

**SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING TERHADAP
ELONGASI DAN DAYA TERIMA MIE BASAH**



Skripsi ini Disusun untuk memenuhi salah satu syarat
Memperoleh Ijasah S1 Gizi

Disusun Oleh :

FITRI ASRI PURNAMASARI
J310100027

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2014**

ABSTRAK

Fitri Asri Purnamasari, J310100027

Pembimbing : Eni Purwani, Ssi, M.Si ; Rusdin Rauf, STP, MP

SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING TERHADAP ELONGASI DAN DAYA TERIMA MIE BASAH

Pendahuluan : Mie merupakan makanan pokok pengganti nasi yang mudah didapat, digemari masyarakat, harganya terjangkau, praktis dan mengenyangkan. Tepung terigu tidak memiliki kandungan β -karoten sehingga perlu adanya substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan mie. Pembuatan mie dengan substitusi tepung labu kuning akan mempengaruhi elongasi dan daya terima.

Tujuan : Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung labu kuning sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu terhadap elongasi dan daya terima.

Metode Penelitian : Metode penelitian ini adalah eksperimental dengan rancangan acak lengkap menggunakan 4 perlakuan (0%, 10%, 20% dan 30%). Analisis statistik pada elongasi dan daya terima menggunakan uji one way anova dengan taraf signifikan 95% dan bila terdapat pengaruh dilanjutkan dengan uji duncan multiple range test (DMRT).

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa elongasi mie basah dipengaruhi oleh substitusi tepung labu kuning. Substitusi tepung labu kuning 0% dan 10% memberikan elongasi tertinggi. Mie basah dengan substitusi 10% merupakan mie yang paling disukai panelis.

Kesimpulan : Terdapat pengaruh substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan mie basah terhadap elongasi dan daya terima.

Saran : Berdasarkan persentase tertinggi daya terima panelis, disarankan substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan mie basah adalah sebesar 10%.

Kata Kunci : Tepung Labu Kuning, Elongasi, Daya Terima, Mie basah.

Kepustakaan : 58 (1984 – 2014)

DEPARTEMENT OF NUTRITION SCIENCE
FACULTY OF HEALTHY SCIENCE
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
THESIS

ABSTRACT

Fitri Asri Purnamasari, J310100027

Mentor : Eni Purwani, Ssi, M.Si ; Rusdin Rauf, STP, MP

SUBSTITUTION FLOUR OF YELLOW PUMPKIN TO ELONGATION AND ACCEPTANCE OF WET NOODLES

Background : Noodles is one type of staple to substitute rice. People get noodles so easy in everywhere because it's their favorite dish, cheap, easy to make. Wheat flour does not contain β -karoten so that the need for substitution pumpkin flour on noodles. Noodles with flour of yellow pumpkin can influence elongation and acceptability.

Purpose : The purpose of this observation is analysis how flour of yellow pumpkin's influence to elongation and acceptability.

Method: This method of this study is completely randomize design that use four additional variations (0%,10%,20% and 30%). Statistic analysis to elongation and acceptability use one way ANOVA with rate of significant 95%. If this analysis has influence, it will tested again by duncan multiple range test (DMRT).

Result : The result of this observation is flour of yellow pumpkin influence elongation of wet noodles. Substitute yellow pumpkin flour's 0% and 10% give high elongation to noodles. Wet noodles with substitute 10% is panelists favored.

Conclusion : There are influence from substitute flour of yellow pumpkin in wet noodles to elongation and acceptability.

Suggestion : Based on highest panelists acceptance, the suggest is substitute flour of yellow pumpkin 10% make wet noodles.

Keywords : Yellow pumpkin flour's, elongation, acceptability, wet noodles.

Kepustakaan : 58 (1984 – 2014)

**SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING TERHADAP
ELONGASI DAN DAYA TERIMA MIE BASAH**



**Skripsi ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijasah S1 Gizi**

Disusun Oleh :

FITRI ASRI PURNAMASARI

J 310 100 027

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2014**

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di Perguruan Tinggi atau Lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam tulisan dan daftar pustaka.

Apabila kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggungjawab sepenuhnya.

