

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAGING BEKICOT (*ACHATINA  
FULICA*) DALAM PEMBUATAN MIE BASAH TERHADAP KOMPOSISI  
PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA**

**NASKAH PUBLIKASI**



Disusun Oleh:

**NINDYA MARTHA CAHYANINGRUM**

**J 310 080 044**

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

**HALAMAN PERSETUJUAN  
NASKAH PUBLIKASI ILMIAH**

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot  
(*ACHATINA FULICA*) Dalam Pembuatan Mie  
Basah Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya  
Terima

Nama Mahasiswa : Nindya Martha Cahyaningrum

Nomor Induk Mahasiswa : J 310 080 044


Telah membaca dan mencermati naskah artikel publikasi ilmiah, yang  
merupakan ringkasan skripsi (tugas akhir) dari mahasiswa tersebut


Surakarta, 18 Juni 2013

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

  
(Pramudya Kurnia, STP.,M.Agr)  
NIK. 959

  
(Rusdin Rauf, STP.,M.P)  
NIK. 200.1194

Mengetahui  
Ketua Program Studi Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta



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

## **PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAGING BEKICOT (*Achatina fulica*) DALAM PEMBUATAN MIE BASAH TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA**

Nindya Martha Cahyaningrum  
Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta

**Background** : Processing wet noodles can be done by mixing flour and other flour. Snail meat flour used as addition of wheat flour because it contains higher of animal protein than chicken egg protein that is 15,8%.

**Purpose** : The purpose of this study is to evaluate the effect of snail meat flour as an addition in the making of wet noodles on proximate composition and acceptability.

**Methods** : The study design used was completely randomize designed that uses four additional variations (0%, 5%, 10% and 15%). Data proximate composition and acceptance analyzed using statistical one way ANOVA test and followed DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) with a level of 5%.

**Results** : Result of this study indicates that there is significant effect of adding flour to the snail meat on protein content and fat content wet noodle. The more the additional of the snail meat meal increased levels of protein and fat content of the resulting wet noodle. There was no effect of snail meat flour addition to the ash content and moisture content of wet noodle. Carbohydrate levels were highest in the wet noodles by addition of snail meat flour 0% that is 49,03% and lowest carbohydrate levels on a wet noodle with the addition of snail meat flour 10% that is 25,8%. There was effect of snail meat flour addition on acceptance level of a wet noodle. Based on color, aroma, taste, texture and overall acceptance panelists favored addition was on the addition of red bean flour is 0% and 5%.

**Conclusion** : There is the effect of adding flour to the snail meat protein content and fat content wet noodle. There was no effect of snail meat flour addition to the ash content and moisture content of wet noodle. Carbohydrate levels were highest in the wet noodles by addition of snail meat flour 0% that is 49,03% and lowest carbohydrate levels on a wet noodle with the addition of snail meat flour 10% that is 25,8%. There was effect of snail meat flour addition on acceptance level of a wet noodle.

**Suggestion** : The making of wet noodles can use addition of snail meat flour of 5%.

**Keywords** : Snail Meat Flour, Wet Noodle, Proximate Composition, Acceptability.

## PENDAHULUAN

Secara umum di Indonesia terdapat dua masalah gizi yang utama yaitu kurang gizi makro dan kurang gizi mikro. Kurang gizi makro pada dasarnya merupakan gangguan kesehatan yang disebabkan oleh kekurangan asupan energi dan protein. Masalah gizi makro adalah masalah gizi yang utamanya disebabkan ketidakseimbangan antara kebutuhan dan asupan energi dan protein. Kekurangan zat gizi makro pada umumnya disertai dengan kekurangan zat gizi mikro (Notoatmojo, 2003).

Kurang Energi protein (KEP) atau Kurang Kalori Protein (KKP) merupakan salah satu masalah kesehatan yang masih menjadi problema khusus di Indonesia atau di negara berkembang lainnya. Angka kejadian tertinggi biasanya terjadi pada anak di bawah usia 5 tahun. Bila terjadi pada usia anak maka mengakibatkan gangguan pada pertumbuhan dan perkembangan anak (Perretta, 2005).

Kekurangan protein yang menjadi salah satu penyebab buruknya status gizi di Indonesia, hingga saat ini menjadi masalah yang cukup merisaukan. Sebagai contoh di Jawa Barat sebagai provinsi dengan jumlah penduduk paling banyak di Indonesia, dengan jumlah balita di tahun 2005 sekitar 3,73 juta, sebanyak 0,7 persen atau 25.735 balita memiliki status gizi buruk (Dinkes Jawa Barat, 2006). Kondisi di Jawa Tengah, dari 2,86 juta balita yang berstatus gizi buruk sekitar 0,8 persen.

