

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR PUTIH DALAM PEMBUATAN
MIE KERING TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA**



**Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu
syarat memperoleh ijazah S1 Gizi**

**DISUSUN OLEH :
DEVIE TRIYANA
J 310 080 007**

**PROGDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SKRIPSI**

ABSTRAK

DEVIE TRIYANA J310080007

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR PUTIH DALAM PEMBUATAN MIE KERING TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA.

Mie kering adalah mie segar yang dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan umumnya dilakukan dengan penjemuran dibawah sinar matahari atau dengan dioven. Mie kering mempunyai kadar air rendah sehingga daya simpannya relatif lama dan mudah penanganannya.

Ubi jalar merupakan salah satu bahan makanan sumber karbohidrat. Ubi jalar memiliki peranan penting sebagai cadangan pangan apabila padi dan jagung ketersediaannya tidak mencukupi. Untuk lebih memanfaatkan ubi jalar dapat ditempuh dengan mengolahnya menjadi tepung dan bermanfaat sebagai bahan substitusi tepung terigu yang dapat diolah menjadi beberapa produk pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh substitusi tepung ubi jalar dalam pembuatan mie kering terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *eksperimen*. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap kelompok dengan 4 perlakuan substitusi tepung ubi jalar putih. Data substitusi tepung ubi jalar putih terhadap komposisi proksimat dan daya terima dianalisis dengan menggunakan uji anova satu arah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh komposisi proksimat pada ke 4 substitusi tepung ubi jalar putih pada kadar air, kadar abu, dan kadar protein, namun tidak ada pengaruh pada kadar lemaknya. Terdapat pengaruh substitusi tepung ubi jalar putih terhadap daya terima pada warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan.

Dari hasil penelitian sebaiknya maksimal substitusi tepung ubi jalar putih dalam pembuatan mie kering adalah 80%.

Kata Kunci : Mie Kering, Ubi jalar putih, Tepung ubi jalar putih, Komposisi proksimat, daya terima

Kepustakaan : 36 : 1985 – 2012

**NUTRITION SCIENCE DEPARTMENT
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
BACHELOR**

ABSTRAC

DEVIE TRIYANA J310080007

SUBSTITUTION EFFECT OF WHITE SWEET POTATO FLOUR IN THE MAKING OF DRIED NOODLES *ON PROXIMATE COMPOSITION AND ACCEPTABILITY*

Dried noodle is fresh noodle that dried in moisture content of 8-10%. Drying is usually done by drying under the sun or the oven. Dried noodles have a low water content so that the shelf life is relatively long and easy to handle.

Sweet potato is one of the food sources of carbohydrates. Sweet potatoes have an important role as a food reserve when rice and maize availability is insufficient. Further advantage of the sweet potato can be reached with the flour and process them into useful as a flour substitute materials that can be processed into food products.

This study aimed to assess the effect of substitution in the manufacture of sweet potato starch noodles dry on proximate composition and acceptance. This type of research is experimental research. The research design used was a completely randomized design with 4 treatment groups of white sweet potato flour substitution. Data substitution of white sweet potato flour on proximate composition and acceptance were analyzed using one-way ANOVA test.

The results showed that there is a significant effect on the proximate composition to 4 white sweet potato flour substitution on moisture content, ash content, and protein content, but there was no effect on the fat content. There is a significant effect of white sweet potato flour to the acceptability on color, aroma, flavor, texture and overall.

From the results of the study maximum substitution of white sweet potato flour in the manufacture of dry noodles is 80%.

Keywords : Dried Noodles, white sweet potato, flour, acceptability.

