

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita
Moschata*) TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH**

KARYA TULIS ILMIAH



DINI AMIRA NASUTION

P01031120013

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2023

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita
Moschata*) TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH**

**Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai Syarat Untuk Penulisan
Karya Tulis Ilmiah Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**



DINI AMIRA NASUTION

P01031120013

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2023

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning
(*Cucurbita Moschata*) Terhadap Daya Terima Mie Basah

Nama Mahasiswa : Dini Amira Nasution

NIM : P01031120013

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :

From.

Dini Lestrina, DCN, M.Kes

Pembimbing Utama

Penetration

Dr. Mahdiah DCN, M.Kes

Anggota Penguji I


Abdul Halimuddin Angkat SKM

Abdul Halimuddin Angkat SKM, M.Ke

Anggota Penguji II

Mengetahui :

Kedua Jurusan

Riris Opalusunggu, S.Pd, M.Kes

196906281990032001

Tanggal Lulus : 31 Mei 2023

ABSTRAK

DINI AMIRA NASUTION “**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH**” (DIBAWAH BIMBINGAN DINI LESTRINA)

Labu kuning (*Cucurbita Moschata Duschenes*) adalah bahan pangan lokal yang memiliki kandungan nilai gizi yang cukup tinggi dan baik untuk tubuh manusia. Labu kuning mengandung beta karoten, vitamin A, vitamin C, vitamin K, Vitamin B3 atau Niacin, dan serat juga mengandung beberapa mineral yaitu zat besi, kalium, magnesium, dan fosfor.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap daya terima mie basah. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap (RAL) menggunakan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung labu kuning 10gr yaitu pada perlakuan A yang paling disukai panelis. dari warna yang dihasilkan yaitu kuning cerah, tekstur lebih kenyal dan lembut, rasa tidak terlalu manis, pada aroma yang paling disukai perlakuan B memiliki aroma khas labu kuning. Berdasarkan uji Anova maka ada pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima mie basah dari warna, tekstur, dan rasa. Uji lanjutan Duncan dari warna menunjukkan bahwa perlakuan A, B, dan C menghasilkan nilai yang tidak signifikan, tekstur perlakuan A, B dengan perlakuan C menghasilkan nilai yang tidak signifikan, rasa perlakuan B, C dengan perlakuan A menghasilkan nilai yang tidak signifikan, dan dari aroma menunjukkan pada perlakuan A, B, dan C menunjukkan nilai yang signifikan.

Kata Kunci : Tepung Labu Kuning, Mie Basah

ABSTRACT

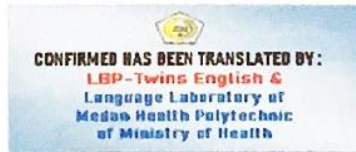
DINI AMIRA NASUTION "THE EFFECT OF ADDING YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita Moschata*) FLOUR ON THE ACCEPTANCE OF WET NOODLES"
(CONSULTANT: DINI LESTRINA)

Yellow pumpkin (*Cucurbita Moschata Duschenes*) is a local food that has quite high nutritional value and is good for the human body. Yellow pumpkin contains beta carotene, vitamin A, vitamin C, vitamin K, Vitamin B3 or Niacin, and fiber also contains several minerals, namely iron, potassium, magnesium and phosphorus.

This research aims to determine the effect of addition pumpkin (*cucurbita moschata*) flour on the acceptability of wet noodles. This research was experimental with a completely randomized design (CRD) using 3 treatments and 2 repetitions.

The results of this study showed that the addition of 10g of pumpkin flour was the most preferred by the panelists in treatment A. The resulting color was bright yellow, the texture was more supple and soft, the taste was not too sweet, the most preferred aroma was that treatment B has a typical pumpkin aroma. Based on the Anova test, there was an effect of adding pumpkin flour on the acceptability of wet noodles in terms of color, texture and taste.

Keywords: Yellow Pumpkin Flour, Wet Noodles



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Daya terima Mie Basah”**

Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini dengan ketulusan hati penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan.
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan dan selaku pembimbing utama yang dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penulisan karya tulis ilmiah.
3. Dr. Mahdiah DCN, M.Kes selaku dosen penguji I dan Abdul Hairuddin Angkat SKM, M.Kes selaku penguji II yang telah banyak membantu memberikan masukan dan saran kepada penulis.
4. Kedua orang tua tercinta Ayahanda Alm. Drs. Razali Nasution dan Ibunda Dra. Nefda Masdiana yang telah memberikan semangat, dukungan, motivasi, dan doa-doa kepada saya.
5. Orang terdekat penulis Alvira Dwi Cahyati, Erna Sahfitri, Martha Theresia Romauli Sitorus, rekan-rekan sebimbingan dan mahasiswa/mahasiswi angkatan 2020 yang selalu memberikan semangat, dan dukungan dalam penulisan karya tulis ilmiah saya.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan dari semua pihak dalam penyempurnaan karya tulis ilmiah ini.

Penulis,

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABLE	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Penulis	4
2. Bagi Masyarakat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Labu Kuning	5
1. Pengertian Labu Kuning	5
2. Manfaat Labu Kuning	6
3. Kandungan Gizi Labu Kuning	7
4. Tepung Labu Kuning	7
5. Hasil Olahan Dari Tepung Labu Kuning	8
6. Pembuatan Tepung Labu Kuning	9
B. Mie Basah	10
1. Pengertian Mie Basah	10
2. Zat Gizi Mie Basah	10
3. Klasifikasi Mie Basah	10
4. Syarat Mutu Mie Basah	11
5. Karakteristik Mie Basah	12
6. Pembuatan Mie Basah	12
7. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi	13
C. Panelis	14
D. Uji Organoleptik	15

E. Kerangka Konsep.....	16
F. Definisi Operasional	16
G. 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. Alat Penelitian	20
E. Bahan Penelitian	21
F. Prosedur Penelitian	22
G. Cara Pengumpulan Data	24
H. Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Warna.....	25
B. Tekstur	26
C. Rasa.....	28
D. Aroma	30
E. Daya Terima.....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
Gambar 1. Tepung Labu Kuning.....	8
Gambar 2. Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	9
Gambar 3. Kerangka Konsep.....	16
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Tepung Labu Kuning	22
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Mie Basah Tepung Labu Kuning	23

DAFTAR TABEL

No	Halaman
Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Labu Kuning Per 100 gr	7
Tabel 2. Komposisi Zat Mie Basah Per 100 gr	10
Tabel 3. Standar Mutu Mie Basah menurut SNI 2987:2015.....	11
Tabel 4. Definisi Operasional	16
Tabel 5. Penentuan Bilangan Acak.....	19
Tabel 6. Lay Out Percobaan	19
Tabel 7. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Tepung Labu	20
Tabel 8. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah	20
Tabel 9. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Tepung Labu Kuning	21
Tabel 10. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah.....	21
Tabel 11. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie Basah .	25
Tabel 12. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie Basah	27
Tabel 13. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Basah	29
Tabel 14. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Basah .	30
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Warna, Tekstur, Rasa	31

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita Moschata Duschenes*) atau penyebutan dalam Bahasa Jawa disebut dengan waluh, labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis. Labu kuning adalah bahan pangan lokal yang memiliki kandungan nilai gizi yang cukup tinggi dan baik untuk tubuh manusia. Labu kuning banyak mengandung beta karoten, vitamin A, vitamin C, vitamin K, Vitamin B3 atau Niacin, dan serat. Labu kuning juga mengandung beberapa mineral yaitu zat besi, kalium, magnesium, dan fosfor (Halimah & Rahmawati, 2021).

Bahan pangan yang mengandung tinggi antioksidan dan betakaroten ialah labu kuning. Labu kuning sudah lama dikenal masyarakat, namun pemanfaatan buah labu kuning masih kurang. Padahal labu kuning di Indonesia cukup tinggi produksinya mencapai 20-21 ton per hektar. Diharapkan masyarakat sangat mampu mengolah dan memanfaatkan bahan lokal yang melimpah di Indonesia. (Utari Pratiwi I, Noviar Harun², 2016).

Di Indonesia telah terjadi berbagai kasus masalah kesehatan salah satunya Corona virus baru yang ditemukan pada manusia sejak kejadian luar biasa ini muncul di wuhan Cina, pada Desember 2019. Penyakit ini menyebabkan penyakit infeksi pernapasan, dimulai dari flu biasa hingga penyakit berat, dan juga mudah menginfeksi seseorang yang mempunyai imun rendah, untuk itu imunitas menjadi modal penting agar seseorang dapat terhindar dari virus Covid 19 (Amalia et al., 2020).

Berdasarkan penelitian (Safrida et al., 2022) tentang sirup labu kuning dan sirup jahe sebagai inovasi minuman sehat untuk meningkatkan daya tahan tubuh masa pandemi covid-19 dimana daging buah labu kuning terdapat antioksidan yang tinggi dan diyakini dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, untuk meningkatkan reaktivitas respon imun terhadap pathogen, mengurangi penyakit kronis, sebagai penangkal kanker dan penyakit menular. Antioksidan adalah senyawa-senyawa yang mampu

menghilangkan, membersihkan, menahan pembentukan ataupun memadukan efek spesies oksigen reaktif (Gumolung, 2018).

Buah ini juga kaya akan betakaroten yang terbukti memiliki aktivitas melawan bahaya radikal bebas, mengobati kekurangan vitamin A, mengurangi risiko degenerasi makula dan mengurangi risiko penyakit, khususnya tiga jenis labu siam (*Curcubita pepo*, *C. Maxima* dan *C. Moschata*) terdiri dari beta-karoten (0,06-7,4 mg/100g), alfa-karoten (0-7,5 mg/100g) dan lutein (0-17 mg/100g) (Hasanah & Novian, 2020).

Selain diatas labu juga dianggap dapat mengurangi stres oksidatif, yang secara tidak langsung mengurangi gula darah tinggi dan resistensi insulin, sehingga mencegah komplikasi awal sindrom metabolik (Wahyuni, 2017).