Masalah kekurangan konsumsi pangan bukanlah merupakan hal baru. Tetapi masalah ini tetap aktual terutama di negara – negara yang sedang berkembang seperti Indonesia, karena akan mempunyai dampak yang sangat nyata terhadap timbulnya masalah gizi.

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling penting bagi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupan. Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan. Melalui penganekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang beranekaragam sesuai hasil pertanian yang ada dan juga dapat memenuhi kebutuhan zat gizi manusia (Soenardi, 2002).

Bekicot (*Achatina fulica*) merupakan salah satu alternatif sumber pangan yang memiliki kandungan protein tinggi. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram daging bekicot meliputi protein 12 gram, lemak 1%, hidrat arang 2%,

kalsium 237 mg, fosfor 78 mg, zat besi 1,7 mg serta vitamin B kompleks terutama vitamin B2. Selain itu kandungan asam amino daging bekicot juga cukup tinggi. Dalam 100 gram daging bekicot kering antara lain terdiri atas leusin 4,62 gram, lisin 4,35 gram, arginin 4,88 gram, asam aspartat 5,98 gram dan asam glutamat 8,16 gram (Santoso, 1989).

Untuk memenuhi kebutuhan makanan berprotein hewani tidak hanya didapat dari lauk hewani yang biasa dikonsumsi seperti daging sapi, daging ayam dan telur tetapi bisa dengan pemanfaatan daging bekicot. Masalahnya banyak masyarakat yang tidak bisa mengonsumsi daging bekicot sebagai lauk hewani sehingga salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan pemanfaatan daging bekicot untuk produk pangan seperti penambahan tepung daging bekicot pada pembuatan mie basah.

Mie merupakan produk pangan terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk khas dan sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena kandungan karbohidratnya yang relatif tinggi dan biasanya dalam pemasakan mie dilakukan penambahan lauk hewani untuk meningkatkan nilai gizi protein pada mie.

Masyarakat dewasa ini banyak mengonsumsi mie sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras. Mie merupakan makanan yang sangat digemari mulai anak – anak sampai orang dewasa. Alasannya karena rasanya yang enak, praktis dan mengenyangkan. Harganya yang relatif murah, menyebabkan produk ini dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat. Di pasaran saat ini dikenal ada beberapa jenis mie, yaitu mie mentah, mie basah, mie kering dan mie instan. Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pencetakan mie. Pengolahan mie basah dapat dilakukan dengan pencampuran tepung terigu dan tepung lainnya.

Penambahan tepung daging bekicot pada pembuatan mie basah dapat membantu meningkatkan nilai gizi mie tersebut. Peningkatan potensi nilai gizi pada produk olahan dapat diketahui dengan melakukan analisis komposisi proksimat. Analisis proksimat adalah analisis yang menggolongkan komponen yang ada dalam bahan pangan berdasarkan komposisi kimia dan fungsinya, yaitu air, abu, protein kasar, lemak kasar, dan karbohidrat.

Kualitas mie basah, baik mutu organoleptik, sifat fisik, maupun daya awetnya dapat bervariasi disebabkan oleh adanya perbedaan proses pengolahan dan penggunaan bahan tambahan (Rustandi, 2011). Mutu atau daya terima mie dapat ditentukan dari warna, tekstur, rasa, aroma khas bahan baku yang digunakan.

Menurut Tokoyawa dkk (1989) dalam Munarso (2009) tekstur merupakan karakter yang paling penting dalam mutu dan penerimaan mie. Pada umumnya mie yang disukai masyarakat Indonesia adalah mie berwarna kuning, tekstur agak kenyal dan tidak mudah putus. Bentuk khas mie berupa pilinan panjang yang dapat mengembang sampai batas tertentu dan lentur serta direbus tidak banyak padatan yang hilang (Setianingrum dan Marsono 1999).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) pada pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

## **BAHAN DAN METODE**

Penelitian ini menurut jenisnya termasuk penelitian eksperimen. Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima. Penelitian utama dilakukan pada bulan Januari 2012. Masing – masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Variabel bebas: persentase penambahan tepung daging bekicot. Variabel terikat: komposisi proksimat, sifat organoleptik.

