

SIFAT TEKSTURAL DAN PENERIMAAN SENSORIK MIE BASAH YANG
DISUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan
Program Diploma III Gizi



Disusun Oleh :

MUHAMMAD NUR AZIS MUNANDAR

J 3000 800 12

PROGRAM STUDI D III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMAMDIYAH SURAKARTA
2011

**SIFAT TEKSTURAL DAN PENERIMAAN SENSORIK MIE BASAH YANG
DISUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU**

Karya Tulis Ilmiah ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah DIII Gizi



Disusun Oleh :

MUHAMMAD NUR AZIS MUNANDAR
J 300 080 012

**PROGRAM STUDI DIII GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2011**

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH

ABSTRAK

MUHAMMAD NUR AZIS MUNANDAR. J 3000 800 12

SIFAT TEKSTURAL DAN PENERIMAAN SENSORIK MIE BASAH YANG
DISUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU

Tepung ubi jalar ungu sangat potensial untuk dikembangkan karena memberikan warna menarik dan mempunyai kandungan gizi yang baik bagi kesehatan Tujuan penelitian ini untuk meningkatkan upaya penganeekaragaman berbasis ubi ungu yang menjadi produk olahan yang disukai panelis.

Jenis penelitian adalah penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan 0%, 10% dan 20%. Data kekerasan dengan menggunakan uji statistik one way anova, sedangkan uji daya terima menggunakan uji Anova dan kemudian dilanjutkan Duncan.

Hasil uji Anova didapatkan nilai signifikansi warna $p = 0,000$ ($p < 0,05$), artinya ada perbedaan substitusi ubi jalar 0%, 10% dan 20% terhadap daya terima warna mie ubi jalar. Sedangkan hasil Anova aroma dengan $p = 0,399$ ($p > 0,05$), dengan demikian tidak ada pengaruh substitusi ubi jalar dengan persentase 0%, 10% dan 20% mie ubi jalar. Hasil Anova rasa dengan $p = 0,142$ ($p < 0,05$), dengan demikian ada pengaruh substitusi ubi jalar terhadap mie ubi jalar dengan persentase 0%, 10% dan 20%.

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah ada pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap daya terima dan sifat tekstural mie basah. Penambahan ubi jalar sebagai bahan substitusi tepung uji jalar mempunyai pengaruh terhadap tekstur mie basah

Kata kunci : sifat tekstural, penerimaan sensorik, tepung ubi jalar

Kepustakaan : 24 (1975-2011)

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Sifat tekstural dan penerimaan sensorik mie basah
yang disubstitusi tepung ubi ungu
Nama Mahasiswa : Muhammad Nur Azis Munandar
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 080 012

Telah Diuji dan Dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi DIII Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada 21 Juni 2011 dan Telah Diperbaiki
Sesuai dengan Masukan Tim Penguji

Surakarta, Maret 2011

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

(Rusdin Rauf, STP, MP)
NIK. 200. 1194

(Pramudya kurnia STP, Magr)
NIK

Mengetahui,
Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dwi Sarbini, M.Kes
NIK 747

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Sifat tekstural dan penerimaan sensorik mie basah
yang disubstitusi tepung ubi ungu
Nama Mahasiswa : Muhammad Nur Azis Munandar
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 080 012

Telah Dipertahankan di Hadapan Panitia Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 21 Juni 2011
dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat untuk Diterima

Surakarta, Agustus 2011

Penguji I : Rusdin Rauf, STP., MP. ()
Penguji II :Eni Purwani,MSi ()
Penguji III : Agung Setia Wardana, STP. ()

Mengetahui,
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Dekan

Arif Widodo, A.Kep., M.Kes
NIK 630

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah disusun untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah tertulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surakarta, Juni 2011

Muhammad Nur Azis Munandar

MOTTO

BISMILAHIRROHMANIRROHIM

Sesungguhnya sesudah kesulitan ada kemudahan

(QS. Alam Nasyroh : 6)

Bekerja dan berbuat baik agar dapat cinta

Dari orang sekeliling kita

Karna itulah surga.....

Banyak kegagalan dalam hidup ini dikarenakan orang tidak menyadari betapa dekatnya mereka dengan keberhasilan saat mereka menyerah

(Thomas Alva Edison)

PERSEMBAHAN

Karya tulis Ilmiah ini penulis persembahkan untuk:

1. Bapak dan ibu tercinta, terima kasih atas do'a dan dukungan baik moral maupun spiritual yang tidak henti-hentinya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini.
2. Kakaku yang aku sayangi "Mey" terima kasih atas dukungan dan do'anya.
3. Keluarga besar yang telah memberikan kasih sayang
4. Seseorang telah mengisi warna-warni kehidupanku
5. Para dosen dan staf tata usaha serta karyawan Fakultas Ilmu Kesehatan Jurusan Gizi UMS atas bimbingan dan bantuannya selama ini.
6. Sahabat-sahabatku (Arif, Setiawan, Janah, Pipit, Sita dan yang semua teman-temanku yang tak bisa aku sebutkan satu persatu).
7. Teman-teman seperjuangan angkatan tahun 2008 dan semuanya terima kasih :
"SEMANGAT TERUS PANTANG MUNDUR".
8. Pembaca yang budiman.