Sebagai alternatif untuk memperluas variasi pengolahan dan memperpanjang daya simpan labu dan kemudahan penyimpanan maka dari itu labu dapat dijadikan menjadi tepung labu kuning (produk awetan). Tepung labu kuning juga dapat diolah menjadi produk lain seperti kue, muffin, roti kering, lauk pauk, campuran makanan bayi, dan mie (Rahmaniyah & Prasetyawati, 2020).

Menurut (Panjaitan et al., 2017) mie merupakan jenis makanan yg cukup banyak digemari oleh warga Indonesia, karena penyajiannya yg praktis serta cepat, baik menjadi bahan kuliner tambahan maupun sebagai makanan pengganti kuliner pokok.

Secara umum, bahan baku dasar pembuatan mie adalah tepung terigu. Tepung terigu adalah produk impor, dan bahan baku mie perlu diganti, Salah satu upayanya adalah memperkenalkan potensi alam Indonesia yang melimpah namun kurang termanfaatkan, seperti labu kuning (Sumartini & Gozali, 2018).

Berdasarkan penelitian (Widiany, n.d.) tentang kadar serat pangan mie basah dengan penambahan tepung okra hijau 0%, 10%, 15%, dan 20% hasil penelitian bahwa tidak ada perbedaan dari keempat variasi pencampuran tepung okra hijau terhadap sifat organoleptik mie basah berdasarkan warna dan tekstur, namun ada perbedaan berdasarkan aroma

dan rasa, meskipun semakin banyak pencampuran tepung okra hijau menghasilkan warna yang semakin hijau tua atau pekat, namun ternyata tidak mempengaruhi perbedaan kesukaan panelis berdasarkan warna terhadap keempat variasi percobaan.

Untuk itu pada kesempatan ini peneliti akan mencoba pengolahan labu kuning (*Cucurbita moschata*), menjadi produk dengan olahan tepung yang kemudian diaplikasikan dalam pembuatan mie basah. Pada uji pendahuluan yang dilakukan pada 5 perlakuan yaitu :

- 1) perlakuan A (90gr tepung terigu + 10gr tepung labu kuning)
- 2) perlakuan B (80gr tepung terigu + 20gr tepung labu kuning)
- 3) perlakuan C (70gr tepung terigu + 30gr tepung labu kuning)
- 4) perlakuan D (60gr tepung terigu + 40gr tepung labu kuning)
- 5) perlakuan E (50gr tepung terigu + 50gr tepung labu kuning)

Dari ke 5 perlakuan hasil uji pendahuluan tersebut, maka diperoleh 3 perlakuan yang menunjukkan hasil mie basah dengan penambahan tepung labu kuning yang paling disukai yaitu :

- 1) perlakuan A (90gr tepung terigu + 10gr tepung labu kuning)
- 2) perlakuan B (80gr tepung terigu + 20gr tepung labu kuning)
- 3) perlakuan C (70gr tepung terigu + 30gr tepung labu kuning)

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap daya terima mie basah ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui bagaimanakah pengaruh penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap daya terima mie basah.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima warna mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.

- b. Menilai daya terima tekstur mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.
- c. Menilai daya terima rasa mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.
- d. Menilai daya terima aroma mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.
- e. Menganalisis daya terima mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Peneliti dapat mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap daya terima mie basah.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai satu alternatif pengolahan tepung labu kuning menjadi mie basah yang tinggi akan zat gizi dalam meningkatkan upaya peningkatan produk pangan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Labu kuning

1. Pengertian Labu Kuning

Labu kuning (*cucurbita moschata Duschenes*) atau biasa dianggap dalam Bahasa Jawa dianggap dengan waluh, labu parang (Jawa Barat), labu merah serta labu manis. Labu kuning artinya bahan pangan local yang memiliki kandungan nilai gizi yang relatif tinggi dan baik buat tubuh manusia. Labu kuning poly mengandung beta karoten, vitamin A, vitamin C, vitamin K, Vitamin B3 atau Niacin, dan serat. Labu kuning juga mengandung beberapa mineral yaitu zat besi, kalium, magnesium, serta fosfor. Labu kuning iyalah bahan pangan lokal yg praktis dicerna tubuh manusia. Selain kandungan vitamin serta mineral yg relatif tinggi, labu kuning juga mengandung inulin dan serat pangan yg sangat diharapkan pada pemeliharaan Kesehatan tubuh insan(Halimah & Rahmawati, 2021).

Tanaman labu kuning pula banyak ditemukan di Kalimantan Selatan, terutama di Kabupaten Tanah Bumbu bahan labu kuning ini berlimpah di pasaran. sesuai catatan Dinas Pertanian serta Holtikultur Provinsi Kalimantan Selatan tahun 2011 luas tanaman labu kuning dua,725 hektar menggunakan luas panen dua,215 ton/hektar. tumbuhan ini tidak tahan terhadap hujan yg terus-menerus.(Mumpuni & Khasanah, 2021)

Menurut (Sudarman, n.d.) tumbuhan labu termasuk dalam keluarga buah labulabuan atau *Cucurbitaceae*, serta masih sekerabat dengan melon (*Cucumis melo*) serta mentimun (*Cucumis sativum*). Keistimewaan lain berasal tumbuhan labu merupakan bisa ditanam di lahan-lahan yang kemarau atau tegalan yg masih tersedia luas pada Negara kita. ada 7 jenis labu antara lain: labu kuning, Labu air, B utternut

squash, Courgette, Labu mi, Kabucha, Labu siam, Beligo, serta Labu hibrida.

2. Manfaat Labu Kuning

1) Menghambat Penyakit Degeneratif

kandungan senyawa fenolik pada buah labu kuning mengindikasikan kemampuan bahan pangan tersebut sebagai sumber anti oksidan yang dapat menghambat proses oksidasi didalam tubuh manusia. Antioksidan adalah senyawa-senyawa yang mampu menghilangkan, membersihkan, menahan pembentukan ataupun memadukan efek spesies oksigen reaktif. Penggunaan senyawa antioksidan (anti radikal bebas reaktif) saat ini semakin meluas seiring dengan semakin besarnya pemahaman masyarakat tentang peranannya dalam menghambat penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, arteriosclerosis, kanker, serta gejala penuaan (Gumolung, 2018).

2) Menurunkan Kadar Gula Darah

Labu kuning juga dianggap dapat menurunkan stres oksidatif, secara tidak langsung mengurangi gula darah tinggi dan resistensi insulin, sehingga dapat mencegah komplikasi awal terjadinya sindroma metabolik (Wahyuni, 2017).

3) Memenuhi asupan vitamin A

Labu kuning pula dapat dijadikan alternatif menjadi menambah asupan serta memenuhi kebutuhan vitamin A yang ada pada tubuh manusia. dengan kandungan betakaroten sangat baik buat memperbaiki kekurangan vitamin A di tubuh. Betakaroten ialah pigmen merah yang dijumpai dalam tanaman dan banyak mengandung vitamin A yg dapat diubah menjadi vitamin A di tubuh (Halimah & Rahmawati, 2021).

3. Kandungan Gizi Labu Kuning

Kandungan gizi labu kuning berdasarkan sumber TKPI 2017 dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Labu Kuning Per 100 gr

No	Kandungan gizi	Satuan	Kadar
1	Kalori	Kkal	51
2	Protein	Gr	1.7
3	Lemak	Gr	0.5
4	Karbohidrat	Gr	10
5	Kalsium	Mg	40
6	Fosfor	Mg	180
7	Zat besi	Mg	0.7
8	Vitamin A	Ug	1569
9	Vitamin B1	Mg	0.2
10	Vitamin C	Mg	2
11	Air	G	86.6

Sumber : TKPI 2017

4. Tepung Labu Kuning

Tepung labu kuning merupakan 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 mie basah, cake, muffin, roti kering, kudapan, lauk pauk dan untuk campuran makanan bayi (Rahmaniyah & Prasetyawati, 2020).



Gambar 1. Tepung Labu Kuning

5. Hasil Olahan Dari Tepung Labu Kuning

1) Donat

Donat merupakan makanan kudapan yang terbuat dari tepung terigu dengan bentuk seperti cincin. Donat terbuat dari bahan dasar tepung terigu, salah satu cara untuk mengurangi kebutuhan tepung terigu pada pembuatan donat yaitu dengan mengganti sebagian tepung terigu dengan tepung labu kuning (Arief et al., 2017).

2) Muffin

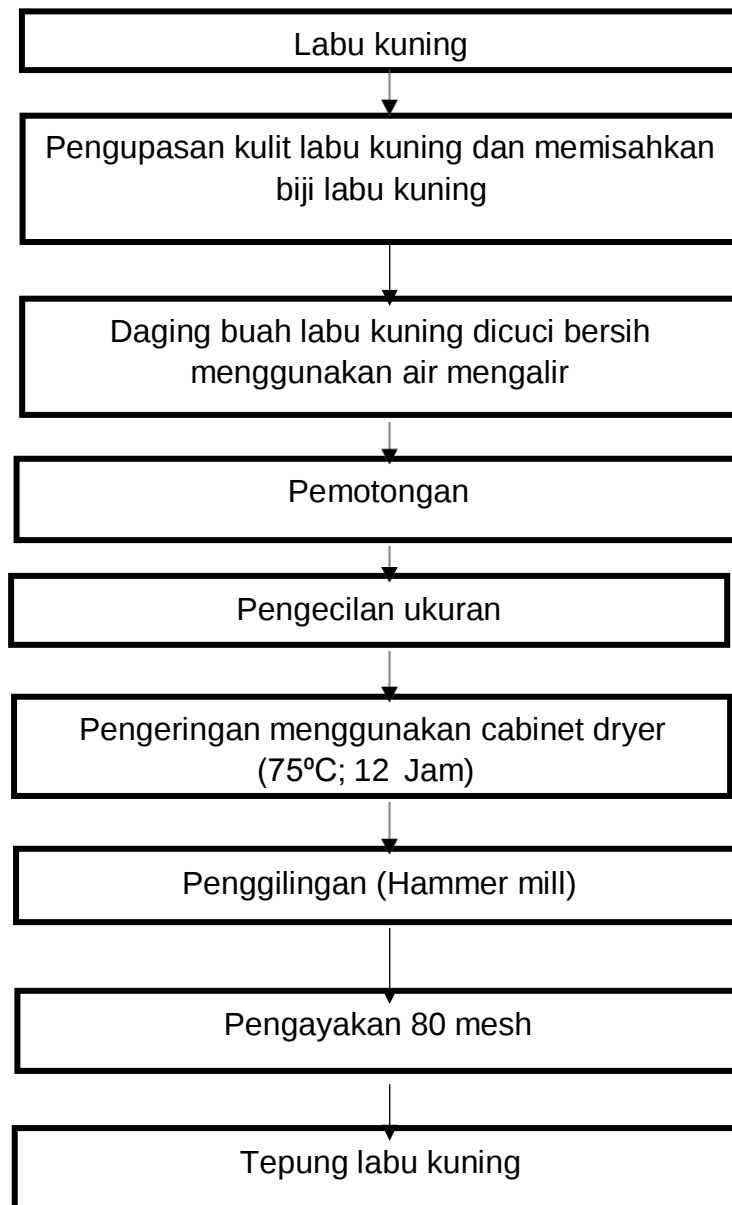
Muffin adalah produk bakery yang tidak dapat dikonsumsi oleh semua orang karena adanya gluten dalam tepung terigu. Bahan pangan yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan muffin adalah tepung labu kuning (Fauziyah & Yuniarta, 2019).