Penelitian pendahuluan dilakukan sebagai acuan untuk penelitian utama yang bertujuan untuk menentukan besar penambahan tepung bekicot dengan melihat daya terima mie basah. Penambahan tepung bekicot pada pembuatan mie basah adalah 0%, 15% dan 30%. Persentase tersebut mengacu dari penelitian Dewi (2001) tentang Pengaruh Penambahan Daging Lele Dumbo terhadap Tingkat Kesukaan Mie Basah. Analisis data yang digunakan dalam penelitian uji analisis komposisi proksimat dengan menggunakan uji parametrik One – Way Anova dengan taraf signifikansi 95% menggunakan program SPSS 16.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Gambaran Umum Penelitian

Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pencetakan mie (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Mie basah pada penelitian ini dibuat dari tepung terigu dengan penambahan tepung daging bekicot serta telur, garam dan air, selanjutnya dilakukan uji komposisi proksimat dan daya terima. Mie basah tepung daging bekicot adalah mie yang terbuat dari campuran tepung terigu dan tepung daging bekicot dengan penambahan tepung bekicot yaitu 0%, 5%, 10% dan 15%. Variasi penambahan tepung daging bekicot dalam pembuatan mie basah dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap komposisi proksimat dan daya terima produk mie basah tersebut.

### B. Hasil Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan digunakan sebagai acuan untuk melakukan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan bertujuan untuk menentukan persentase penambahan tepung daging bekicot pada pembuatan mie basah terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhannya. Penentuan penambahan tepung daging bekicot dilakukan dengan uji daya terima 15 panelis dengan penambahan tepung bekicot sebesar 0%, 15% dan 30% hasilnya ditampilkan pada Tabel 1 sebagai berikut.

Tabel 1. Hasil Uji Daya Terima Panelis Terhadap Mie Basah Daging Bekicot pada Penelitian Pendahuluan

Perlakuan Penambahan Tepung Daging Bekicot	Kriteria Penilaian	Frekuensi (%) Skor Penilaian				
		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
0%	5	46,7	0	0	13,3	0
	4	53,3	93,3	66,7	66,7	86,7
	3	0	6,7	33,3	20	13,3
	2	0	0	0	0	0
	1	0	0	0	0	0
15%	5	6,7	0	6,7	13,3	6,7
	4	33,3	20	46,7	66,7	73,3
	3	60	46,7	26,7	20	20
	2	0	26,7	20	0	0
	1	0	6,7	0	0	0
30%	5	0	0	0	0	0
	4	0	13,3	26,7	46,7	46,7
	3	66,7	60	40	46,7	53,3
	2	20	13,3	20	6,7	0
	1	0	13,3	13,3	0	0

Keterangan :

Sangat suka = 5    Agak suka = 3    Sangat tidak suka = 1  
Suka = 4    Tidak suka = 2

Berdasarkan Tabel 1 hasil uji daya terima panelis terhadap mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0%, 15% dan 30% menunjukkan bahwa mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% (kontrol) dan 15% lebih disukai daripada penambahan tepung daging bekicot 30%. Distribusi daya terima dari kesukaan terhadap keseluruhan, mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 30% panelis memberikan jawaban suka 46,7% dan agak suka 53,3% sedangkan pada penambahan tepung daging bekicot 15%, panelis memberikan pendapat sangat suka 6,7%, suka 73,3% dan agak suka 20%. Hasil dari penelitian pendahuluan daya terima yang lebih baik adalah mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 15% karena warna, aroma, rasa, teksturnya lebih disukai, sehingga penentuan variabel penelitian utama yaitu penambahan 0%, 5%, 10%, dan 15% tepung daging bekicot dari 100 gram tepung terigu.

### **C. Hasil Penelitian Utama**

Penelitian utama pada pembuatan mie basah menggunakan variasi penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10% dan 15% yang dianalisis komposisi proksimat dan daya terima.

#### **1. Komposisi Proksimat**

##### **a. Kadar Air**

Kadar air adalah kandungan air pada 100 gram bahan pangan yang dianalisis menggunakan metode termogravimetri. Kadar air merupakan salah satu faktor penentu daya awet suatu bahan pangan. Kandungan air dalam bahan makanan mempengaruhi kenampakan, tekstur, kesegaran, penerimaan konsumen dan daya tahan bahan tersebut (Winarno,2004). Kadar air mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot (0%, 5%, 10% dan 15%) memiliki nilai signifikansi  $p=0,281$  ( $p>0,05$ ). Hal ini berarti tidak terdapat pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap kadar air mie basah, sehingga tidak dilanjutkan uji *Duncan*.

