

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Mie Basah

1. Pengertian mie basah

Mie merupakan produk yang dapat dibuat dari tepung terigu, meskipun tampak beragam, tahap awal pembuatan mie pada umumnya serupa, yakni melalui tahap pengadukan, pencetakan lembaran (sheeting), dan pemotongan (cutting). Konsumsi mie di Indonesia tercatat sebagai yang terbesar kedua setelah RRC. Meskipun demikian, mie bukanlah merupakan makanan yang yang dianggap istimewa, hal ini terjadi karena umumnya kandungan gizi produk mie masih sangat rendah terutama kandungan proteinnya. (Candra, 2018). Menurut (Kurniawan, 2015) jenis mie terbagi menjadi 3 bagian yaitu :

1) Mie basah

Mie basah adalah jenis mi yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum di pasarkan. Kadar air mencapai 52% sehingga daya simpannya relatif singkat yaitu 40 jam dalam suhu kamar.

2) Mie kering

Mie kering adalah mi segar yang telah dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan umumnya dilakukan dengan penjemuran dibawah sinar matahari atau dengan oven. Karena bersifat kering, maka mi ini mempunyai daya simpan yang relatif panjang dan muda penyimpanannya.

3) Mie instan BSN (1994)

Mie instan BSN (1994) menyatakan bahwa mi instan didefinisikan sebagai produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan dan siap dihidangkan setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih

2. Resep Umum Mie Basah

Resep umum pembuatan mie basah (Rahmawati, 2016)

a. Bahan :

- a) 250 gr tepung terigu
- b) 2 btr telur
- c) 10 gr baking soda
- d) 10 gr garam
- e) 25 ml air
- f) 25 ml minyak goreng
- g) Air untuk merebus

b. Alat :

- a) Timbangan
- b) Ampia
- c) Sendok
- d) Kompor
- e) Panci
- f) Saringan
- g) Waskom

c. Cara Membuat :

- a) Tepung terigu, baking soda dan garam dicampurkan kedalam waskom.
- b) Kemudian telur dimasukkan ke dalam tepung yang sudah di campur baking dan garam.
- c) Lalu air ditambahkan sedikit demi sedikit dan uleni sampai kalis.
- d) Adonan dibentuk menjadi lembaran mie, kemudian dietak menjadi mie dengan ampia.
- e) Lalu air dipanaskan sampai mendidih dengan ditambahkan 5 sdm minyak goreng agar tidak lengket.
- f) Kemudian mie direbus didalam air mendidih selama 2 menit
- g) Angkat mie lalu dinginkan.

3. Karakteristik Bahan Pembuatan Mie Basah

1) Bahan Utama

c. Tepung terigu

Tepung terigu memiliki kandungan protein yang tinggi. Tepung terigu terbagi atas tiga jenis yaitu tepung terigu protein tinggi (13-14%), protein sedang (11-12%), dan protein rendah (11%) (Larasati et al., 2018). Terigu mengandung komponen gluten yang membedakannya dari tepung- tepungan lain.

Gluten adalah protein yang bersifat lengket dan elastis (Prasetyo, 2019). Gluten memiliki sifat elastis dan plastis, dua sifat tersebut sangatlah penting untuk menghasilkan produk mie yang dapat dicetak, kenyal, dan tidak mudah putus (Kurniawan, 2015)

c. Telur

Telur merupakan salah satu produk hewani yang dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Penambahan telur dimaksudkan untuk meningkatkan mutu protein mie dan menciptakan adonan yang tidak mudah terputus-putus. Putih telur berfungsi untuk mencegah kekeruhan mie waktu pemasakan.