3) Biskuit

Biskuit merupakan produk kering yang pada saat pengolahan melalui proses pemanggangan, selain itu biskuit merupakan produk yang di gemari oleh seluruh kalangan usia dikarenakan memiliki tekstur yang gurih biskuit juga mudah dibawa karena memiliki volume yang ringan. Tepung labu kuning dapat ditambahkan pada pembuatan biskuit sehingga diperoleh produk yang kaya akan nutrisi (Sartika & Hermiza, 2017).

6. Pembuatan Tepung Labu Kuning

Pembuatan tepung labu kuning menurut (Hendrasty, 2003 dalam Susilawati, 2013) yang dimodifikasi. Proses pembuatan tepung labu kuning dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 2. Pembuatan Tepung Labu Kuning

Sumber : (Hendrasty, 2003 dalam Susilawati, 2013).

B. Mie Basah

1. Pengertian Mie Basah

Mie ialah jenis kuliner olahan asal gandum yg cukup banyak digemari oleh warga Indonesia, karena penyajiannya yg praktis serta cepat, baik menjadi bahan kuliner tambahan maupun sebagai makanan pengganti kuliner pokok. oleh sebab tingginya minat rakyat pada produk ini menyebabkan kebutuhan akan gandum juga semakin meningkat.

Menurut (Panjaitan et al., 2017) Mie basah adalah produk kuliner yg dibuat dari tepung terigu, telur, dengan atau tanpa penambahan bahan kuliner lain dan bahan tambahan kuliner yang diizinkan.

Secara umum mie dapat digolongkan menjadi dua yaitu mie basah dan mie goreng , pada umumnya mie basah adalah mie yang belum dimasak dan mie goreng adalah mie yang sudah dimasak atau diolah (Dewi & Anak Agung, 2020).

2. Zat Gizi Mie Basah

Zat gizi mie basah berdasarkan sumber : TKPI 2017 per 100 gr dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Zat Mie Basah Per 100 gr

Zat gizi	Mie basah	Zat gizi	Mie basah
Energi (Kcal)	141,0	Besi	18,0
Protein (g)	4,8	Vitamin A	0,0
Lemak (g)	0,7	Vitamin B1 (mg)	0,0
Karbohidrat (g)	28,3	Vitamin C (mg)	0,1
Kalsium (mg)	7,0	Air	-

Sumber : TKPI 2017

3. Klasifikasi Mie Basah

Menurut (Panjaitan et al., 2017) pembuatan mie dalam perkembangan produk mie dan teknologi pembuatannya tidak lagi terbatas hanya dari

bahan mentah utama terigu saja, sehingga mie dapat dikelompokkan menjadi beberapa macam berdasarkan bahan utamanya, yaitu:

1. Mie yang terbuat dari tepung terigu
2. Bihun yang terbentuk dari tepung beras
3. So'un (fensi) yang terbuat dari pati kacang hijau
4. Shomein yang terbuat dari tepung terigu dan tepung beras

4. Syarat Mutu Mie Basah

Mie basah yang baik iya adalah mie yang secara kimiawi mempunyai nilai kimia yang sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh (Standar et al., 2015). Persyaratan tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Standar Mutu Mie Basah menurut 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 (Nx6.25)	Fraksi Massa, %	Min. 9.0	Min. 6,0
4.	Kadar abu tidak larut dalam asam	Fraksi Massa, %	Maks. 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	Kadmium (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 1x10 ⁶	Maks 1x10 ⁶
8.2	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	maks. 10	maks. 10
8.3	<i>Salmonella</i> sp.	-	negatif/25 g	negatif/ 25 g
8.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks 1x10 ³	Maks 1x10 ³
8.5	<i>Bacillus cereus</i>	koloni/g	Maks 1x10 ³	Maks 1x10 ³
8.6	Kapang	Koloni/g	Maks 1x10 ⁴	Maks 1x10 ⁴
9	Deoksinivalenol	µg/kg	maks. 750	maks. 750

5. Karakteristik Mie Basah

1. Berwarna putih atau kuning
2. Tekstur agak kenyal
3. Tidak mudah putus
4. Permukaan yang tidak lengket (Sutrisno, 2009)

6. Pembuatan Mie Basah

Secara diagram proses pembuatan mie basah mula-mula tepung terigu ditempatkan dalam wadah yang kering dan bersih, dan kemudian dicampurkan dengan garam, air, dan telur (Asmawati et al., 2019).

1. Pembuatan Mie Basah

a. Bahan :

1. Tepung terigu 100 gr
2. Garam 1 gr
3. Air 30ml
4. Telur 5gr

b. Alat :

1. Timbangan
2. Ampia
3. Sendok
4. Kompor
5. Waskom
6. Panci
7. Saringan

c. Prosedur :

1. Tepung terigu, garam ,telur, dan air dicampurkan kedalam waskom
2. Kemudian adonan yang sudah dicampur bentuk lembaran menggunakan ampia dengan ukuran 3 mm agar kalis
3. Lalu setelah pembentukan lembaran adonan dicetak bentuk mie memanjang 1 – 2 mm dengan ampia
4. Lalu rebus mie basah di air sampai mendidih dengan suhu 85°C selama 2 menit.
5. Angkat mie dan dinginkan pada suhu ruang.

7. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan

Pengolahan bahan pangan ialah pengubahan bentuk orisinil kedalam bentuk yg mendekati bentuk untuk bisa segera dimakan. salah satu proses pengolahan bahan pangan merupakan menggunakan pemanasan. Dalam hal, proses pemasakan diperlukan sebelum kita mengonsumsi suatu makanan. Pemasakan bisa dilakukan menggunakan perebusan serta pengukusan (boiling dan steaming pada suhu 100^o C), broiling (pemanggangan daging), baking (pemanggangan roti), roasting (pengsangraian) serta frying (penggorengan dengan minyak) dengan suhu antara 150^o - 300^o C. Penggunaan panas pada proses pemasakan sangat berpengaruh pada nilai gizi bahan pangan tersebut. Suhu menggoreng biasanya mencapai 160^o C, oleh karena itu sebagian zat gizi diperkirakan akan rusak, diantaranya vitamin dan protein. Penurunan mineral berkisar antara 5-40%, terutama kalsium, yodium, seng, selenium dan zat besi.

Selain proses pengolahan (pemasakan) dapat merusak zat-zat gizi yang terkandung dalam bahan pangan, proses pengolahan dapat bersifat menguntungkan terhadap beberapa komponen zat gizi bahan pangan tersebut yaitu perubahan kadar kandungan zat gizi, peningkatan daya cerna dan penurunan berbagai senyawa antinutrisi (Sundari, 2015).

C. Panelis

Untuk melakukan uji organoleptik diperlukan panelis. Panelis bersifat sebagai instrument atau alat. Alat ini terdiri dari orang atau sekelompok orang yang disebut panel yang bertugas menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis (A & Fibrianto, 2016).

1. Panel Perseorangan

Panelis perseorangan yaitu orang yang sangat ahli dengan kepekaan fisik yang sangat tinggi. Panelis perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode uji organoleptik dengan sangat baik.

2. Panel Terbatas

Panelis terbatas menggunakan 3-5 orang penilai yang mempunyai kepekaan tinggi. Panelis ini dapat mengetahui faktor faktor dalam penilaian organoleptik dan cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil dengan cara berdiskusi antar anggota anggotanya.

3. Panel Terlatih

Panelis terlatih terdiri dari 15 – 25 orang. Dan mempunyai kepekaan yang cukup baik. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlalu spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara bersamaan.

4. Panel Tidak Terlatih

Panelis yang hanya diperbolehkan untuk menilai sifat organoleptik seperti sifat kesukaan dan tidak dibolehkan untuk uji pembeda. Panelis tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam.

5. Panel Konsumen

Panelis dengan jumlah paling besar diantara panelis lainnya yang terdiri dari 30 hingga 100 orang. Biasanya panelis ini digunakan untuk uji kesukaan suatu barang atau produk sebelum dipasarkan

D. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Uji kesukaan disebut juga uji hedonik. Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, dan lain-lain. Dalam analisis data, skala hedonik ditransformasikan ke dalam angka. Dengan data ini dapat dilakukan analisis statistic (Gusnadi et al., 2021).

1. Warna

Warna adalah faktor-faktor yang berpengaruh dan kadang sangat menentukan suatu bahan pangan yang dinilai enak, bergizi dan teksturnya sangat baik, tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak enak dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna seharusnya.

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 kita.