##### **b. Kadar Abu**

Kadar abu adalah kandungan abu sisa pembakaran dari 100 gram bahan yang dianalisis dengan metode kering. Hasil analisis kadar abu



mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10% dan 15% menggunakan metode kering. Kadar abu mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10%, dan 10% memiliki nilai signifikansi  $p=0,177$  ( $p>0,05$ ). Hal ini berarti tidak ada pengaruh terhadap penambahan tepung daging bekicot pada kadar abu mie basah, sehingga tidak dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

c. Kadar Lemak Kasar

Kadar lemak kasar adalah kandungan lemak pada setiap 100 gram bahan yang dianalisis dengan metode ekstraksi soxhlet. Kadar lemak mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10% dan 15% memiliki nilai signifikansi  $p=0,000$  ( $p<0,05$ ). Hal ini berarti terdapat pengaruh penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10% dan 15% terhadap kadar lemak mie basah, sehingga dilanjutkan uji *Duncan*.

d. Kadar Protein Kasar

Kadar protein kasar adalah kandungan protein pada setiap 100 gram bahan yang dianalisis dengan metode Mikro Kjeldahl. Kadar protein mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot (0% (kontrol), 5%, 10% dan 15%) memiliki nilai signifikansi  $p=0,000$  ( $p<0,05$ ). Hal ini berarti terdapat pengaruh penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10% dan 15% terhadap kadar protein mie basah, sehingga dilanjutkan uji *Duncan*.

e. Kadar Karbohidrat

Hasil analisis kadar karbohidrat (by difference) mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% (kontrol), 5%, 10%, dan 15%. Kadar karbohidrat (by difference) adalah pengurangan dari 100% terhadap kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu. Kadar karbohidrat tidak diuji statistika karena hasil didapat secara tidak langsung dari hasil penelitian.

2. Daya Terima

Mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot dilakukan uji organoleptik yaitu uji kesukaan untuk mengetahui daya terima panelis terhadap mie basah yang dihasilkan. Variasi mie basah yang dibuat

dengan penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10% dan 15%. Hasil uji daya terima tersebut dapat diketahui penilaian panelis terhadap mie basah yang ditambahkan tepung daging bekicot sebesar 0% (kontrol), 5%, 10% dan 15% meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan memiliki nilai signifikansi ( $p < 0,05$ ) yang menyatakan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan mie basah, sehingga dilanjutkan uji *Duncan*.

Hasil uji *Duncan* terhadap warna, aroma dan kesukaan keseluruhan mie basah menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan tepung daging bekicot semakin terjadi penurunan terhadap tingkat kesukaan panelis.

a. Warna

Penentuan mutu bahan makanan pada umumnya sangat tergantung pada beberapa faktor diantaranya adalah citarasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya. Warna dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan pada suatu bahan makanan (Winarno, 2002). Warna dalam makanan sangat penting karena berpengaruh terhadap kenampakan sehingga meningkatkan daya tarik dan memberi informasi yang lebih kepada konsumen tentang karakteristik makanan. Hasil uji daya terima panelis terhadap warna mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0%, 5%, 10% dan 15% menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan tepung daging bekicot, warna pada mie basah semakin tidak disukai oleh penulis. Hal ini dikarenakan warna yang ditimbulkan mie basah semakin hitam. Mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 5% memiliki daya terima yang lebih disukai setelah mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% (kontrol).

Penilaian panelis terhadap warna dipengaruhi oleh kepekaan indra penglihatan yang berbeda-beda. Uji warna lebih banyak melibatkan indra penglihatan dan salah satu indikator untuk menentukan suatu bahan pangan diterima atau tidak oleh masyarakat konsumen. Makanan yang berkualitas (rasanya enak, bergizi, dan bertekstur baik) belum tentu disukai oleh konsumen apabila bahan

pangan memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau menyimpang dari warna aslinya (Winarno, 1993). Warna makanan sangat penting karena berpengaruh terhadap kenampakan sehingga meningkatkan daya tarik dan memberikan informasi kepada konsumen tentang karakteristik makanan (Ubaedillah, 2008).

b. Aroma

Aroma adalah rasa dan bau yang sangat subyektif serta sulit diukur, karena setiap orang mempunyai sensitifitas dan kesukaan yang berbeda-beda (Meilgaard, 2000).

Hasil uji kesukaan mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot terhadap aroma menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan tepung daging bekicot pada mie basah aroma yang dihasilkan cenderung semakin tidak disukai panelis karena semakin tinggi penambahan semakin tidak enak aroma yang dihasilkan (berbau amis). Mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 5% memiliki daya terima terhadap aroma yang lebih disukai daripada yang lain setelah produk mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0%.

