

SKRIPSI

**ANALISA KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIE
BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH**



**Oleh :
Jessica Valemia
NO.MHS : 316100921**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

SKRIPSI

**ANALISA KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIE
BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan

Oleh :

Jessica Valemia

NO.MHS : 316100921

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISA KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIE
BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH



Oleh :
Jessica Valemia
NO.MHS : 316100921

Telah Disetujui oleh :

Pembimbing I

(Drs.Prithano,M..M.)

NIDN. 0526125901

Pembimbing II

(Hermawan P,S.Sos, ST. M.M)

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata

(Hermawan P,S.Sos, ST. M.M)

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISA KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIE
BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH
SKRIPSI

Disusun oleh:

Jessica Valemia

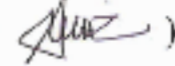
NO.MHS: 316100921


Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji


Dan Dinyatakan : LULUS

Pada Tanggal:

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra. Heni Susilowati M. M ()
NIDN. 0505026202

Pembimbing I : Drs.Prithano,M.M. ()
NIDN. 052 612 5901

Pembimbing II : Hermawan P.S.Sos. ST. M.M ()
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prithano M.M.
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Jessica Valemia

NIM : 316100921

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (B) 2020

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Analisa Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah" tidak dapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah.

Yogyakarta, 10 - 07 - 2021



Jessica Valemia

HALAMAN MOTTO

Go up and Never Stop

(Jessica Valemia)

“One of lesson than I grew up with was to always stay true to yourself
and never let what somebody else say distract you from your goals”

(Michelle Obama)

“kamu tidak perlu menjadi luar biasa untuk memulai, tapi kamu
harus memulai untuk menjadi luar biasa”

(Zig Ziglar)

“Tidak masalah jika anda berjalan dengan lambat, asalkan anda
tidak pernah berhenti berusaha”

(Confucius)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia -Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Mama dan Papa tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatrit dihati.
3. Saudara-saudari tercinta, terimakasih untuk senyum, semangat, dukungan, dan do'a yang menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman, terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisa Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah**“. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku pembimbing I sekaligus Ketua STP AMPTA yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan P,S.Sos,ST.M.M selaku pembimbing II sekaligus Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi AMPTA yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Ibu Heni Susilawati, M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
5. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini. Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
PERNYATAAN	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	
1. Tinjauan Umum Mie	5
2. Golongan Mie.....	6
3. Jenis-jenis Mie.....	7
4. Proses Pembuatan Mie	10

5. Definisi Mie Basah.....	11
6. Bahan-bahan Pembuatan Mie basah	12
7. Kandungan Gizi Mie Basah	16
8. Manfaat Konsumsi Kacang Merah.....	18
9. Alat Membuat Mie Basah	20
10. Tahap Pembuatan Mie Basah.....	21
11. Karakteristik Mutu Mie Basah	22
12. Kandungan Gizi Mie Basah	24
B. Kerangka Pemikiran.....	24
C. Penelitian terdahulu	25
D. Hipotesis	26

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode penelitian	
1. Jenis Penelitian	27
2. Lokasi penelitian.....	27
3. Populasi dan Sampel.....	27
4. Variabel dan Indikator	28
5. Metode Pengumpulan Data.....	29
6. Uji Kelayakan Instrumen	29
7. Alat Analisa Data.....	30

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	33
1. Pesiapan Alat	33
2. Persiapan Bahan.....	33
3. Proses Pembuatan	34
B. Uji Kelayakan Instrumen	36
1. Jenis Kelamin Responden.....	36
2. Usia Responden	38
C. Hasil Analisis Data	38

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 42
B. Saran 43

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kacang Merah Per 100 gram	18
Tabel 2.2 Karakter Mutu Mie Basah.....	23
Tabel 2.3 Nilai Gizi Mie Basah 100 gram	24
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Mie Basah	33
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Mie Basah.....	34
Tabel 4.6 Katateristik Responden Dari Segi Jenis Kelamin	37
Tabel 4.7 Karateristik Responden Dari Segi Usia	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Bihun	8
Gambar 2.3 Ifu Mie	8
Gambar 2.4 Kwetiau.....	8
Gambar 2.5 Mie Ramen	9
Gambar 2.6 Mie soba	9
Gambar 2.7 Spaghetti	9
Gambar 2.8 Mie Sagu.....	10
Gambar 2.9 Mie Basah.....	11
Gambar 2.10 Tepung Kacang Merah	12
Gambar 2.11 Tahap Pembuatan tepung Kacang Merah.....	14
Gambar 2.12 Kacang Merah	16
Gambar 2.13 Timbangan Digital.....	20
Gambar 2.14 Baskom	20
Gambar 2.15 Mesin Gilingan	20
Gambar 2.16 Panci	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner

Lampiran 3 Hasil Penilaian Responden

Lampiran 4 Dokumentasi

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisa Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah” Dilatar belakangi oleh keingintahuan peneliti terhadap mie basah dan selama ini mudah ditemukan pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana bila mie basah berbahan tepung kacang merah sebagai pengganti bahan utama dari tepung terigu.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, yang mana responden pada penelitian ini adalah mahasiswa/I Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dimana jumlah responden sebanyak 40 orang. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para mahasiswa/i yang tergabung dalam kegiatan *kulinary* dan *pastry*. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, observasi dan kuisioner. Teknik analisis data menggunakan statistik deskriptif.