3. Rasa

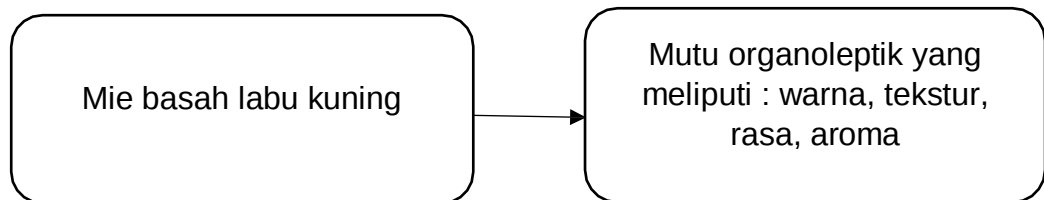
Rasa merupakan faktor yang cukup penting dari suatu produk makanan. Komponen yang dapat menimbulkan rasa yang diinginkan tergantung senyawa penyusunnya. Umumnya bahan pangan tidak hanya terdiri dari satu macam rasa yang terpadu sehingga menimbulkan cita rasa makanan yang utuh.

4. Aroma

Aroma disebut juga pencicipan jarak jauh, manusia dapat mencium bau yang keluar dari makanan karena adanya sel-sel epitel alfa-faktori di bagian dinding atas rongga hidung yang peka terhadap komponen bau.

E. Kerangka Konsep

Kerangka konsep yang terdiri dari variabel bebas tepung labu kuning yang akan diteliti dengan mutu gizi pada mie basah tepung labu kuning yang termasuk variabel terikat.



Gambar 3. Kerangka Konsep

F. Definisi Operasional

Tabel 4. Definisi Operasional

No	Variable	Definisi	Skala
1	Tepung labu kuning	Labu kuning yang dikeringkan dan digiling hingga menjadi tepung labu kuning.	Rasio
2	Mie basah tepung labu kuning	Merupakan olahan dari pencampuran bahan tepung terigu, garam, telur, air, dan divariasikan dengan penambahan tepung labu kuning kemudian direbus selama 2 menit.	Rasio
3	Mutu organoleptik	Penilaian mutu fisik mie basah dengan penambahan tepung labu kuning meliputi : warna, tekstur, rasa, dan aroma yang ditentukan dengan uji hedonic dengan 5 tingkat kesukaan yaitu : a. Tidak suka 1 b. Kurang suka 2 c. Suka 3 d. Sangat suka 4 e. Amat suka 5	Ordinal

G. Hipotesis

Ha1 : Ada pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima warna mie basah

Ha2 : Ada pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima tekstur mie basah

Ha3 : Ada pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima rasa mie basah

Ha4 : ada pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima aroma mie basah

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dan terdiri dari dua bagian yaitu uji pendahuluan dan penelitian utama. Uji pendahuluan dilakukan pada 04 November 2022 akan dilanjutkan dengan penelitian utama pada 09 Februari 2023.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan rancangan percobaan yang dilakukan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 (tiga) kali perlakuan.

a. Perlakuan

- a) Perlakuan A yaitu perbandingan antara tepung terigu dengan tepung labu kuning 90gr : 10gr
- b) Perlakuan B yaitu perbandingan antara tepung terigu dengan tepung labu kuning 80gr : 20gr
- c) Perlakuan B yaitu perbandingan antara tepung terigu dengan tepung labu kuning 70gr : 30gr

b. Pengulangan

Jumlah unit percobaan (n) dalam penelitian dihitung dengan rumus $\sum$ unit percobaan

$$\begin{aligned} n &= r \times t \\ &= 2 \times 3 \\ &= 6 \text{ unit percobaan} \end{aligned}$$

Keterangan :

n= jumlah unit percobaan

r= jumlah pengulangan

t= jumlah perlakuan

C. Penentuan Bilangan Acak

Penentuan bilangan acak dengan menggunakan kalkulator dengan menekan tombol '2ndf' dan 'RND' sebanyak 6 kali dengan hasil : 0.591, 0.059, 0.078, 0.389, 0.765, 0.528 dan bilangan acak tersebut diurutkan hasil terendah sampai tertinggi.

Tabel 5. Penentuan Bilangan Acak

No	Bilangan Acak	Rangking	Unit Percobaan
1	0.591	5	A1
2	0.059	1	A2
3	0.078	2	B1
4	0.389	3	B2
5	0.765	6	C1
6	0.528	4	C2

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

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

Tabel 6. Lay Out Percobaan

1 A2 (0.059)	2 B1 (0.078)
3 B2 (0.389)	4 C2 (0.528)
5 A1 (0.591)	6 C1 (0.765)

Keterangan :

A1,A2 = Perlakuan A tepung terigu 90gr + Tepung labu kuning 10gr

B1,B2 = Perlakuan B tepung terigu 80gr + Tepung labu kuning 20gr

C1,C2 = Perlakuan C Tepung Terigu 70gr + Tepung labu kuning 30gr

D. Alat Penelitian

1. Alat yang digunakan dalam pembuatan tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Tepung Labu Kuning

No	Alat	Jumlah
1	Pisau	1 buah
2	Waskom	1 buah
3	Tampah	5 buah
4	Blender	1 buah
5	Saringan	1 buah
6	Telenan	1 Buah

2. Alat yang digunakan dalam pembuatan mie basah dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah

No	Alat	Jumlah
1	Kompor gas	1 buah
2	Mangkok	1 buah
3	Sendok	1 buah
4	Ampia	1 buah
5	Timbangan	1 buah
6	Panci	1 buah

E. Bahan Penelitian

1. Bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Tepung Labu Kuning

No	Bahan	Jumlah
1	Labu Kuning	10 kg

2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie basah tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 10.

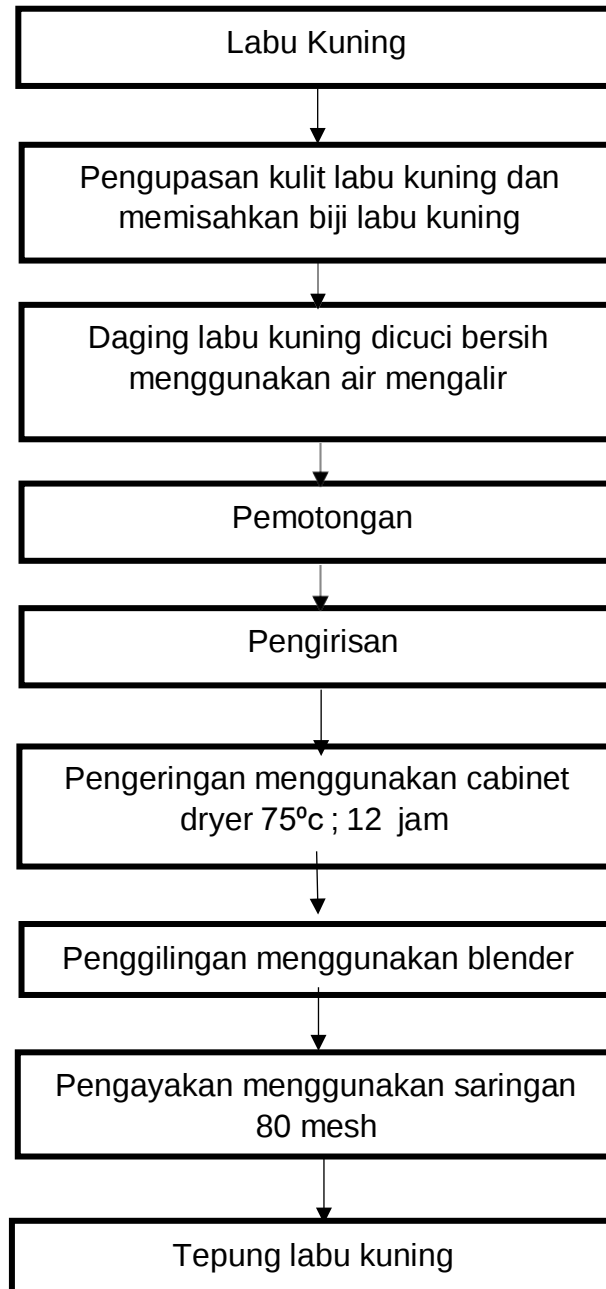
Tabel 10. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah Tepung Labu Kuning

No	Jenis Bahan	Satuan	Perlakuan			Total kebutuhan 1x pengulangan	Total kebutuhan 2x pengulangan
			A	B	C		
1	Tepung terigu	Gr	90	80	70	240	480
2	Tepung labu kuning	Gr	10	20	30	60	120
3	Telur	Gr	5	5	5	15	30
4	Garam	Gr	1	1	1	3	6
5	Air	MI	30	30	30	90	180

F. Prosedur Penelitian

1. Prosedur Pembuatan Tepung Labu Kuning

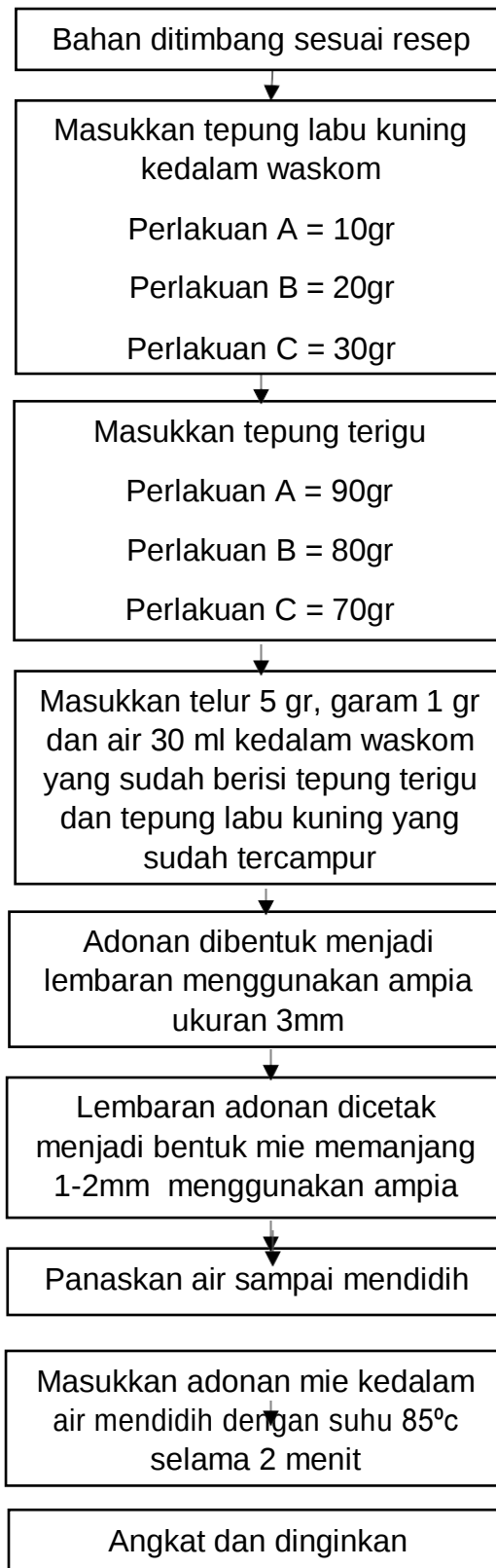
Prosedur pembuatan labu kuning menjadi tepung labu kuning dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Prosedur Pembuatan Tepung Labu Kuning

