7	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	A8	4	5	4.5	3	3	3	3	4	3.5
9	A9	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	A10	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
11	A11	5	5	5	3	3	3	2	3	2.5
12	A12	3	3	3	2	3	2.5	3	3	3
13	A13	4	4	4	2	2	2	2	2	2
14	A14	4	4	4	5	5	5	2	3	2.5
15	A15	3	3	3	2	2	2	2	3	2.5
16	A16	3	4	3.5	3	3	3	3	4	3.5
17	A17	4	4	4	3	2	2.5	3	3	3
18	A18	4	3	3.5	3	3	3	3	2	2.5
19	A19	3	3	3	3	2	2.5	3	3	3
20	A20	3	3	3	3	2	2.5	3	3	3
21	A21	3	3	3	4	4	4	3	3	3
22	A22	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	A23	5	4	4.5	3	3	3	3	4	3.5
24	A24	5	4	4.5	3	3	3	3	3	3
25	A25	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
	JUMLAH	94	88	91	77	78	77.5	71	78	74.5
	RATA- RATA	3.76	3.52	3.64	3.08	3.12	3.1	2.84	3.12	2.98

Lampiran 9

Hasil analisis kasukaan panelis terhadap aroma Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*) yang Berbeda

ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.180	2	3.090	7.542	.001
Within Groups	29.500	72	.410		
Total	35.680	74			

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan C	25	2.980	
Perlakuan B	25	3.100	
Perlakuan A	25		3.640
Sig.		.510	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 10

**Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap tekstur
Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia
esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*)
yang Berbeda**

nomor	nama	A1	A2	RATA- RATA	B1	B2	RATA RATA	C1	C2	RATA- RATA
1	A1	2	3	2.5	4	4	4	3	4	3.5
2	A2	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
3	A3	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
4	A4	3	3	3	3	3	3	5	3	4
5	A5	4	4	4	4	4	4	5	4	4.5
6	A6	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
7	A7	3	4	3.5	3	3	3	3	4	3.5
8	A8	2	3	2.5	4	4	4	4	4	4
9	A9	2	4	3	4	3	3.5	3	3	3
10	A10	3	2	2.5	3	3	3	3	4	3.5
11	A11	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
12	A12	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
13	A13	3	3	3	3	3	3	4	4	4
14	A14	3	4	3.5	3	4	3.5	5	4	4.5
15	A15	4	4	4	3	3	3	3	3	3
16	A16	1	2	1.5	4	4	4	4	5	4.5
17	A17	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
18	A18	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
19	A19	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
20	A20	2	3	2.5	2	2	2	3	4	3.5
21	A21	3	3	3	3	3	3	4	5	4.5
22	A22	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
23	A23	4	4	4	4	3	3.5	4	3	3.5
24	A24	4	3	3.5	3	3	3	4	3	3.5
25	A25	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
	JUMLAH	76	80	78	81	80	80.5	90	90	90
	RATA- RATA	3.04	3.2	3.12	3.24	3.2	3.22	3.6	3.6	3.6

Lampiran 11

Hasil analisis kasukaan panelis terhadap tekstur Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*) yang Berbeda

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.207	2	1.603	5.866	.004
Within Groups	19.680	72	.273		
Total	22.887	74			

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan A	25	3.120	
Perlakuan B	25	3.220	
perlakuan C	25		3.600
Sig.		.501	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 12

**Rekapitulasi data rata-rata skor kesukaan panelis terhadap rasa Mie
Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia
esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*)
yang Berbeda**