Bibliography : 36: 1985-2012

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR PUTIH DALAM PEMBUATAN
MIE KERING TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA**



PROGDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, Mei 2013



DEVIE TRIYANA

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Mie Kering terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima
Nama Mahasiswa : Devie Triyana
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 080 007

Telah disetujui untuk diuji Tim Penguji Skripsi Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta Pada Tanggal 16 Mei 2013

Surakarta, 16 Mei 2013

Menyetujui

Pembimbing I

pembimbing II



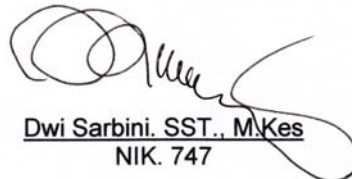
Pramudya Kurnia, STP., M. Agr

Eni Purwani, M. Si

NIK 100. 959

NIK 1010

Mengetahui
Ketua Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



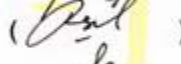
Dwi Sarbini, SST., M.Kes
NIK. 747

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Penelitian : Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Mie Kering terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima
Nama Mahasiswa : Devie Triyana
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 080 007

Dipertahankan didepan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Pada tanggal 16 Mei 2013

Surakarta,

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP., M. Agr ()
penguji II : Rusdin Rauf, STP., MP ()
Penguji III : Fitriana Mustikaningrum, S.Gz, M.Sc ()

Mengetahui,
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



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

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Puji syukur Kehadirat Allah SWT dengan segala Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga skripsi yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Mie Kering terhadap komposisi Proksimat dan Daya Terima”** dapat diselesaikan.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh ijazah S1 gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berupa bimbingan, motivasi dan pengarahan. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Bambang Setiaji, MS, Rektor Universitas Muhammadiyah Surakarta
2. Arif Widodo, A.Kep., M.Kes Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
3. Dwi Sarbini S. ST.,M.Kes Ketua Program Studi S1 Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta
4. Pramudya Kurnia, STP., M.Agr dan Eni Purwani, M.Si yang telah memberikan bimbingan, pengarahan motivasi dan petunjuk dalam menyusun skripsi
5. Teman-teman Angkatan S1 Gizi 2008 yang telah memberikan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesan sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun bagi penelitian selanjutnya. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Surakarta, Mei 2013

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN JUDUL	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
MOTTO	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN	ix
RIWAYAT HIDUP.....	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR GRAFIK.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan	6
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ubi Jalar	8
B. Mie Kering	12
C. Komposisi Proksimat	17
D. Daya Terima	20
E. Kerangka Teori	23
F. Kerangka Konsep	24
G. Hipotesis	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu.....	25
C. Rancangan Penelitian	25
D. Jenis Variabel	27
E. Definisi Operasional	27
F. Pengumpulan Data	28
G. Bahan dan Alat	29
H. Prosedur Penelitian	31
I. Pengolahan Data	43
J. Analisa Data.....	44
K. Penyajian Data.....	44

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Penelitian.....	45
B. Hasil Penelitian Pendahuluan	45
C. Hasil Penelitian Utama	47
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	64
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Ubi Jalar Putih	10
2. Kandungan Zat Gizi Tepung Ubi Jalar	12
3. Syarat Mutu Mie Kering (SNI)	13
4. Kandungan Gizi Tepung Terigu	14
5. Perlakuan Bahan	31
6. Hasil Penelitian Pendahuluan Daya Terima Mie Kering	46
7. Statistik Kadar Air Mie kering	47
8. Statistik Kadar Abu	50
9. Statistik Kadar Protein	52
10. Statistik Kadar Lemak	54
11. Nilai Rata-rata Panelis Terhadap Uji Daya Terima Mie Kering.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori	23
2. Kerangka Konsep	23
3. Rancangan Penelitian	26
4. Diagram Alir Pembuatan Tepung	33
5. Diagram Alir Pembuatan Mie kering	34

DAFTAR GRAFIK

Gambar	Halaman
1. Kadar Air Mie Kering pada Berbagai Konsentrasi	48
2. Kadar Abu Mie Kering pada Berbagai Konsentrasi	50
3. Kadar Protein Mie Kering pada Berbagai Konsentrasi	53
4. Kadar Lemak Mie Kering pada Berbagai Konsentrasi	55
5. Kadar KH Mie Kering pada Berbagai Konsentrasi	56
6. Skor Daya Terima Warna	59
7. Skor Daya Terima Aroma Mie kering.....	60
8. Skor Daya Terima Rasa Mie kering	61
9. Skor Daya Terima Tekstur Mie kering	62
10. Skor Daya Terima Keseluruha Mie Kering	63

DAFTAR LAMPIRAN

1. Form Uji Kesukaan Sensorik
2. Hasil Uji Statistik
3. Dokumentasi Produk Mie Kering