2. Prosedur Pembuatan Mie Basah Tepung Labu Kuning

Prosedur pembuatan mie basah tepung labu kuning dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Prosedur Pembuatan Mie Basah Tepung Labu Kuning

G. Cara Pengumpulan Data

Prosedur pengumpulan data dilakukan dengan cara uji organoleptik yaitu warna, tekstur, rasa dan aroma dari mie basah labu kuning oleh 20 orang panelis yang terdiri dari mahasiswa Poltekkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

Sampel disediakan dalam piring kecil dengan setiap piring diberi label sesuai dengan perlakuan. Setiap panelis diberi formulir unit organoleptik dengan masing-masing satu lembar untuk percobaan. Penilaian dinyatakan dalam skala hedonik dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Tidak suka 1
- b. Kurang suka 2
- c. Suka 3
- d. Sangat suka 4
- e. Amat suka 5

H. Pengolahan Dan Analisis Data

Data hasil organoleptik yang telah dikumpulkan diolah menggunakan komputer dengan program SPSS dengan uji sidik ragam (Anova) pada α 5%. Jika $p \text{ hitung} \leq \alpha$ 5%, artinya terdapat perbedaan mutu organoleptik yang signifikan diantara jenis perlakuan. Dilanjutkan dengan uji Duncan untuk mengetahui jenis perlakuan mana yang saling berbeda. Hasil akhir dari analisa mutu organoleptik ini adalah ditentukannya satu jenis mie basah tepung labu kuning yang paling disukai panelis.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui kualitas bahan pangan yang menyebabkan seseorang menerima atau tidak. Faktor yang mempengaruhi daya terima suatu makanan adalah rangsangan cita rasa yang meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma melibatkan panelis sebanyak 30 orang. Pada tahap penilaian, panelis ini mengisi formulir penilaian organoleptik kemudian hasil tersebut dihitung. Dari hasil uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap mie basah dengan penambahan tepung labu kuning dapat dijelaskan sebagai berikut:

A. Warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis (Lamusu, 2007).

Hasil penelitian daya terima terhadap warna mie basah dengan penambahan tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie Basah Tepung Labu Kuning

Perlakuan	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	30	3,93	Sangat suka	0,0001
Perlakuan B	30	3,50	Suka	
Perlakuan C	30	2,80	suka	

Pada tabel 11 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna mie basah pada perlakuan A yaitu penggunaan 10gr tepung labu kuning dengan nilai (3,93) dengan kategori sangat suka. Perlakuan B yaitu penggunaan 20gr tepung labu kuning dengan nilai (3,50) dengan kategori suka. Perlakuan C yaitu penggunaan 30gr tepung labu kuning dengan nilai (2,80) dengan kategori suka.

Hasil uji keragaman (anova) menunjukkan nilai signifikan $p < 0,05$ ($p = 0,0001$) yang berarti H_a diterima, artinya ada pengaruh daya terima variasi penambahan tepung labu kuning menurut tingkat kesukaan panelis terhadap warna mie basah.

Warna mie basah pada umumnya berwarna kuning cerah sedangkan warna mie basah dengan penambahan tepung labu kuning dengan nilai rata-rata tertinggi adalah perlakuan A (3,93) dengan penambahan tepung labu kuning 10gr yang menghasilkan warna kuning agak keemasan, sedangkan perlakuan B dengan penambahan tepung labu kuning 20gr yang menghasilkan warna kuning sedikit kecoklatan, dan C penambahan tepung labu kuning 30gr yang menghasilkan warna kuning kecoklatan. Warna kuning ini berasal dari pigmen karoten yang berasal dari labu kuning semakin banyak penambahan labu kuning nya semakin kuning warnanya. Selain itu labu kuning juga mengandung protein yang dapat memungkinkan terjadinya reaksi pencoklatan. Warna kuning kecoklatan juga dapat disebabkan karena reaksi maillard yang terjadi melalui interaksi gugus amino dari protein dan karbohidrat membentuk pigmen (Sari et al., 2017).

Hal ini sejalan dengan penelitian (Pratiwi, 2017) bahwa warna pada tepung labu kuning yang dominan berwarna kuning-jingga sehingga mempengaruhi warna produk makanan intensitas warna mie yang dihasilkan dipengaruhi oleh tingkat formulasi tepung labu kuning yang digunakan, sehingga semakin banyak penggunaan tepung labu kuning maka warna mie akan semakin kuning.

Untuk mengetahui beda nyata antara masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan. Selanjutnya hasil uji Duncan menunjukkan bahwa perlakuan A, perlakuan B dan perlakuan C menghasilkan nilai yang tidak signifikan. Dengan demikian mie basah yang paling disukai dari segi warna yaitu perlakuan A dengan nilai (3,93).

B. Tekstur

Tekstur makanan adalah hasil dari respon *tactile sense* terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian didalam rongga mulut dan makanan. Perubahan tekstur atau viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor olfaktori dan kelenjar liur. Semakin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan cita rasa semakin berkurang (Sari & Yohana, 2015).

Hasil penelitian daya terima terhadap tekstur mie basah dengan penambahan tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie Basah Tepung Labu Kuning

Perlakuan	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	30	3,53	Suka	0,002
Perlakuan B	30	3,83	Sangat suka	
Perlakuan C	30	3,10	Suka	

Dari tabel 12 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah dengan penambahan tepung labu kuning yang tertinggi adalah perlakuan B yaitu penambahan tepung labu kuning 20gr dengan nilai rata-rata (3,83) kategori sangat suka. Dan nilai terendah adalah pada perlakuan C yaitu dengan penambahan tepung labu kuning 30gr dengan nilai rata-rata (3,10) kategori suka.

Berdasarkan hasil uji keragaman (anova) menunjukkan nilai signifikan $p < 0,05$ ($p = 0.002$) yang berarti H_a diterima, artinya ada pengaruh daya terima terhadap tekstur mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.

Dalam penelitian ini kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah pada perlakuan B dengan penggunaan tepung terigu 80gr dan tepung labu kuning 20gr, kriteria tekstur mie basah lembut memiliki nilai rata-rata yang paling tinggi (3,83) kategori sangat suka artinya perlakuan ini

lebih disukai panelis dibandingkan dengan tekstur mie basah perlakuan A dengan penggunaan tepung terigu 90gr dan tepung labu kuning 10gr, kriteria tekstur mie basah kenyal dan lembut memiliki nilai rata-rata (3,53) kategori suka dan tekstur mie basah pada perlakuan C dengan penggunaan tepung terigu 70gr dan tepung labu kuning 30gr kriteria tekstur mie basah tidak kenyal dan mudah patah memiliki nilai rata-rata (3,10) kategori suka. Hal ini dikarenakan panelis lebih menyukai tekstur mie yang lembut dan tidak terlalu kenyal sehingga panelis lebih menyukai perlakuan B dibandingkan perlakuan A dan perlakuan C.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Imzalfida ,2016 & Fadly, 2019) semakin halus tepung yang digunakan akan semakin halus tekstur produk. Semakin rendah jumlah penambahan tepung labu kuning produk yang dihasilkan akan semakin kenyal dan lembut karena tepung terigu mengandung gluten yang bersifat elastis pada adonan yang menyebabkan mie yang dihasilkan tidak mudah putus pada proses pencetakan dan pemasakan.

Untuk mengetahui beda nyata antara masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan. Selanjutnya hasil uji Duncan menunjukkan bahwa perlakuan A dan B menghasilkan nilai yang signifikan sedangkan perlakuan A, B dengan perlakuan C menghasilkan nilai yang tidak signifikan. Dengan demikian mie basah yang paling disukai dari segi tekstur yaitu perlakuan B dengan nilai (3,83).

C. Rasa

Rasa adalah penilaian panelis terhadap cita rasa suatu makanan yang ditimbulkan yang dapat dibedakan dengan indera pengecap. Rasa adalah persepsi dari indera pengecap yang meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit yang diakibatkan oleh bahan yang terlarut dalam mulut. Rasa merupakan faktor yang penting dalam keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan (Surahman & Winarti, 2021).

Hasil penelitian daya terima terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Basah Tepung Labu Kuning

Perlakuan	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	30	3,80	Sangat suka	0,001
Perlakuan B	30	3,30	Suka	
Perlakuan C	30	3,00	Suka	

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung labu kuning yang tertinggi pada perlakuan A yaitu tepung terigu 90gr, tepung labu kuning 10gr dengan nilai rata-rata (3,80) kategori sangat suka. Pada perlakuan B tepung terigu 80gr , tepung labu kuning 20gr dengan nilai rata-rata (3,30) kategori suka. Dan nilai terendah pada perlakuan C yaitu tepung terigu 70gr, tepung labu kuning 30gr dengan nilai rata-rata (3,00) kategori suka.

Berdasarkan hasil uji keragaman (anova) menunjukkan nilai signifikan $p < 0,05$ ($p = 0.001$) yang berarti H_a diterima, artinya ada pengaruh daya terima terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.