Surakarta, Desember 2014

Penulis



Fitri Asri Purnamasari

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap
Elongasi dan Daya Terima Mie Basah
Nama Mahasiswa : Fitri Asri Purnamasari
Nomor Induk Mahasiswa : J310100027

Telah diuji dan dinilai oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Jejang S1
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
pada tanggal 14 November 2014
dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji

Surakarta, 10 Desember 2014

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II


Eni Purwani, SSi, MSi

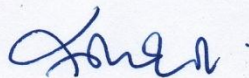
NIK. 100.10.10/ 06-2501-7261


Rusdin Rauf, STP, MP

NIK. 200.1194 / 06-119-7803

Mengetahui,

Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes, PhD
NIK. 744/ 06-2312-7301

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap
Elongasi dan Daya Terima Mie Basah
Nama Mahasiswa : Fitri Asri Purnamasari
Nomor Induk Mahasiswa : J310100027

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi
Jenjang S1 Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
pada tanggal 14 November 2014

Dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 10 Desember 2014

Penguji I : Eni Purwani, SSi, MSi

Penguji II : Fitriana Mustikaningrum, S.Gz, M.Sc

Penguji III : Pramudya Kurnia, STP, MAgr

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dr. Suwadi, M.Kes

NIP/NIDN.195311231983031002/00-2311-5301

MOTTO

*“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri”
(QS Ar-Ra’d : 11)*

*Pendidikan merupakan perlengkapan terbaik untuk hari tua
(Aristoteles)*

*Membuka jalan untuk orang lain berarti melebarkan jalan kita
(Titi Adiati)*

*Menjadi tua itu PASTI, menjadi dewasa itu PILIHAN
(Mardhia)*

*Akan datang waktu dimana duka berubah menjadi tangis bahagia, kesalahan menjadi pengalaman dan cita-cita menjadi sebuah pencapaian
(AzRie)*

*Menjadikan diri sendiri sukses itu mudah, menjadikan orang lain sukses itu adalah sebuah Penghargaan
(Anonim)*

*Skripsi ini bukanlah akhir dari sebuah perjalanan panjang, namun ini adalah Awal dari sebuah perjalanan menjadi Manusia yang sesungguhnya
(Penulis)*

*Akan terlihat indah saat bersama dan akan sangat menawan jika nanti masih mengingatnya ... itulah Persahabatan Sejati
(Penulis)*

PERSEMBAHAN

Terima kasih penulis ucapkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, nikmat, karunia, dan semua kesempatan terbaik yang telah diberikan kepadaku dalam hidup ini.

SKRIPSI INI KU PERSEMBAHKAN KEPADA:

Bapak Margono, STP dan Ibu Titi Adiaty, S.H selaku orang tua penulis yang selalu memberikan do'a, dukungan, motivasi dan perhatian serta materi yang terus menerus diberikan tiada henti

Kakakku Rahma Anggun Mardianingrum, S.E yang selalu memberikan do'a, menyemangati, memotivasi, mensupport tiada henti, selalu menghiburku dalam keadaan apapun dan menjadi pengganti Ibu terbaik di dunia

Dosen Pembimbing skripsiku, Ibu Eni Purwani, SSi. MSi dan Bapak Rusdin Rauf, STP, MP yang sudah banyak memberikan masukan-masukan dan bimbingannya selama ini dengan penuh kesabaran dan pengertian

Sahabatku seperjuangan Dian Asmaraningtyas dan Alfiah Dwi yang selalu membantu, menemani dan menyemangati tiada henti.

Sahabat- sahabat terbaikku Mega, Herni, Rahma, Claudya, Arum, Ika, Rani, Dian Kusuma, Rini, Candra, Hendrik serta seluruh mahasiswa Gizi 2010 yang sudah memberikan dorongan dan motivasi untuk kita bersama – sama meraih gelar Sarjana

*Dan Khusus Skripsi ini ditujukan
sebagai Hadiah Tertinggi
untuk Ibunda Tercinta di Surga*

RIWAYAT HIDUP

Nama : Fitri Asri Purnamasari

Tempat/ Tanggal Lahir : Kab. Semarang, 26 Maret 1992

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Griya Mustikajati B.41 RT 04 RW XI Bawen,
Kab. Semarang, Jawa Tengah

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Sudirman Ambarawa Tahun 1998
2. Lulus SD Negeri Kupang 01 Ambarawa Tahun 2004
3. Lulus SMP Negeri 02 Ambarawa Tahun 2007
4. Lulus SMA Negeri 01 Ambarawa Tahun 2010
5. Menempuh Pendidikan di Program Studi Gizi S1
Angkatan Tahun 2010 FIK UMS

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan dan melimpahkan segala karunia, nikmat dan rahmat-Nya yang tak terhingga kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi dengan judul "Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap *Elongasi* dan Daya Terima Mie Basah".