Penggunaan putih telur harus secukupnya saja karena pemakaian yang berlebihan akan menurunkan kemampuan mie menyerap air (daya rehidrasi) waktu direbus. Kuning telur dipakai sebagai pengemulsi karena dalam kuning telur terdapat lechitin. Selain sebagai pengemulsi, lechitin dapat mempercepat hidrasi air pada tepung dan untuk mengembangkan adonan. Penambahan kuning telur akan memberikan warna yang seragam (Kurniawan, 2015)

d. Garam

Garam merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat. Garam alami mengandung senyawa magnesium klorida, magnesium sulfat, magnesium bromida, dan senyawa runtu lainnya (Hoiriyah, 2019). Garam dapur selain untuk memberi rasa, juga memperkuat tekstur mie, meningkatkan elastisitas dan fleksibilitas mie, serta untuk mengikat air (Kurniawan, 2015).

4. Standar Mutu Mie Basah

Mie basah yang baik adalah mie yang secara kimiawi mempunyai nilai kimia yang sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh SNI 2987 (2015). Persyaratan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Syarat Mutu Mie sesuai SNI Mi Basah

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Mi Basah Mentah	Mi 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 (N x 6,25)	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	Mercuri (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. 1 x 10 ⁶	maks. 1 x 10 ⁶
8.2	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	maks.10	maks. 10
8.3	<i>Salmonella sp.</i>	-	negatif/25 g	negatif/25g
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	ug/kg	maks. 750	maks. 750

Sumber : SNI 2987 (2015)

5. Kandungan Gizi

Tabel 2. Kandungan Gizi Mie Basah berdasarkan BDD per 100 g

No	Kandungan Zat Gizi	Komposisi
1	Energi (kal)	88
2	Protein (g)	0.6
3	Lemak (g)	3.3
4	Karbohidrat (g)	14
5	Serat (g)	0.1
6	Kalsium (mg)	14
7	Besi (mg)	6.8
8	Fosfor (mg)	13
9	Air (g)	80
10	Natrium (mg)	63
11	Kalium (mg)	13.5
12	Tembaga (mg)	0.06
13	Seng (mg)	0.4
14	Riboflavin (mg)	0.10

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017

B. Bayam (*Amaranthus spp.*)

2. Pengertian bayam

Tanaman bayam merupakan salah satu jenis sayuran komersial yang mudah diperoleh di setiap pasar, baik pasar tradisional maupun pasar swalayan. Harganya pun dapat terjangkau oleh semua lapisan masyarakat. Tumbuhan bayam ini awalnya berasal dari negara Amerika beriklim tropis, namun sekarang tersebar keseluruh dunia. Hampir semua orang mengenal dan menyukai kelezatannya. Rasanya enak, lunak dan dapat memberikan rasa dingin dalam perut dan dapat memperlancar pencernaan. Umumnya tanaman bayam dikonsumsi bagian daun dan batangnya. Ada juga yang memanfaatkan biji atau akarnya sebagai tepung, obat, bahan kecantikan, dan lain-lain.

Bayam memiliki aroma yang khas dimana hal tersebut dapat memengaruhi aroma pada produk yang diberi tambahan bayam atau tepung bayam. Sehingga bau langu pada bayam sendiri dapat memengaruhi daya terima panelis pada suatu produk. Maka dari itu semakin banyak penambahan konsentrasi bayam pada produk aroma

langu akan semakin tercium. Selain itu aroma langu pada bayam disebabkan oleh kandungan enzim lipoksidase yang terkandung pada bayam. Enzim ini terdapat pada sayuran hijau karena enzim lipoksidase ini menghidrolisis atau mengurangi lemak menjadi senyawa penyebab bau langu tersebut yang tergolong pada kelompok heksanal dan heksanol.

Menurut Sunarjono (2016:28) bayam (*Amaranthus sp.*) merupakan satu-satunya sayuran yang termasuk dalam famili *Amaranthaceae*. Tanaman ini berbentuk perdu atau semak. Bayam sangat digemari di Indonesia karena rasanya enak, lunak dan dapat memperlancar pencernaan. Selain itu, bayam banyak mengandung Vitamin A dan C serta sedikit Vitamin B. Bayam pun banyak mengandung garam-garam mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan zat besi.