Dalam penelitian ini mie basah pada perlakuan A tepung terigu 90gr, tepung labu kuning 10gr menghasilkan rasa yang enak dan manis yang seimbang, mie basah pada perlakuan B tepung terigu 80gr tepung labu kuning 20gr menghasilkan rasa lebih manis dari perlakuan A dan rasa mie basah pada perlakuan C tepung terigu 70gr, tepung labu kuning 30gr menghasilkan rasa tidak terlalu enak dan terlalu manis.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Kristianingsih, 2010) bahwa semakin sedikit penambahan tepung labu waluh maka rasa produk yang dihasilkan manis dan seimbang. Sebaliknya, jika penambahan tepung labu waluh semakin banyak maka produk yang dihasilkan masih memiliki rasa manis akan tetapi cenderung terasa agak pahit. Hal ini

karena kandungan karbohidrat didalam buah labu kuning, umumnya komponen pati yang cukup tinggi pada beberapa buah-buahan diantaranya akan mengalami penurunan selama proses pematangan sehingga mengalami peningkatan kadar sukrosa dan total gula sebagai akibat hidrolisa pati.

Untuk mengetahui beda nyata antara masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan. Selanjutnya hasil uji Duncan menunjukkan bahwa perlakuan B dan C menghasilkan nilai yang signifikan sedangkan perlakuan B, C dengan perlakuan A menghasilkan nilai yang tidak signifikan. Dengan demikian mie basah yang paling disukai dari segi rasa adalah perlakuan A dengan nilai rata-rata (3,80).

D. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dengan menggunakan indera penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik. Dalam hal ini penerimaan ditentukan oleh aromanya, meskipun penampakan makanan disukai tetapi akan mengurangi daya terimanya bila terjadi penyimpangan aroma tersebut. Aroma makanan dapat juga ditimbulkan dengan menggunakan aroma alami dan sintesis (Lamusu, 2007).

Hasil penelitian daya terima terhadap aroma mie basah dengan penambahan tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Nilai Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Basah Tepung Labu Kuning

Perlakuan	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	30	3,50	Suka	0,420
Perlakuan B	30	3,40	Suka	
Perlakuan C	30	3,20	Suka	

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma mie basah dengan penambahan tepung labu

kuning yang tertinggi pada perlakuan A yaitu tepung terigu 90gr, tepung labu kuning 10gr dengan nilai rata-rata (3,50) kategori suka.

Berdasarkan hasil uji keragaman (anova) menunjukkan nilai signifikan $p = 0,420$ yang berarti H_0 diterima. Artinya tidak ada pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima aroma mie basah dengan penambahan tepung labu kuning.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Hendrasty, 2003) menyatakan bahwa tepung labu waluh memiliki karakteristik aroma khas langu, sehingga membuat produk mie memiliki aroma yang khas dibandingkan dengan mie pada umumnya.

E. Daya Terima

Daya terima adalah nilai rata-rata dari penilaian panelis yang berdasarkan warna, tekstur, rasa dan aroma mie basah dengan penambahan tepung labu kuning. Hasil daya terima dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Warna, Tekstur, Rasa, dan Aroma Mie Basah

Perlakuan	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Rata-Rata	Kategori
A	3,93	3,53	3,80	3,50	3,69	Sangat suka
B	3,50	3,83	3,30	3,40	3,50	Suka
C	2,80	3,10	3,00	3,20	3,02	Suka

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa kesukaan panelis terhadap warna, rasa, dan aroma mie basah dengan penambahan tepung labu kuning adalah perlakuan A dengan rata-rata (3,69) kategori sangat suka, hal ini disebabkan karena dari segi warna menghasilkan warna kuning keemasan, dari segi rasa menghasilkan rasa yang enak dengan manis yang seimbang, dan dari segi aroma menghasilkan aroma khas labu kuning yang masih bisa diterima oleh panelis. Dan kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah dengan penambahan

labu kuning adalah perlakuan B, hal ini disebabkan karena dari segi tekstur perlakuan B menghasilkan tekstur yang lembut dan tidak terlalu kenyal. Agar tekstur perlakuan A lebih disukai panelis sebaiknya penambahan tepung labu kuning ditingkatkan lagi agar teksturnya menjadi lebih lembut dan bisa diterima oleh panelis. Berdasarkan hasil uji organoleptik secara keseluruhan mie basah dengan penambahan tepung labu kuning yang disukai adalah perlakuan A (3,69) kategori sangat suka.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Daya terima warna mie basah tepung labu kuning memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,93 dengan kategori sangat suka pada perlakuan A
2. Daya terima tekstur mie basah tepung labu kuning memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,83 dengan kategori sangat suka pada perlakuan B
3. Daya terima rasa mie basah tepung labu kuning memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,80 dengan kategori sangat suka pada perlakuan A
4. Daya terima aroma mie basah tepung labu kuning memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,50 dengan kategori suka pada perlakuan A
5. Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap daya terima mie basah yang paling diterima oleh panelis adalah pada perlakuan A (3,69) dengan kategori sangat suka

B. Saran

1. Pemanfaatan labu kuning untuk produk makanan lain yang berbahan tepung terigu
2. Perlu disosialisasikan kepada masyarakat tentang pengolahan dan manfaat tepung labu kuning.

DAFTAR PUSTAKA

- A, R. R., & Fibrianto, K. (2016). Proses penyiapan mahasiswa sebagai panelis terlatih dalam pengembangan lexicon (bahasa sensoril) susu skim uht dan susu kaya lemak uht. *Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 190–200.
- Amalia, L., Irwan, I., & Hiola, F. (2020). Analisis Gejala Klinis Dan Peningkatan Kekebalan Tubuh Untuk Mencegah Penyakit Covid-19. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 2(2), 71–76. <https://doi.org/10.35971/jjhsr.v2i2.6134>
- Arief, U. M., Setyaningsih, D. N., & Purbawanto, S. (2017). Upaya Peningkatan Produksi Dengan Menggunakan Alat Pengaduk Otomatis Pada Usaha Donat Kentang Di Semarang. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 9(1), 45–52.
- Asmawati, A., Saputrayadi, A., & Bulqiah, M. (2019). Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 17. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v6i1.954>
- Dewi, A. E. L., & Anak Agung. (2020). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Mie Basah. *Disertasi Poltekkes Denpasar*, 1689–1699.
- Fauziyah, A. I., & Yuniarta, Y. (2019). Pengaruh Perbedaan Formulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Muffin Non Terigu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(2), 1–12. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.02.1>
- Gumolung, D. (2018). *Analisis kandungan total fenolik pada jonjot buah labu kuning (cucurbita moschata)*. 3(1), 1–4.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 1–7.
- Hasanah, N., & Novian, D. R. (2020). Analisis Ekstrak Etanol Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(1), 54–59.
- Hendrasty, H. K., Setyaningsih, S., & Sugiarto, R. (2019). *Optimasi Kondisi Pengeringan Mie Singkong dengan Response Surface Methodology Terhadap Karakteristik Produknya*. 39(2), 153–159.

- Lamusu, D. (2007). *UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (Ipomoea batatas L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT*. 3(1), 9–15.
- Loelinda, P., Nafi', A., & Windrati, W. S. (2017). SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschata Durch) DAN KORO PEDANG (Canavalia ensiformis L.) TERHADAP TERIGU PADA PEMBUATAN CAKE. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 45. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5444>
- Mumpuni, C. E., & Khasanah, T. A. (2021). *Pengaruh formulasi tepung ikan haruan, tepung buah dan biji labu kuning pada biskuit terhadap kandungan gizi dan daya terima*. 10, 1–9.
- Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2017). Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(1), 1–16.
- Populer, T. P. (2009). *Teknologi pengolahan mie*. 1–13.
- Rahmaniyah, N., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Safrida, S., Hamid, Y. H., Sari, N., Adinda, R., & Hayati, R. (2022). *E-marketing Sirup Labu Kuning dan Sirup Jahe sebagai Inovasi Minuman Sehat untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masa Pandemi Covid-19 di Masyarakat Desa Lamklat Aceh Besar*. 2, 240–246.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi? (Food texture: a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function?). *Makassar Dent J*, 4(6), 184–189.
- Sartika, Y., & Hermiza, M. (2017). Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap karakteristik biskuit yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 1–11. <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/96/69>
- Standar, T., Mie, M., & Sni, B. (2015). (*Sumber : Badan Standarisasi Nasional , 2015*). 2987.
- Sudarman, M. (n.d.). *No Title*.
- Sumartini, S., & Gozali, T. (2018). OPTIMASI FORMULASI PEMBUATAN MI BASAH DENGAN CAMPURAN PASTA UBI UNGU (Ipomea batatas L.) DENGAN PROGRAM LINIER. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 239. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.654>
- Sundari, D. (2015). *PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP*

PROTEIN. 235–242.

- Sari, D. Y. E., Angkasa, D., & Swamilaksita, P. D. (2017). Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*, 6(1), 1–11.
- Surahman, B., & Winarti, W. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics Review*, 3(2), 26–45.
<https://doi.org/10.55542/gpjer.v3i2.70>
- Utari Pratiwi I, Noviar Harun2, E. R. (2016). THE USE OF CARRAGEENAN IN THE PRODUCTION OF PUMPKIN SHEET Jom Faperta Vol 3 No 2 Oktober 2016 Jom Faperta Vol 3 No 2 Oktober 2016. *Jom Faperta*, 3(2).
- Wahyuni, D. (2017). Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus Model Sindroma Metabolik. *Jurnal Aisyah : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(1), 11–16.
<https://doi.org/10.30604/jika.v2i1.26>
- Widiany, F. L. (n.d.). *Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penam- bahan Tepung Okra Hijau (Abelmoschus esculentum L .).* 9(1)

Lampiran 1.