Selesainya proposal skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Suwadi, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes, PhD, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Ibu Eni Purwani, SSi, MSi selaku Dosen Pembimbing I Skripsi yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu, dan berbagai arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Rusdin Rauf, STP, MP selaku Dosen Pembimbing II Skripsi yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu, dan berbagai arahan kepada penulis selama studi.
5. Ibu Fitriana Mustikaningrum, S.Gz, M.Sc selaku reviewer yang telah memberikan bimbingan.
6. Ayah, ibu, kakak dan keluarga tercinta, yang telah memberikan motivasi, doa dan dukungan.

7. Semua teman-teman anggota Gizi angkatan 2010 yang selalu memberikan motivasi satu sama lain sehingga proposal dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis mengharapkan saran serta kritikan yang membangun dari pembaca demi perbaikan skripsi ini. Harapan penulis, semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan menambah khasanah ilmu pengetahuan bagi pembaca umumnya dan bagi penulis khususnya.

Akhir kata, penulis berharap semoga Allah SWT berkenan membalas segala kesabaran, keikhlasan dan semua kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya bidang gizi dan pembaca
Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Surakarta, Desember 2014

Penulis

Fitri Asri Purnamasari

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN JUDUL.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
PENGESAHAN SKRIPSI.....	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
RIWAYAT HIDUP	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis.....	6
1. Labu Kuning	6
2. Mie	9
3. Elongasi (Daya Tarik)	23
4. Daya Terima.....	24
B. Kerangka Teori.....	28
C. Kerangka Konsep.....	29
D. Hipotesa.....	29
E. Internalisasi Nilai Islam.....	29

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	33
C. Rancangan Penelitian	33
D. Variable penelitian.....	35
E. Definisi Operasional	35
F. Bahan dan Alat Penelitian	36
G. Prosedur Penelitian	38
H. Pengumpulan dan Analisis	46

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum.....	49
B. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	49
C. Hasil Penelitian Utama	53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	71
B. Saran	71

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 gram bahan.....	7
2. Syarat Mutu Mie Basah	12
3. Komposisi Kimia Tepung Umbi-umbian dan Buah-buahan.....	14
4. Daftar Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram bahan	15
5. Syarat Tepung Terigu.....	16
6. Syarat Mutu Telur Ayam.....	18
7. Syarat Mutu Garam	19
8. Kualitas Air Minum	21
9. Kriteria Penilaian Tingkat Kesukaan Panelis	36
10. Formulasi Bahan Pembuatan Mie Basah Labu Kuning.....	41
11. Daya Terima terhadap Warna Mie pada Penelitian Pendahuluan.....	50
12. Daya Terima terhadap Aroma Mie pada Penelitian Pendahuluan.....	51
13. Daya Terima terhadap Rasa Mie pada Penelitian Pendahuluan.....	51
14. Daya Terima terhadap Tekstur Mie pada Penelitian Pendahuluan ...	52
15. Daya Terima terhadap Kesukaan Keseluruhan Mie pada Penelitian Pendahuluan	53
16. Elongasi Mie Basah dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.....	54
17. Hasil Uji Daya Terima Panelis terhadap Mie Basah.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori.....	27
2. Kerangka Konsep.....	28
3. Bagan Rancangan Penelitian	34
4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	40
5. Prosedur Pembuatan Mie Basah Labu Kuning	43
6. Prosedur Pengujian Elongasi Mie Basah.....	45
7. Grafik Elongasi Mie Basah Labu Kuning	55
8. Daya Terima terhadap Warna Mie Basah pada Penelitian Utama	59
9. Daya Terima terhadap Aroma Mie Basah pada Penelitian Utama	62
10. Daya Terima terhadap Rasa Mie Basah pada Penelitian Utama	64
11. Daya Terima terhadap Tekstur Mie Basah pada Penelitian Utama...	67
12. Daya Terima terhadap Kesukaan Keseluruhan Mie Basah pada Penelitian Utama	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Formulir Uji Kesukaan (Uji Hedonik)
2. Hasil Uji Daya Terima Penelitian Pendahuluan Mie Basah
3. Hasil Elongasi Mie Basah Tepung Labu Kuning
4. Hasil Uji Daya Terima Penelitian Utama Mie Basah
5. Hasil Analisis Uji Elongasi Mie Basah
6. Hasil Analisis Data Uji Daya Terima Mie Basah
7. Dokumentasi