Gambar 1. Bayam Segar

Tanaman bayam (*Amaranthus sp*) dapat dklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom	: Plantae
Sub-kingdom	: Tracheobionta
Infra kingdom	: Streptophyta
Super divisi	: Embryophyta
Sub-divisi	: Spermatophyta
Division	: Tracheophyta
Class	: Magnoliophyta
Sub-classes	: Caryophyllade
Famili	: Amaranthaceae
Genus	: Spinacia L
Spesies	: Spinacia oleracea L

Bayam adalah salah satu sayuran yang paling bergizi. Bayam juga mencegah berbagai macam penyakit karena melindungi dan memperkuat tubuh melalui berbagai cara. Bayam sendiri memiliki beberapa macam jenis namun yang paling sering ditemukan dikalangan masyarakat adalah jenis bayam *Amaranthus Tricolor L.* Ada 3 jenis bayam macam ini yaitu bayam hijau biasa, bayam merah dan bayam putih yang warnanya hijau keputih-putihan. Dari masing-masing bayam tersebut memiliki kandungan zat besi dan mineral yang tinggi yang tentunya baik untuk kesehatan.

2. Manfaat Bayam

Salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan zat besi dapat dilakukan dengan mengkonsumsi sayuran yang mengandung zat besi, antara lain yaitu bayam hijau (*Amaranthus*). Kandungan zat besi pada bayam yang telah dimasak mengandung zat besi sebanyak 8,3 mg/100 gram yang berperan untuk pembentukan hemoglobin (Sari et al., 2021).

Bayam hijau memiliki banyak manfaat yang sangat baik karena merupakan sumber kalsium, vitamin A, Vitamin C, dan Vitamin E, serat dan juga betakaroten. Selain itu bayam juga memiliki kandungan zat besi dan mineral yang cukup tinggi untuk mencegah anemia. Karena zat besi dalam bayam cukup tinggi maka ditambah kandungan vitamin B terutama asam folat. Fe dan asam folat yang tinggi dalam sayuran bayam sangat dianjurkan untuk dikonsumsi oleh wanita dalam keadaan hamil untuk mencegah terjadinya spina bifida pada bayi yang akan lahir (Rohmatika & Umarianti, 2018).

Bayam hijau mudah diolah menjadi berbagai macam makanan atau ekstrak herbal yang lebih variatif dibanding dengan bahan makanan lain mengandung Fe. Kadar besi tersebut dapat membantu pembentukan hemoglobin dalam tubuh (Rohmatika & Umarianti, 2018).

3. Kandungan Gizi Bayam

Bayam sangat digemari di Indonesia karena rasanya enak, lunak dan dapat memperlancar pencernaan. Selain itu, bayam banyak mengandung Vitamin A dan C serta sedikit Vitamin B. Bayam pun banyak mengandung garam-garam mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan zat besi.

Kandungan zat besi bayam hijau yang lebih tinggi dibandingkan dengan bayam merah ini sangat bermanfaat bagi penderita anemia. Kandungan zat besi pada bayam hijau juga lebih tinggi dibandingkan dengan sayuran hijau lainnya. Namun, seperti sayuran lainnya, zat besi pada bayam sukar di serap oleh tubuh. Untuk mempermudah penyerapannya, sebaiknya mengkonsumsi bayam bersama dengan sumber makanan lain. (Rizki. 2013:18)

Tabel 3. Komposisi Zat Gizi Bayam (*Amarathus spp*) per 100 gram BDD

No	Kandungan Zat Gizi	Komposisi
1	Energi (kal)	16
2	Protein (g)	0.9
3	Lemak (g)	0.4
4	Karbohidrat (g)	2.9
5	Serat (g)	0.7
6	Kalsium (mg)	166
7	Besi (mg)	3.5
8	Fosfor (mg)	76
9	Air (g)	94.5
10	Natrium (mg)	16
11	Kalium (mg)	456,4
12	Tembaga (mg)	0.13
13	Seng (mg)	0.4
14	B-kar (mcg)	2699
15	Thiamin (mg)	0.04
16	Riboflavin (mg)	0.10
17	Niasin (mg)	1.0
18	Vit-C (mg)	41