Rekapitulasi Data Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna

rata-rata rekapitulasi warna									
panelis	A1	A2	rata-rata	B1	B2	rata-rata	C1	C2	rata-rata
1	4	4	4	3	4	3,5	2	4	3
2	4	4	4	2	3	2,5	2	3	2,5
3	5	4	4,5	4	3	3,5	2	3	2,5
4	5	3	4	4	3	3,5	3	3	3
5	3	4	3,5	4	3	3,5	2	4	3
6	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
7	4	3	3,5	3	5	4	2	4	3
8	4	5	4,5	3	4	3,5	2	2	2
9	5	5	5	4	4	4	3	3	3
10	3	5	4	3	4	3,5	3	3	3
11	4	5	4,5	4	4	4	2	3	2,5
12	3	4	3,5	3	3	3	3	2	2,5
13	4	4	4	4	5	4,5	3	3	3
14	4	3	3,5	3	2	2,5	4	3	3,5
15	3	5	4	3	3	3	3	3	3
16	4	4	4	3	4	3,5	3	2	2,5
17	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
18	4	3	3,5	3	3	3	4	2	3
19	2	3	2,5	3	3	3	3	1	2
20	3	5	4	4	4	4	4	2	3
21	5	5	5	4	4	4	2	3	2,5
22	5	4	4,5	4	4	4	3	2	2,5
23	5	5	5	3	4	3,5	3	2	2,5
24	5	4	4,5	4	3	3,5	3	2	2,5
25	4	4	4	3	3	3	2	2	2
26	4	5	4,5	5	4	4,5	3	3	3
27	3	3	3	2	3	2,5	3	3	3
28	4	4	4	3	4	3,5	3	2	2,5
29	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
30	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
Total	118			105			84		
Rata-rata	3,93			3,50			2,80		

**Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie Basah dengan
Penambahan Tepung Labu Kuning**

ANOVA

Kesukaan warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	sig
Between Groups	19,622	2	9,811	18,489	,0001
Within Groups	46,167	87	,531		
Total	65,789	89			

Kesukaan_warna

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Perlakuan C	30	2,80		
Perlakuan B	30		3,50	
Perlakuan A	30			3,93
Sig			.676	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Rekapitulasi Data Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur

rata-rata rekapitulasi tekstur									
panelis	A1	A2	rata-rata	B1	B2	rata-rata	C1	C2	rata-rata
1	4	3	3,5	3	4	3,5	2	4	3
2	2	3	2,5	4	3	3,5	5	4	4,5
3	5	4	4,5	4	4	4	3	3	3
4	4	3	3,5	4	3	3,5	2	3	2,5
5	2	4	3	4	4	4	2	4	3
6	2	4	3	4	4	4	4	3	3,5
7	3	3	3	3	4	3,5	2	4	3
8	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
9	5	4	4,5	4	5	4,5	3	3	3
10	3	5	4	5	5	5	3	3	3
11	3	5	4	3	4	3,5	3	4	3,5
12	4	4	4	4	3	3,5	4	2	3
13	3	4	3,5	5	3	4	4	3	3,5
14	3	4	3,5	4	4	4	4	3	3,5
15	3	4	3,5	3	4	3,5	4	2	3
16	4	3	3,5	4	3	3,5	3	2	2,5
17	3	5	4	5	4	4,5	3	3	3
18	4	3	3,5	4	3	3,5	4	2	3
19	4	2	3	4	4	4	5	5	5
20	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
21	3	4	3,5	4	3	3,5	4	3	3,5
22	3	2	2,5	5	4	4,5	3	2	2,5
23	5	4	4,5	5	3	4	3	4	3,5
24	5	3	4	4	4	4	4	2	3
25	4	3	3,5	4	3	3,5	2	3	2,5
26	4	5	4,5	3	4	3,5	3	3	3
27	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
28	4	3	3,5	4	4	4	2	2	2
29	3	4	3,5	3	4	3,5	2	3	2,5
30	2	3	2,5	4	4	4	3	1	2
Jumlah	106			115			93		
Rata-rata	3,53			3,83			3,10		

**Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie Basah dengan
Penambahan Tepung Labu Kuning**

ANOVA

Kesukaan tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	sig
Between Groups	8,156	2	4,078	6,529	,002
Within Groups	54,333	87	,625		
Total	62,489	89			

Kesukaan_tekstur

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan C	30	3,10	
Perlakuan A	30		3,53
Perlakuan B	30		3,83
Sig		1,000	.145

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Rekapitulasi Data Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa

rata-rata rekapitulasi rasa									
panelis	A1	A2	rata-rata	B1	B2	rata-rata	C1	C2	rata-rata
1	3	4	3,5	2	4	3	3	3	3
2	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
3	4	4	4	3	3	3	2	3	2,5
4	4	3	3,5	4	3	3,5	2	4	3
5	4	4	4	4	3	3,5	2	3	2,5
6	2	4	3	4	3	3,5	3	4	3,5
7	4	5	4,5	3	3	3	3	4	3,5
8	4	4	4	3	3	3	2	3	2,5
9	5	4	4,5	4	3	3,5	5	3	4
10	3	5	4	4	5	4,5	3	3	3
11	3	5	4	2	3	2,5	2	4	3
12	3	5	4	3	3	3	3	3	3
13	2	5	3,5	3	4	3,5	4	2	3
14	4	3	3,5	4	3	3,5	3	2	2,5
15	3	4	3,5	3	3	3	3	2	2,5
16	4	4	4	3	2	2,5	3	2	2,5
17	3	2	2,5	3	3	3	4	4	4
18	4	5	4,5	3	2	2,5	3	3	3
19	4	4	4	3	4	3,5	4	4	4
20	4	5	4,5	3	3	3	4	2	3
21	4	4	4	4	4	4	3	2	2,5
22	4	4	4	3	4	3,5	3	2	2,5
23	5	2	3,5	5	4	4,5	3	3	3
24	5	4	4,5	4	3	3,5	4	3	3,5
25	5	4	4,5	3	3	3	3	2	2,5
26	5	5	5	4	4	4	2	5	3,5
27	3	3	3	3	4	3,5	2	3	2,5
28	3	3	3	3	2	2,5	2	2	2
29	4	4	4	3	4	3,5	2	3	2,5
30	2	3	2,5	3	3	3	4	4	4
Jumlah	114			99			90		
Rata-rata	3,80			3,30			3,00		

**Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Basah dengan
Penambahan Tepung Labu Kuning**

ANOVA

Kesukaan Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	sig
Between Groups	9,800	2	4,900	7,737	,001
Within Groups	55,100	87	4,900		
Total	64,900	89			

Kesukaan_rasa

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Perlakuan C	30	3,00	3,80
Perlakuan B	30	3,30	
Perlakuan A	30		
Sig		,148	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Rekapitulasi Data Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma

rata-rata rekapitulasi aroma									
panelis	A1	A2	rata-rata	B1	B2	rata-rata	C1	C2	rata-rata
1	2	4	3	3	4	3,5	2	4	3
2	4	4	4	2	3	2,5	2	3	2,5
3	4	3	3,5	3	3	3	3	3	3
4	5	3	4	5	4	4,5	3	3	3
5	2	3	2,5	2	3	2,5	1	3	2
6	2	3	2,5	4	3	3,5	5	3	4
7	3	3	3	2	4	3	2	5	3,5
8	3	5	4	2	5	3,5	2	4	3
9	4	4	4	4	3	3,5	3	3	3
10	3	5	4	3	4	3,5	3	4	3,5
11	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
12	3	3	3	3	5	4	3	4	3,5
13	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
14	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
15	4	5	4,5	3	4	3,5	3	1	2
16	5	4	4,5	3	3	3	3	3	3
17	3	2	2,5	4	4	4	4	1	2,5
18	4	2	3	3	3	3	4	2	3
19	4	4	4	2	4	3	3	2	2,5
20	3	4	3,5	4	3	3,5	5	3	4
21	4	5	4,5	5	5	5	4	3	3,5
22	4	2	3	3	2	2,5	3	3	3
23	5	3	4	4	4	4	4	5	4,5
24	5	2	3,5	4	2	3	4	2	3
25	4	3	3,5	4	1	2,5	4	2	3
26	3	4	3,5	4	4	4	5	3	4
27	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
28	5	3	4	4	3	3,5	3	3	3
29	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
30	2	4	3	4	3	3,5	4	3	3,5
Jumlah	105			102			96		
Rata-rata	3,50			3,40			3,20		

**Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Basah dengan
Penambahan Tepung Labu Kuning**

ANOVA

Kesukaan Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	sig
Between Groups	1,400	2	,700	,876	,420
Within Groups	69,500	87	,799		
Total	70,900	89			

Kesukaan_aroma

Duncan

Panelis	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Perlakuan C	30	3,20
Perlakuan B	30	3,40
Perlakuan A	30	3,50
Sig		,225

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 3.