Indra pembau adalah instrumen yang berperan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma. Dalam industri makanan pengujian terhadap aroma dianggap penting karena dapat memberikan hasil penelitian dengan cepat (Kartika, 1998). Aroma dapat menentukan enak tidaknya suatu produk makanan. Aroma yang enak akan menggugah selera, sedangkan aroma yang tidak enak akan menurunkan selera untuk mengkonsumsi produk tersebut.

c. Rasa

Rasa merupakan tanggapan atas adanya rangsangan yang sampai di indera pengecap lidah, khususnya jenis rasa dasar yaitu manis, asam, asin, dan pahit. Pada konsumsi tinggi indera pengecap akan mudah mengenal rasa-rasa dasar tersebut. Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma makanan, bumbu makanan dan bahan makanan, keempukan atau

kekenyalan makanan, kerenyahan makanan, tingkat kematangan dan temperatur makanan (Meilgaard, 2000).

Hasil uji daya terima terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% (kontrol), 5%, 10% dan 15% menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan tepung daging bekicot pada mie basah semakin rendah panelis yang menyukai rasanya. Mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 5% lebih disukai oleh panelis setelah mie basah dengan penambahan 0% (kontrol).

Rasa adalah perasaan yang dihasilkan oleh barang yang dimasukkan ke mulut, dirasakan terutama oleh indera rasa dan bau serta suhu dan mulut. Bau dan rasa menyatakan juga keseluruhan dari ciri bahan dasar yang sesungguhnya yaitu manis, asin, asem, dan pahit (Kartika, 1998). Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain.

#### d. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dirasakan dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari. Tekstur dari suatu produk akan mempengaruhi penilaian tentang diterima tidaknya suatu produk. Tekstur merupakan kenampakan luar suatu produk yang dapat dilihat secara langsung oleh panelis (Winarno, 2004).

Hasil uji daya terima terhadap tekstur mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% (kontrol), 5%, 10% dan 15% menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan tepung daging bekicot pada mie basah cenderung semakin tidak disukai panelis. Hal ini dikarenakan mie yang dihasilkan lebih mudah putus. Mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 5% lebih disukai panelis, setelah mie basah penambahan 0% (kontrol).

Tekstur makanan dapat dievaluasi dengan uji mekanik (metode instrumen) atau analisis secara penginderaan. Pemahaman yang baik mengenai sifat tekstur sering memerlukan pengalaman struktur fisik.

Banyak kasus dalam mengukur tekstur sukar untuk mengikat hasil yang diperoleh dengan uji panel indera (Kartika, 1988).

e. Kesukaan Keseluruhan

Kesukaan keseluruhan adalah tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk secara keseluruhan. Hasil uji daya terima terhadap kesukaan keseluruhan mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% (kontrol), 5%, 10% dan 15% menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan tepung daging bekicot, daya terima terhadap kesukaan keseluruhan cenderung semakin tidak disukai.

Mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 5% lebih disukai setelah mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% (kontrol). Penilaian kesukaan keseluruhan dipengaruhi oleh kenampakan warna, aroma, rasa dan tekstur mie basah secara keseluruhan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Tidak ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap kadar air mie basah maupun terhadap kadar abu. Kadar air mie basah berkisar 41,03% - 54,55% dan kadar abu mie basah berkisar 0,46% - 0,88%.
2. Ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap kadar lemak dan kadar protein mie basah. Kadar lemak mie basah tertinggi ditunjukkan oleh mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 15% yaitu 1,48%. Kadar lemak terendah ditunjukkan oleh mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% yaitu 0,34% dan untuk kadar protein, semakin banyak penambahan tepung daging bekicot maka semakin tinggi kadar protein mie basah yang dihasilkan.
3. Kadar karbohidrat tertinggi ditunjukkan pada mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% sebesar 49,03%. Kadar karbohidrat terendah ditunjukkan pada mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 10% sebesar 25,8%.
4. Ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap daya terima mie basah. Berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan

keseluruhan penambahan yang disukai panelis adalah penambahan tepung daging bekicot sebesar 0% dan 5%.

#### **B. Saran**

1. Dengan mempertimbangkan komposisi proksimat dan daya terima, pembuatan mie basah dapat menggunakan penambahan tepung daging bekicot sebesar 5%.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menguji kadar kalsium dan daya elastisitas dari mie basah yang ditambahkan tepung daging bekicot.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, P. 2011. *Pengaruh Penambahan Daging Lele Dumbo Terhadap Tingkat Kesukaan Mie Basah*. Skripsi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Dinas Kesehatan Jawa Barat. 2006 *Kasus Gizi Buruk (Balita) Di Jawa Barat*. Dinkes Jawa Barat: Bandung.
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Mursono, J. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: BPPTP.
- Notoatmojo. 2003. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Parreta, Lorraine. 2005. *Makanan Untuk Otak, Edisi terjemah*. Jakarta: Erlangga.
- Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai.
- Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Widyaningsih dan Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.