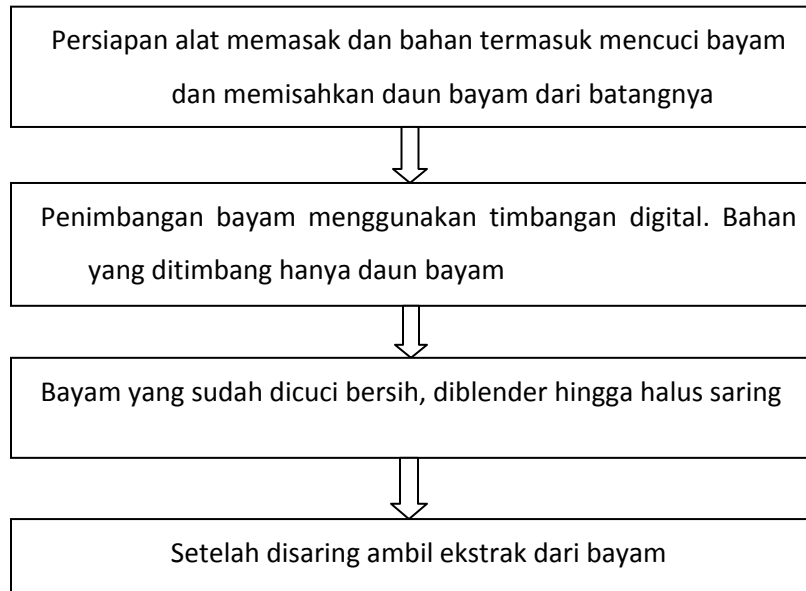
Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017

4. Ekstrak Bayam

Pembuatan ekstrak bayam akan meningkatkan keanekaragaman pemanfaatan bayam dan yang lebih penting adalah untuk menjadikannya sebagai sumber Zat Besi serta sebagai penambah warna pangan.

5. Cara pembuatan Ekstrak Bayam

Cara pembuatan ekstrak bayam dapat dilihat pada gambar dibawah ini, menurut sumber (Lase et al., 2021)



Gambar 2. Cara pembuatan ekstrak bayam

C. Belut

1. Pengertian Belut

Belut merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang potensial untuk dikembangkan sebagai teknologi usaha pada bidang perikanan di masa mendatang dan banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah didapat dan harga yang terjangkau (Hanggoro, dkk, 2015). Kandungan gizi dalam daging belut sawah diantaranya adalah asam amino, asam lemak, kolesterol, dan mineral (Astiana et al., 2015).

Belut (*Monopterus albus*) merupakan sumber protein hewani yang bernilai biologi tinggi. Belut merupakan salah satu biota perairan yang diduga memiliki kandungan gizi tinggi. Salah satu kandungan gizi yang terdapat pada belut adalah asam lemak (Jacoeb et al., 2014)



Gambar 3. Belut Segar

Klasifikasi dan morfologi Belut

Kingdom : *Animalia*

Filum : *Vertebrata*

Kelas : *Pisces*

Subkelas : *Teleostei*

Ordo : *Synbranchioidea*

Famili : *Synbranchoidae*

Genus : *Monopterus*

Spesies : *Monopterus albus*

2. Manfaat Belut

Belut banyak ditemukan di persawahan dan perairan dangkal yang berlumpur. Belut banyak mengandung zat gizi yang baik untuk kesehatan, diantaranya adalah asam lemak tak jenuh omega 3 dan omega 6, protein, kolesterol, isoleusin, sodium, Vitamin A, C, E, Thiamin, Niacin, Riboflavin, Vitamin B6, Volat, Kalsium, Vitamin B12, Zat Besi, Magnesium fosfor, Selenium dan Zinc (Rahayu et al., 2018)

Belut memiliki kandungan albumin, Albumin merupakan jenis protein terbanyak di dalam plasma yang mencapai kadar 60% yang bermanfaat untuk pembentukan jaringan sel baru. Di dalam ilmu kedokteran, albumin ini dimanfaatkan untuk mempercepat pemulihan jaringan sel tubuh yang rusak misalnya karena operasi atau pembedahan.(Rahman et al., 2020).