Mie Basah dengan Penambahan Tepung Labu Kuning



Perlakuan A
Tepung terigu 90gr
Tepung labu kuning 10gr



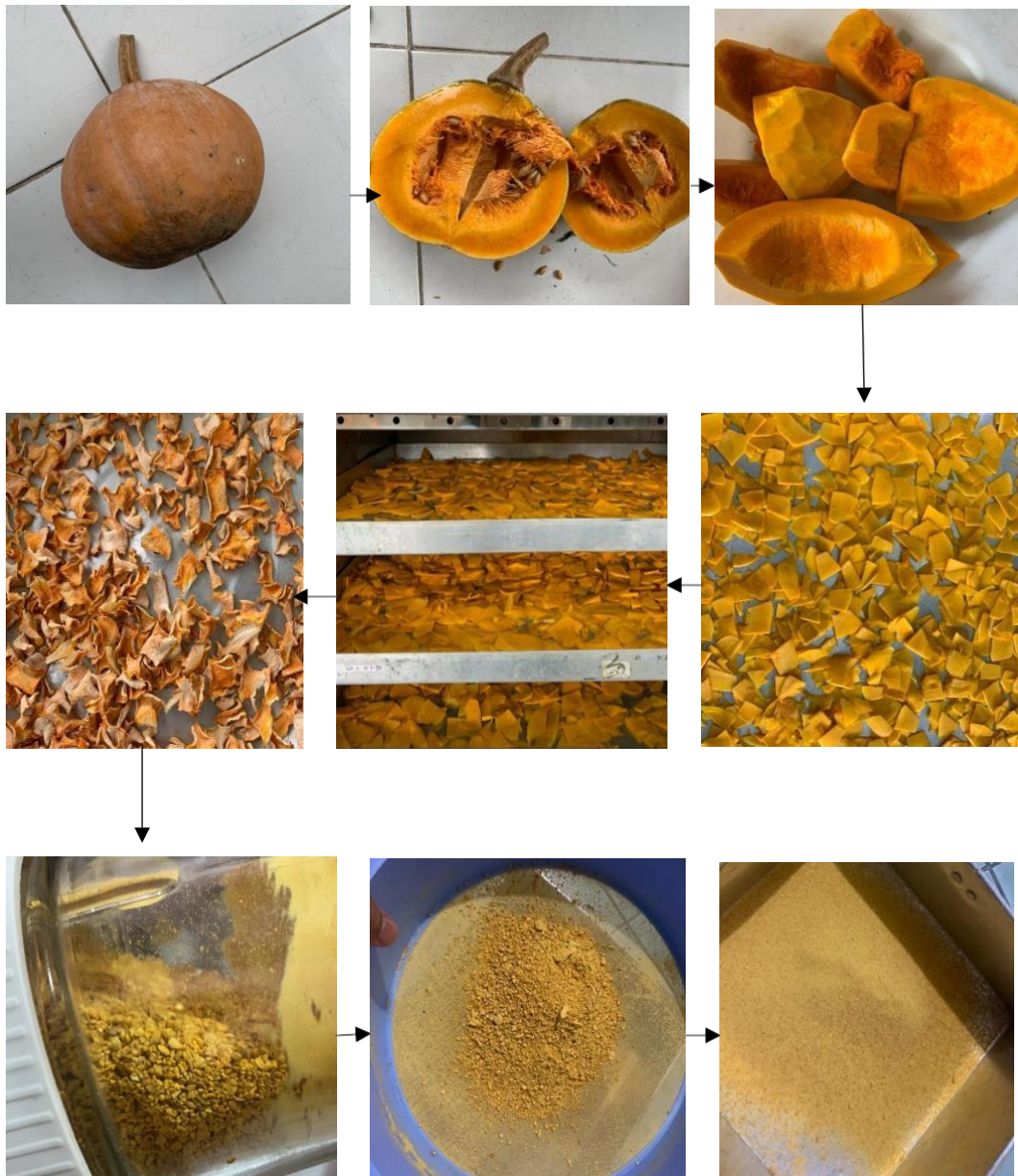
Perlakuan B
Tepung terigu 80gr
Tepung labu kuning 20gr



Perlakuan C
Tepung terigu 70gr
Tepung labu kuning 30gr

Lampiran 3.

Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu Kuning



Lampiran 4.

Dokumentasi Uji Panelis

a. Proses Uji Organoleptik Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Daya Terima Mie Basah



Lampiran 5.

Perlakuan A

HASIL PERHITUNGAN DIET/			
Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung terigu	90 g	327,6 kcal	68,7 g
labu kuning	157 g	61,2 kcal	13,8 g
garam	1 g	0,0 kcal	0,0 g
telur ayam	5 g	7,8 kcal	0,1 g
Meal analysis: energy 396,6 kcal (100 %), carbohydrate 82,5 g (100 %)			

HASIL PERHITUNGAN			
Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	396,6 kcal	1900,0 kcal	21 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	11,3 g(11%)	48,0 g(12 %)	24 %
fat	2,4 g(5%)	77,0 g(< 30 %)	3 %
carbohydr.	82,5 g(83%)	351,0 g(> 55 %)	24 %
dietary fiber	6,8 g	30,0 g	23 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	0,9 g	10,0 g	9 %
cholesterol	21,2 mg	-	-
Vit. A	639,1 µg	800,0 µg	80 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,2 mg	1,0 mg	23 %
Vit. B2	0,1 mg	1,2 mg	8 %
Vit. B6	0,2 mg	1,2 mg	13 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	15,7 mg	100,0 mg	16 %
sodium	396,8 mg	2000,0 mg	20 %
potassium	788,8 mg	3500,0 mg	23 %
calcium	38,4 mg	1000,0 mg	4 %
magnesium	32,9 mg	310,0 mg	11 %
phosphorus	137,2 mg	700,0 mg	20 %
iron	1,6 mg	15,0 mg	11 %
zinc	1,2 mg	7,0 mg	17 %

Perlakuan B

HASIL PERHITUNGAN DIET/

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung terigu	80 g	291,2 kcal	61,0 g
labu kuning	314 g	122,5 kcal	27,6 g
garam	1 g	0,0 kcal	0,0 g
telur ayam	5 g	7,8 kcal	0,1 g
Meal analysis: energy 421,4 kcal (100 %), carbohydrate 88,7 g (100 %)			

HASIL PERHITUNGAN

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	421,4 kcal	1900,0 kcal	22 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	11,7 g(11%)	48,0 g(12 %)	24 %
fat	3,2 g(7%)	77,0 g(< 30 %)	4 %
carbohydr.	88,7 g(83%)	351,0 g(> 55 %)	25 %
dietary fiber	11,0 g	30,0 g	37 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	1,3 g	10,0 g	13 %
cholesterol	21,2 mg	-	-
Vit. A	1268,6 µg	800,0 µg	159 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,4 mg	1,0 mg	37 %
Vit. B2	0,1 mg	1,2 mg	10 %
Vit. B6	0,3 mg	1,2 mg	21 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	31,4 mg	100,0 mg	31 %
sodium	398,2 mg	2000,0 mg	20 %
potassium	1464,2 mg	3500,0 mg	42 %
calcium	58,9 mg	1000,0 mg	6 %
magnesium	43,2 mg	310,0 mg	14 %
phosphorus	157,8 mg	700,0 mg	23 %
iron	2,0 mg	15,0 mg	13 %
zinc	1,6 mg	7,0 mg	22 %

Perlakuan C

HASIL PERHITUNGAN DIET/

Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
tepung terigu	70 g	254,8 kcal	53,4 g
labu kuning	471 g	183,7 kcal	41,4 g
garam	1 g	0,0 kcal	0,0 g
telur ayam	5 g	7,8 kcal	0,1 g
Meal analysis: energy 446,2 kcal (100 %), carbohydrate 94,9 g (100 %)			

HASIL PERHITUNGAN

Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	446,2 kcal	1900,0 kcal	23 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	12,1 g(10%)	48,0 g(12 %)	25 %
fat	4,1 g(8%)	77,0 g(< 30 %)	5 %
carbohydr.	94,9 g(82%)	351,0 g(> 55 %)	27 %
dietary fiber	15,1 g	30,0 g	50 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	1,8 g	10,0 g	18 %
cholesterol	21,2 mg	-	-
Vit. A	1898,2 µg	800,0 µg	237 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E	0,0 mg	-	-
Vit. B1	0,5 mg	1,0 mg	50 %
Vit. B2	0,1 mg	1,2 mg	12 %
Vit. B6	0,4 mg	1,2 mg	30 %
folic acid eq.	0,0 µg	-	-
Vit. C	47,1 mg	100,0 mg	47 %
sodium	399,6 mg	2000,0 mg	20 %
potassium	2139,6 mg	3500,0 mg	61 %
calcium	79,4 mg	1000,0 mg	8 %
magnesium	53,6 mg	310,0 mg	17 %
phosphorus	178,4 mg	700,0 mg	25 %
iron	2,3 mg	15,0 mg	15 %
zinc	2,0 mg	7,0 mg	28 %

Lampiran 6.

BUKTI BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama : Dini Amira Nasution

Nim : P01031120013

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Daya Terima Mie Basah.

No	Tanggal Bimbingan	Topik Bimbingan	TTD Mahasiswa	TTD Dosen Pembimbing
1.	27 September 2022	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	04 Oktober 2022	Menyerahkan Judul		
3.	07 Oktober 2022	Mendiskusikan masalah terkait topik dan judul		
4.	25 Oktober 2022	Menyerahkan Uji Pendahuluan Produk		
5.	04 November 2022	Melakukan Uji Pendahuluan Kepada Panelis		
6.	10 November 2022	Menyerahkan Proposal		

7.	16 November 2022	Revisi Proposal		
8.	02 November 2022	Revisi Proposal		
9.	07 Desember 2022	Fix usulan penelitian		
10.	09 Januari 2023	Seminar proposal		
11.	17 Januari 2023	Revisi proposal		
12.	09 Februari 2023	Penelitian		
13.	11 Mei 2023	Revisi KTI		
14.	16 Mei 2023	Fix KTI		
15.	23 Mei 2023	Seminar hasil		
16.	01 Agustus 2023	Revisi ke dosen pembimbing		
17.	04 Agustus 2023	Revisi ke penguji 1		
18.	08 Agustus 2023	Acc penguji 1		
19.	16 Agustus 2023	Revisi ke penguji 2		
20.	23 Agustus 2023	Acc penguji 2		

Lampiran 7.

Persetujuan KEPK



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: 01.2085 /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 :

**“Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata)
Terhadap Daya Terima Mie Basah.”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Dini Amira Nasution**
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, Mei 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

4/L Ketua,

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

Lampiran 9.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dini Amira nasution

Nim : P01031120013

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Karya Tulis Ilmiah adalah benar saya ambil dan apabila hal tersebut tidak benar, maka saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan



(Dini Amira Nasution)

Lampiran 10.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama Lengkap	: Dini Amira Nasution
Tempat/Tanggal Lahir	: Tanjung Morawa, 17 Agustus 2002
Nama Orang Tua	: Ayah : Alm. Drs Razali Nasution Ibu : Dra Nefda Masdiana
Jumlah saudara	: 4 orang
Alamat Rumah	: Tanjung Morawa Jl.Bandar Labuhan Bawah No.22
No Handphone	: 085261024549
Riwayat Pendidikan	: TK PTPN Tanjung Morawa SD MIS Nurul Falaq Mts Al-wasliyah MAN 2 Deli serdang Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi
Hobby	: Memasak
Motto	: Bermimpilah semaumu dan kejarlah mimpi itu sampai tercapai.