

KARYA TULIS ILMIAH
PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG PISANG
AMBON TERHADAP ELASTISITAS DAN DAYA TERIMA MIE BASAH



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Ijazah Diploma III Gizi

Disusun Oleh

ERI SETYARINI
J 300 101 005

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2013

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

ABSTRAK

ERI SETYARINI. J 300 101 005

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG PISANG
AMBON TERHADAP ELASTISITAS DAN DAYA TERIMA MIE BASAH**

Pendahuluan : Pembuatan pisang menjadi tepung pisang akan mempermudah pemasaran, mengawetkan pisang dan memperluas pemanfaatan dari tepung pisang. Tepung pisang adalah hasil penggilingan buah pisang kering atau gaplek pisang. Pembuatan mie yang berbahan dasar pisang dapat meningkatkan keanekaragaman pangan.

Metode : Jenis penelitian adalah penelitian eksperimental. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan yaitu 100:0, 80:20 dan 60:40. Pengolahan data dengan menggunakan uji One Way Anova, dengan taraf signifikan 95% menggunakan program SPSS versi 16. Apabila ada pengaruh disetiap perlakuan maka dilanjutkan dengan uji Least Significant Different (LSD).

Hasil : Uji Anova menunjukkan hasil elastisitas mie basah pisang ambon antara 3 perlakuan yaitu dengan nilai $p = 0,06$ ($p > 0,05$) artinya tidak terdapat perbedaan nyata diantara perlakuan. Hasil uji anova didapatkan nilai signifikan warna $p = 0,00$ ($p < 0,05$) dengan demikian dapat disimpulkan terdapat perbedaan yang nyata, hasil uji anova aroma dengan $p = 0,82$ ($p > 0,05$) dengan demikian tidak terdapat pengaruh antara ketiga perlakuan, hasil anova rasa dengan nilai $p = 0,44$ ($p > 0,05$) tidak terdapat perbedaan, hasil anova tekstur $p = 0,05$ ($p > 0,05$) tidak terdapat perbedaan.

Kesimpulan : Terdapat pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dengan tepung terigu terhadap daya terima mie basah pisang ambon dan tidak terdapat pengaruh yang nyata pada elastisitas mie basah.

Kata kunci : *Elastisitas, daya terima, tepung pisang ambon.*

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG PISANG
AMBON TERHADAP ELASTISITAS DAN DAYA TERIMA MIE BASAH**



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi
Diploma III (Tiga) Gizi

Disusun Oleh :

ERI SETYARINI

J 300 101 005

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2013

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya 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, Juli 2013



ERI SETYARINI

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan
Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas Dan
Daya Terima Mie Basah

Nama Mahasiswa : Eri Setyarini

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 101 005

Telah dipertahankan dan diuji di depan oleh Tim Penguji KTI Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Surakarta, 31 Juli 2013

Penguji I : Eni Purwani, M. Si

Penguji II : Nur Lathifah Mardiyati, S.Gz

Penguji III : Endang Nur W, MSi. Med

Mengetahui,

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



Arif Widodo, A.Kep., M.Kes

NIK. 630

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas Dan Daya Terima Mie Basah

Nama Mahasiswa : Eri Setyarini

Nomor Induk Mahasiswa : J300101005

Telah diuji dan dinilai oleh Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 17 Juli 2013 dan telah diperbaiki sesuai masukan Tim Penguji

Surakarta, 17 Juli 2013

Menyetujui

Pembimbing I

Eni Purwani, M.Si

NIK. 1010

Pembimbing II

Fitriana Mustikaningrum, M.Sc

NIK. 200.1465

Mengetahui,

Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dwi Sartini, M.Kes
NIK. 747

MOTTO

Kesuksesan lebih diukur dari rintangan yang berhasil diatasi seseorang saat berusaha untuk sukses daripada dari posisi yang telah diraihinya dalam kehidupan.

(Booker T. Washington)

Kesuksesan seorang anak adalah kesuksesan orang tua, maka seorang anak harus bisa membahagiakan orang tua

Berusahalah seakan kita hidup untuk selamanya, dan beribadahlah seakan kita akan mati esok hari

PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan sebagai ungkapan rasa terimakasih yang tak terhingga kepada:

- ❖ Allah SWT, atas rahmat dan izin-Nya, saya dapat menyusun karya tulis ilmiah ini.*
- ❖ Rasulullah SAW, Sholawat dan salam semoga senantiasa tercurah kepada beliau, keluarga beserta para sahabat dan pengikutnya.*
- ❖ Ibu saya Ngatmi, sebagai baktiku kepada beliau yang berjuang untuk saya, tak ada hentinya beliau mendoakan saya dan segala kasih dan sayangnya yang telah diberikan kepada saya.*
- ❖ Bapak saya alm. Noto Raharjo, walaupun beliau sudah tidak ada namun tanpa beliau saya tidak dapat menjadi sekarang ini. Terimakasih.*
- ❖ Kakak saya Roni Suarno, Sukanto dan srijayanti yang telah mendoakan dan memberi semangat kepada saya . Terimakasih.*
- ❖ Ms saya, yang telah mendoakan, menyemangati, dan menemani saya dikala saya senang maupun sedih.*
- ❖ Semua teman-teman seperjuangan Gizi angkatan tahun 2010, yang menyemangati dan saling membantu. Terimakasih.*
- ❖ Serta semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu saya dalam penyelesaian karya ini.*

RIWAYAT HIDUP

Nama : Eri Setyarini
Tempat, tanggal lahir : Boyolali, 02 Agustus 1992
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Plosorejo Ngargorejo 03/03 Ngemplak, Boyolali
Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri 2 Ngargorejo
2. SMP Islam Ngesrep
3. SMK Negeri 4 Surakarta
5. Mahasiswa DIII Gizi Universitas Muhammadiyah
Surakarta

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT, pencurah rahmat dan karunia. RahmatNya tiada terbatas sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul "*Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas dan Daya Terima Mie Basah*", sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III (Tiga) Gizi di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Selesainya Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bantuan dan dorongan berbagai pihak, sehingga penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep, M.Kes, selaku dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Dwi Sarbini, SST, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu dan berbagai arahan kepada penulis selama studi.
3. Ibu Eni Purwani, M. Si, selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, nasehat, meluangkan waktu dan berbagai arahan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Fitriana Mustikaningrum, M.Sc, selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu dan arahan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Seluruh teman-teman DIII Gizi Angkatan 2010, kerjasama dan kebersamaannya.

6. Seluruh pihak yang terlibat dan telah membantu penulis selama penelitian dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah yang penulis susun ini masih jauh dari kesempurnaan, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan bagi pembaca.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Surakarta, Juli 2013



Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN JUDUL	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
RIWAYAT HIDUP	viv
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	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teoritis	6
1. Pisang Ambon	6
2. Kandungan Gizi Pisang	7
3. Tepung Pisang	9
4. Mie.....	12
5. Pembuatan Mie.....	15
6. Sifat Elastisitas	18
7. Daya Terima	19
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep	24
D. Hipotesis	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	25

C. Definisi Operasional	27
D. Bahan dan Alat	29
E. Prosedur Penelitian	31
F. Pengumpulan dan Analisis Data	39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian	41
B. Hasil Penelitian Pendahuluan	41
C. Hasil Penelitian Utama	43
D. Daya Terima Mie Basah Pisang Ambon.....	45

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	55
B. Saran	55

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nilai Gizi Pisang Ambon per 100 gr	8
2. Sifat Fisik dan Kimia Tepung Pisang dari Berbagai Varietas Pisang	10
3. Nilai Gizi Mie Basah per 100 gr	13
4. Syarat Mutu Mie Basah Berdasarkan SNI 01-2987-1992	14
5. Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gr	16
6. Kriteria Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis	28
7. Komposisi Bahan dalam Pembuatan Mie Basah Pisang Ambon	30
8. Hasil Daya Terima pada Penelitian Pendahuluan.....	42
9. Elastisitas Mie Basah Tepung Pisang Ambon	44
10. Uji Daya Teima Pada Mie Basah Pisang Ambon.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori	23
2. Kerangka Konsep	24
3. Rancangan Penelitian	26
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Mie Basah Pisang Ambon	33
5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Ambon	35
6. Diagram Alir Proses Pembuatan Mie Basah Pisang Ambon	37
7. Persentase Panelis Dalam Uji Warna Mie Basah Pisang Ambon	46
8. Persentase Panelis Dalam Uji Aroma Mie Basah Pisang Ambon	48
9. Persentase Panelis Dalam Uji Rasa Mie Basah Pisang Ambon	49
10. Persentase Panelis Dalam Uji Tekstur Mie Basah Pisang Ambon...	51
11. Persentase Panelis Dalam Uji Kesukaan Keseluruhan Mie Basah Pisang Ambon.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data Hasil Penilaian Daya Terima
2. Formulir Daya Terima Mie Basah Pisang Ambon
3. Hasil Uji Elastisitas Mie Basah Pisang Ambon
4. Analisis Uji Anova