Daging belut mempunyai manfaat yang besar bagi tubuh manusia antara lain memenuhi kebutuhan protein, mendukung pertumbuhan, perkembangan dan kecerdasan otak, menjaga Kesehatan mata,

memenuhi kebutuhan mineral, serta meningkatkan konsentrasi dan daya tahan tubuh (Andasari & Zukhri, 2018)

3. Kandungan Gizi

Beberapa pakar kesehatan yang meneliti kandungan gizi belut menyatakan bahwa kandungan lemak, kalori dan zat besi belut lebih tinggi dari pada udang dan ikan segar (Hermawan,dkk, 2010)

Tabel 4. Kandungan gizi belut per 100 g

No	Kandungan Zat Gizi	Komposisi
1	Energi (kal)	70
2	Protein (g)	14,6
3	Lemak (g)	0,8
4	Karbohidrat (g)	1
5	Kalsium (mg)	49
6	Besi (mg)	1,5
7	Fosfor (mg)	155
8	Air (g)	81,5
9	Natrium (mg)	55
10	Kalium (mg)	169
11	Tembaga (mg)	0,20
12	Seng (mg)	1,2
13	Thiamin (mg)	0,22
14	Riboflavin (mg)	0,12
15	Niasin (mg)	7,7

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017

2. Cara Pembuatan Tepung Belut

Cara pembuatan tepung belut menurut (Suryani & Ani, 2005)

d. Bahan Pembuatan Tepung Belut

1) Belut

b. Alat Pembuatan Tepung Belut

1) Baskom

2) Kukusan

3) Saringan kawat

4) Cabinet dryer

5) Nampa

6) Blender

7) Ayakan 80 mesh

c. Proses Pembuatan Tepung Belut

- 1) Timbang belut segar sebanyak 250 gr
- 2) Belut dibersihkan dengan air mengalir, lalu kukus sampai setengah matang (kurang lebih 15 menit)
- 3) Tiriskan dengan menggunakan saringan kawat
- 4) Belut dikeringkan menggunakan cabinet dryer
- 5) Lalu dihaluskan dengan menggunakan blender. Kemudian di ayak dengan ayakan 80 mesh menjadi tepung belut.

D. Uji Mutu Fisik

a. Uji organeleptik

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (sensation) jika alat indra mendapat rangsangan (stimulus). Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyektif. Pengukuran terhadap nilai / tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif. Disebut penilaian subyektif karena hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh pelaku atau yang melakukan pengukuran (Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik)).

1. Warna

Warna berpengaruh terhadap nafsu makanan orang, warna merupakan indikator untuk menentukan kesegaran, keseragaman dan kerataan dalam pengolahan, serta merupakan daya tarik bagi konsumen makanan, sebagai akibat reaksi kimia dalam bahan makanan dan reaksi bahan organik dengan udara (Yuliani, 2014 dalam Aan lutfi, 2020).

2. Rasa

Rasa merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri, apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap selanjutnya rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera perasa (Maulida, 2011).

3. Aroma

Salah satu faktor yang menentukan mutu suatu makanan dapat memikat dan diterima oleh konsumen adalah aroma, aroma merupakan salah satu penilaian makanan oleh indera pembau, aroma dihasilkan dari perpaduan bahan makanan yang digunakan (Dasi, 2019). Aroma merupakan rangsangan kimia yang menimbulkan bau kemudian ditangkap oleh indra penciuman (Winarno, 2004 dalam Dinda, 2018)

4. Tekstur

Tekstur bahan pangan sangat mempengaruhi rasa suatu bahan pangan tersebut, tekstur yang baik akan mendukung cita rasa suatu bahan pangan (Suryatmoko, 2016). Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap suatu bahan pangan. Tekstur adalah suatu kehalusan suatu irisan pada waktu disentuh dengan jari oleh panelis (Winarno, 2015).

e. Uji Panelis

1. Kategori Panelis

Untuk melaksanakan penilaian sensori diperlukan panel. Dalam penilaian suatu mutu atau analisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis.