RIWAYAT HIDUP

Nama : Muhammad Nur Azis Munandar

Tempat / Tanggal Lahir : Boyolali, 24 Desember 1989

Jenis Kelamin : Laki-laki

Agama : Islam

Alamat : Sempu, Andong, Boyolali

Riwayat Pendidikan :

1. Lulus SD N Sempu Boyolali Tahun 2002
2. Lulus MTs N Andong Boyolali Tahun 2005
3. Lulus SMK Negeri I Miri Sragen Tahun 2008
4. Menempuh Pendidikan di Program Studi Gizi D III FIK UMS Sejak Tahun 2008

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “ Sifat Tekstural dan Penerimaan Sensorik Mie Basah yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu“

Pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhamadiyah Surakarta dan Staf.
2. Ibu Dwi Sarbini, SST, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Bapak Rusdin Rauf, STP, MP, selaku Dosen Pembimbing I dan Penguji II yang telah memberikan bimbingan, petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah
4. Bapak Pramudya Kurnia, STP, M.Agr, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Ibu Eni Purwani, S.Si., M.Si., selaku penguji II yang telah memberikan masukan dan saran.
6. Bapak Agung Setia Wardhana, STP., selaku penguji III yang telah memberikan masukan dan saran.
7. Para staf pengajar Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu kesehatan UMS yang telah membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

8. Orang tua dan saudaraku yang tulus memberikan pengorbanan serta dukungan fisik, mental dan spiritual kepada peneliti.
9. Teman-teman mahasiswa Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS angkatan 2008 yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu, terima kasih atas segala bantuan yang diberikan kepada peneliti.

Peneliti menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Karya Tulis Ilmiah ini, untuk itu peneliti mengharapkan kritik yang membangun dan saran dari pembaca. Peneliti berharap semoga ada manfaat yang diperoleh setelah membaca Karya Tulis Ilmiah ini.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, Juni 2011

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG DEPAN.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
ABSTRAK.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN.....	vi
MOTTO.....	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
RIWAYAT HIDUP.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH PENELITIAN.....	3
C. TUJUAN PENELITIAN.....	3
D. MANFAAT PENELITIAN.....	3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. MIE BASAH.....	4
2. UBI JALAR UNGU.....	5
3. TEPUNG UBI JALAR.....	7
4. TEPUNG TERIGU.....	8
5. TELUR.....	9
6. GARAM DAPUR.....	10
7. KEKUATAN REGANGAN MIE.....	10
8. PENERIMAAN SENSORIK.....	11
B. KERANGKA TEORI.....	15
C. KERANGKA KONSEP.....	15
D. HIPOTESIS.....	16

BAB III METODE PENELITIAN

A. JENIS PENELITIAN.....	17
B. LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN.....	17
C. DEFINISI OPERASIONAL.....	19

D. BAHAN DAN ALAT	20
E. PROSEDUR PENELITIAN	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. GAMBARAN UMUM PENELITIAN	31
B. HASIL PENELITIAN	32
BAB V PENUTUP	
A. KESIMPULAN	47
B. SARAN.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR TABEL

Tabel.1.1 Kandungan zat gizi dalam 100 gram mie basah	5
Tabel.1.2 Kandungan zat gizi pada tepung terigu	6
Tabel. 1.3 kandungan zat gizi pada ubi ungu	9
Tabel 1.4 Nama kode sampel berdasarkan perbandingan	28
Tabel 4.1 jumlah rata- rata dari uji sensorik	31
Tabel. 4.2 hasil uji sensorik terhadap warna	33
Tabel 4.3 hasil uji sensorik terhadap aroma.....	34
Tabel 4.4 hasil uji sensorik terhadap rasa.....	35
Tabel 4.5 hasil uji sensorik terhadap tekstur	36
Tabel 4.6 hasil uji sensorik terhadap kesukaan keseluruhan	37
Tabel 4.8 hasil uji kekuatan mie ubi jalar ungu.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka teori.....	15
Gambar 2. Kerangka konsep	15
Gambar 3. Rencana penelitian	18
Gambar 4. Proses penelitian pembuatan tepung ubi ungu	22
Gambar 5. Proses penelitian pendahuluan pembuatan mie basah.....	24
Gambar 6 proses penelitian utama pembuatan mie basah.....	27