Hasil penilaian eksperimen mie basah berbahan dasar tepung kacang merah yaitu dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek rasa memiliki nilai *mean* 2.85 dan nilai *t* 3.165 pada variabel rasa legit yang paling disukai dari aspek rasa. Dari aspek aroma yang didapat dari responden, aspek aroma memiliki nilai *mean* 2.83 dan nilai *t* 3.232 pada variabel aroma kacang merah yang paling disukai dari aspek aroma. Dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek warna memiliki nilai *mean* 2.90 dan nilai *t* 4.284 pada variabel warna menarik yang paling disukai dari aspek warna. Dari aspek rasa yang didapat dari responden, aspek warna memiliki nilai *mean* 2.90 dan nilai *t* 4.284 pada variabel warna menarik yang paling disukai dari aspek warna.

Kata kunci : Mie Basah, tepung kacang merah, aspek rasa, aroma, warna, tekstur.

ABSTRAC

This research entitled "Analysis of Consumer Preference of Processed Wet Noodles Made from Red Bean Flour". The background is the researcher's curiosity about wet noodles and so far it is easy to find, generally made from wheat flour. Thus the researchers have an idea what if the wet noodles made from red bean flour as a substitute for the main ingredient of wheat flour.

This type of research is a quantitative study, in which the respondents in this study were students of the Yogyakarta AMPTA Tourism College where the number of respondents was 40 people. Researchers selected respondents consisting of students who are members of culinary and pastry activities. The data collection techniques in this study used experiments, observations and questionnaires. The data analysis technique used descriptive statistics.

The results of the experimental assessment of wet noodles made from red bean flour are from the taste aspect obtained from the respondents, the taste aspect has a mean value of 2.85 and a t value of 3.165 on the most preferred legit flavor variable from the taste aspect. From the aroma aspect obtained from the respondents, the aroma aspect has a mean value of 2.83 and a t value of 3.232 on the most preferred red bean aroma variable from the aroma aspect. From the taste aspect obtained from the respondents, the color aspect has a mean value of 2.90 and a t value of 4.284 on the most preferred attractive color variable from the color aspect. From the taste aspect obtained from the respondents, the color aspect has a mean value of 2.90 and a t value of 4.284 on the most preferred attractive color variable from the color aspect.

Keywords : wet noodles, red bean flour, aspect taste, aroma, colour, and texture.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan dan permintaan gandum di Indonesia sangat tinggi, meskipun Indonesia sebagai Negara yang hanya memiliki dua musim tidak dapat menghasilkan gandum dalam jumlah tinggi. Hal ini menyebabkan sulitnya mengurangi impor gandum ke Indonesia. Meskipun pada semester pertama tahun 2018 total impor gandum sebanyak 4,59 juta ton telah berkurang secara signifikan dari jumlah impor gandum pada semester pertama 2017 sebesar 5,4 ton, tidak dapat dipungkiri bahwa konsumsi harian masyarakat dari gandum sebagai bahan dasar untuk membuat makanan. Contoh olahan yang hampir setiap hari digunakan dari tepung gandum atau tepung terigu adalah mie.

Mie merupakan produk makanan dengan bahan baku tepung terigu sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, sampai orang tua. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat yang tinggi. Adapun produk mie yang beredar di pasaran yaitu mie mentah/segar, mie basah, mie kering, mie goreng, dan mie instan. Mie basah adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih. Mie basah merupakan makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat.

Bahan dasar pembuatan mie basah pada umumnya menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu memiliki fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan untuk pembuatan makanan ataupun keperluan lain.

Dewasa ini banyak variasi mie basah yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan mie basah dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Kacang merah merupakan jenis kacang-kacangan yang memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang setara kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah. Kadar serat pada kacang merah jauh lebih tinggi dibandingkan beras, jagung, sorgum dan gandum. Dibandingkan dengan sumber protein hewani keunggulan kacang merah adalah bebas kolesterol, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat dari berbagai kelompok umur. Protein kacang merah juga dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol LDL yang bersifat jahat bagi kesehatan manusia, serta meningkatkan kadar kolesterol HDL yang bersifat baik bagi kesehatan manusia (Astawan,2010:87).

Sekarang ini, masih jarang pengolahan mie basah menggunakan bahan utama yang berasal dari kacang-kacangan. Dengan demikian, penulis ingin meneliti membuat mie basah yang menggunakan bahan dasar tepung kacang merah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil mie basah berbahan dasar tepung kacang merah. Berdasarkan uraian di atas, peneliti mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul “ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN MIE BASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KACANG MERAH”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dari batasan masalah yang telah dikemukakan, maka dapat dikemukakan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap olahan mie basah berbahan dasar tepung kacang merah dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur ?

C. Batasan Masalah

Agar menghindari terjadinya penyimpangan atau kesalahan pada penelitian, maka penulis membatasi terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap olahan mie basah berbahan dasar tepung kacang merah dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, tujuan yang ingin dicapai dalam penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap

olahan mie basah berbahan dasar tepung kacang merah dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi mahasiswa

Sebagai sarana mengembangkan kreatifitas dan keterampilan serta menambah pengetahuan tentang pengolahan bahan pangan lokal, khususnya tepung kacang merah.

2. Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Penelitian ini bermanfaat baik mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta khususnya pengelolaan perhotelan untuk dijadikan sebagai referensi agar menambah wawasan dan pengetahuan pembaca.

3. Bagi penulis

Penelitian ini memberikan pemikiran dan ide-ide dalam mengolah suatu produk yang berbahan dasar kacang merah, sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan datang sebagai produk yang digemari masyarakat umum.