Dalam penilaian organoleptik dikenal tujuh macam panel, yaitu panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel tak terlatih, panel konsumen, dan panel anak-anak. Perbedaan ketujuh panel

tersebut didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik.

a. Panel perseorangan

Panel 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 dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik.

Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaannya tinggi, bias dapat dihindari, penilaian cepat, efisien, dan tidak cepat fatik. Panel perseorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi penyimpangan yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya. Keputusan sepenuhnya ada pada seseorang.

b. Panel terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3–5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dapat dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil setelah berdiskusi di antara anggota-anggotanya.

c. Panel terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15–25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi panelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa sifat rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara statistik.

d. Panel agak terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15–25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu, sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan data analisis.

e. Panel tidak terlatih

Panel tidak terlatih terdiri lebih dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan data uji perbedaan. Untuk itu, panel tidak terlatih hanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita.

f. Panel konsumen

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

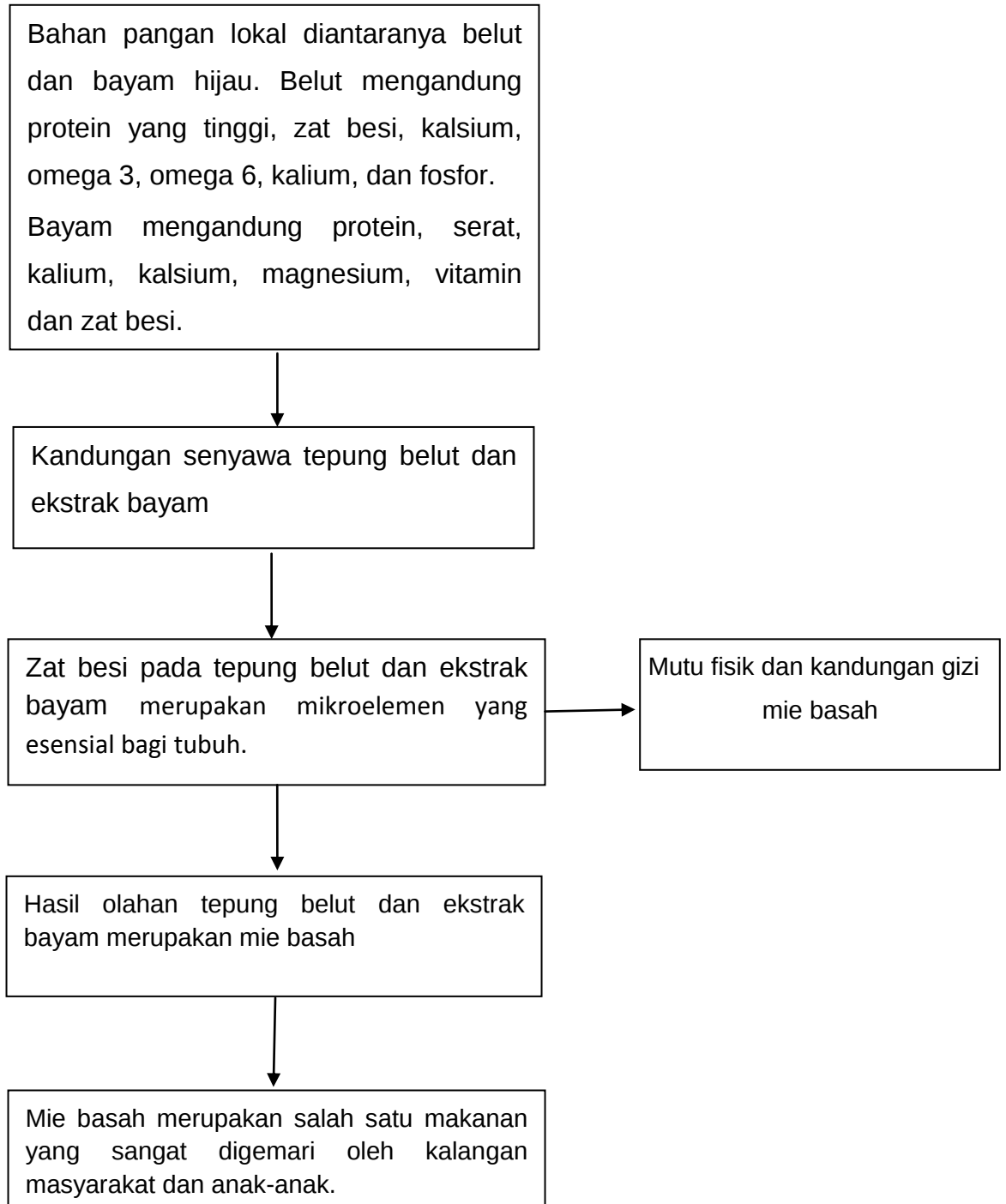
g. Panel anak-anak

Panel yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3–10 tahun. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak, seperti coklat, permen, es krim.

Cara penggunaan panelis anak-anak harus bertahap, yaitu dengan pemberitahuan atau undangan bermain bersama, kemudian dipanggil untuk diminta responsnya terhadap produk yang dinilai dengan alat bantu gambar seperti boneka Snoopy yang sedang sedih, biasa atau tertawa.

E. Kerangka Teori

Kerangka teori mengenal analisis mutu fisik mie basah dengan penambahan tepung belut dan ekstrak bayam, Sebagai berikut :