Nomor	Panelis	A1	A2	RATA- RATA	B1	B2	RATA RATA	C1	C2	RATA- RATA
1	A1	5	5	5	4	4	4	4	4	4
2	A2	3	3	3	4	4	4	3	3	3
3	A3	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
4	A4	4	5	4.5	3	3	3	4	3	3.5
5	A5	5	4	4.5	4	5	4.5	4	3	3.5
6	A6	3	3	3	4	3	3.5	3	3	3
7	A7	3	4	3.5	3	2	2.5	5	4	4.5
8	A8	4	5	4.5	3	3	3	2	3	2.5
9	A9	3	4	3.5	5	4	4.5	3	4	3.5
10	A10	2	3	2.5	5	4	4.5	3	3	3
11	A11	3	3	3	4	3	3.5	4	5	4.5
12	A12	3	3	3	4	3	3.5	3	4	3.5
13	A13	3	3	3	2	3	2.5	2	3	2.5
14	A14	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
15	A15	5	4	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5
16	A16	3	3	3	4	3	3.5	5	4	4.5
17	A17	3	4	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
18	A18	4	5	4.5	5	5	5	3	2	2.5
19	A19	4	3	3.5	3	2	2.5	3	3	3
20	A20	3	3	3	3	2	2.5	4	3	3.5
21	A21	5	4	4.5	3	4	3.5	2	2	2
22	A22	5	4	4.5	4	3	3.5	3	4	3.5
23	A23	4	3	3.5	5	4	4.5	3	2	2.5
24	A24	5	5	5	3	3	3	4	4	4
25	A25	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
	JUMLAH	92	93	92.5	90	85	87.5	83	86	84.5
	RATA- RATA	3.68	3.72	3.7	3.6	3.4	3.5	3.32	3.44	3.38

Lampiran 13

Hasil analisis kasukaan panelis terhadap rasa Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung Talas (*colocasia esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata*) yang Berbeda

ANOVA

rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.307	2	.653	1.284	.283
Within Groups	36.640	72	.509		
Total	37.947	74			

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
perlakuan C	25	3.380
Perlakuan B	25	3.500
Perlakuan A	25	3.700
Sig.		.139

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 14

Nilai Gizi Modifikasi Mie Basah Modifikasi

- **Perlakuan A**

No	Kandungan gizi	Jumlah	Satuan
1.	Energi	621.9	kcal
2.	Protein	14.8	g
3.	Karbohidrat	122.1	g
4.	Lemak	7.9	g
5.	Serat	3.7	g
6.	Carotene	63.0	mg
7.	Kalsium	85.9	mg

- **Perlakuan B**

No	Kandungan gizi	Jumlah	Satuan
1.	Energi	595.5	kcal
2.	Protein	14.4	g
3.	Karbohidrat	115.4	g
4.	Lemak	7.8	g
5.	Serat	3.6	g
6.	Carotene	54.0	mg
7.	Kalsium	76.8	mg

- **Perlakuan C**

No	Kandungan gizi	Jumlah	Satuan
1.	Energi	595.5	kcal
2.	Protein	14.4	g
3.	Karbohidrat	115.4	g
4.	Lemak	7.8	g
5.	Serat	3.6	g
6.	Carotene	54.0	mg
7.	Kalsium	76.8	mg

Lampiran 15

Surat Pernyataan

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fhadilah Rosida Irawan

NIM : P01031120052

Menyatakan bahwa data yang terdapat pada KTI saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan,



(Fhadilah rosida irawan)

Lampiran 16

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Fhadilah Rosida Irawan

Tempat/tgl lahir : Padangsidempuan, 22 februari 2002

Jumlah anggota keluarga : 6 orang

Alamat rumah : Desa Ujung Batu II, Kecamatan Hutaraja Tinggi, Kabupaten Padang Lawas, Provinsi Sumatera Utara

No Hp/Telp : 081260777263

Riwayat Pendidikan : 1. SD Negri 0708 Aliaga II
2. MTS Darul Ikhlas Padangsidempuan
3. SMAS NURUL 'ILMI Padangsidempuan

Hobby : traveling dan kulineran

Motto : Jangan pernah membandingkan prosesmu dengan orang lain.



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01-2515 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

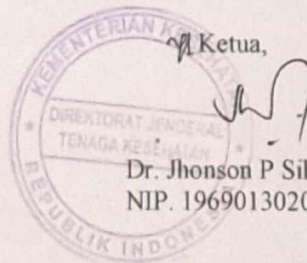
**“Daya Terima Mie Basah Dengan Variasi Penambahan Tepung
Talas (*colocasia esculenta* (L.) Schott dan Tepung Labu Kuning
(*cucurbita moschata* durch) yang Berbeda”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Fhadilah Rosida Irawan**
Dari Institusi : **Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, 5 Juli 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan



Ketua,
Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt
NIP. 196901302003121001