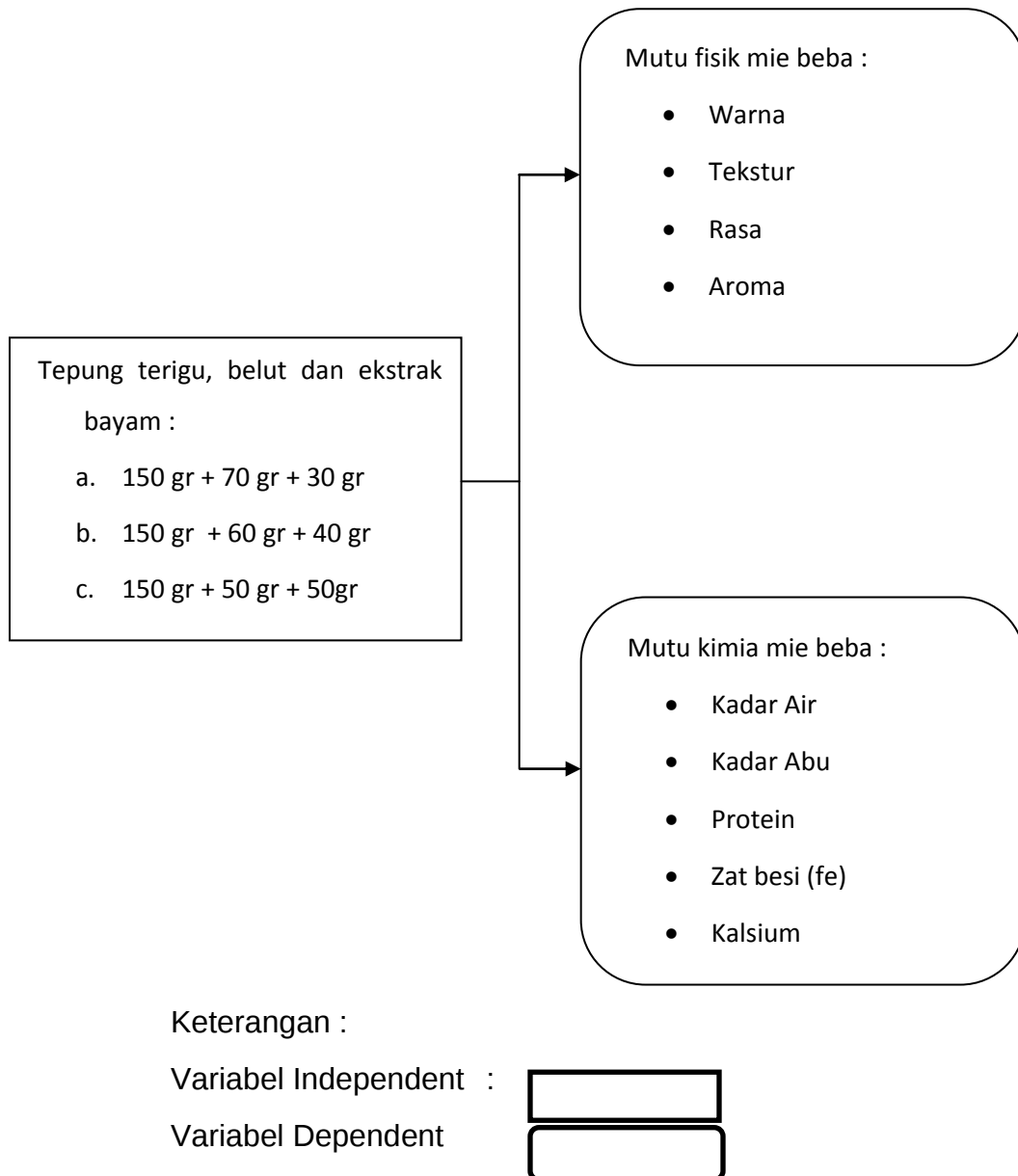


Gambar 4. Kerangka Teori

F. Kerangka Konsep

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan variable bebas (Independent) yaitu pengaruh penambahan tepung babe (bayam dan belut) dan variable terikat (Dependent) yaitu terhadap mutu fisik dan kandungan gizi mie beba (belut dan bayam)

Kerangka konsep dalam penelitian ini adalah :



Gambar 5. Kerangka Konsep

G. Defenisi Operasional

Tabel 5. Defenisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Skala
1.	Tepung Belut	Tepung yang diperoleh dari belut yang dibeli di pasar dengan jenis belut sawah, dengan ukuran rata-rata 70 cm dan melalui proses pemilihan, pencucian, perendaman, pengukusan, pengeringan, penggilingan. Dari 1000 gram belut menghasilkan 158 gr tepung.	
2.	Ekstrak Bayam	Dalam pembuatan ekstrak yang dipisahkan dari tangkainya lalu dicuci, kemudian dipotong kecil-kecil, menggunakan daun bayam segar. Bayam yang sudah diolah menjadi ekstrak 150 ml. Bayam yang digunakan diperoleh dari Pasar Tradisional Lubuk Pakam	
3.	Mie Beba	Mie berbahan dasar tepung belut dan ekstrak bayam yang ditambah dengan bahan pendukung lain seperti tepung terigu, telur, garam, dan minyak goreng	
4.	Mutu Fisik	Kualitas daya terima dari suatu produk yang dibandingkan dengan standart normal secara kualitatif. Tingkat mutu organeleptik yang dinilai adalah dimensi (warna, tekstur, rasa, dan aroma)	Ordinal

		a. Amat sangat suka : 5 b. Sangat suka : 4 c. Suka : 3 d. Kurang suka : 2 e. Tidak suka : 1	
5.	Mutu Kimia	Nilai mie beba yang paling disukai panelis meliputi : Kadar Abu, Kadar air, kalsium, protein, zat besi	

H. Hipotesis

Ho : Tidak ada pengaruh penambahan terhadap mutu fisik dan kandungan gizi mie dengan penambahan tepung belut dan ekstrak bayam

Ha : Ada pengaruh penambahan terhadap mutu fisik dan kandungan gizi mie dengan penambahan tepung belut dan ekstrak bayam