

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE KERING DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG TALAS SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**



Disusun Oleh:

DIMAS BAGUS ABILOWO

318101163

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

2022

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE KERING DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG TALAS SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**



Disusun Oleh:

DIMAS BAGUS ABILOWO

318101163

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE KERING DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG TALAS SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU



Disusun Oleh:

DIMAS BAGUS ABILOWO

NIM 318101163

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

Pembimbing II

Mona Erythrea Nur Islami, SIP., M.A
NIDN. 0516097101

Mengetahui

Ketua Prodi

Hermawan Prasetyanto, S.sos, S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE KERING DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG TALAS SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**

Disusun Oleh:

DIMAS BAGUS ABILOWO

NIM 318101163

**Telah dipertahankan didepan tim penguji
dan dinyatakan LULUS**

Pada Tanggal 03 Desember 2022

TIM PENGUJI :

**Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN. 0523098001**



**Penguji I : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M
NIDN. 0516057102**



**Penguji II : Mona Erythrea Nur Islami, SIP., M.A
NIDN. 0516097101**



**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0516057102**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya Yang bertanda tangan Dibawah ini:

Nama : Dimas Bagus Abilowo

Nim : 318101163

Prodi ; DIV Pengelolaan Perhotelan

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul
**“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MIE KERING DENGAN BAHAN
DASAR TEPUNG TALAS SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU”**

disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing.

Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan didalam teks dan dicantumkan dalam pustaka dibagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, Desember 2022



Dimas Bagus Abilowo

HALAMAN MOTTO

“Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi (pula) kamu menyukai sesuatu, padahal ia amat buruk bagimu; Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui.”

(QS. AL-Baqarah 216)

“If I don't have to do it, I won't. If I have to do it, I'll make it quick.”

(Oreki Hotarou)

“Saya bukan orang yang pemalas, hanya saja suka menghemat energi”

(Dimas Bagus Abilowo)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Allah, karena hanya dengan kasih dan karunia-Nya skripsi ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Peneliti mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih dan karunia kepada peneliti, sehingga peneliti masih diberikan kesehatan, kesabaran, dan kekuatan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Keluarga peneliti terutama ayah dan ibu yang selalu mendukung dan mendoakan semaksimal mungkin dalam proses penyusunan skripsi agar berjalan dengan baik.
3. Dosen pembimbing yang selalu senantiasa membantu peneliti untuk membenarkan jika ada kesalahan dalam melakukan penulisan skripsi.
4. Teman-teman peneliti yang senantiasa mendukung dan tidak pernah bosan untuk mendengarkan keluh kesah peneliti selama penyusunan skripsi.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Analisis Tingkat Kesukaan Mie Kering Dengan Bahan Dasar Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu”**. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata dalam program studi Pengelolaan Perhotelan D-IV di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, hal itu disadari karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki oleh peneliti. Besar harapan peneliti, semoga skripsi ini bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pihak lain pada umumnya. Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapatkan banyak pelajaran, dukungan motivasi, serta bantuan berupa bimbingan berharga dari berbagai pihak.

Pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terimakasih serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada orang-orang yang peneliti hormati dan cintai yang telah membantu peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung selama penyusunan skripsi ini. Dalam kesempatan baik ini, peneliti menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc selaku penguji utama yang telah meluangkan waktu untuk menguji skripsi peneliti.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan pengarahan dalam

penyusunan skripsi ini dan selaku Ketua Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.

3. Ibu Mona Erytrea Nur Islami, SIP., MA. selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing peneliti dalam penyusunan skripsi ini.
 4. Bapak Drs. Prihatno M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ruang bagi peneliti untuk menimba ilmu di STP AMPTA Yogyakarta.
 5. Dosen-dosen STP AMPTA Yogyakarta yang senantiasa membagikan ilmu bermanfaat terhadap peneliti baik secara akademis maupun non akademis.
- Peneliti menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari sempurna,

semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Oleh karena itu peneliti sangat mengharapkan saran dan kritikan yang membangun dari pembaca demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata, peneliti mengharapkan semoga tujuan dari pembuatan skripsi ini dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

Yogyakarta, Oktober 2022

Dimas Bagus Abilowo

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
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	5
1. Sejarah Mie	5
2. Jenis-jenis Mie	7
3. Tepung Talas.....	12
4. Manfaat Tepung Talas	14
5. Proses pembuatan mie kering	16
B. Penelitian Terdahulu	19
C. Kerangka Pemikiran.....	25
D. Hipotesis Penelitian	26

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	28
B. Subjek dan Objek Penelitian	28
C. Lokasi Penelitian.....	28
D. Populasi dan Sampel.....	29
E. Metode Pengumpulan Data	33
F. Metode Analisis Data	33
1. Uji Hedonik.....	34
2. Uji Organoleptik	35

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	37
B. Eksperimen.....	38
1. Peralatan.....	38
2. Eksperimen Mie Kering Tepung Talas	41
C. Karakteristik Responden	48
D. Analisis Data.....	49
1. Hasil Uji Organoleptik	49
2. Hasil Uji Hedonik	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Tepung Talas	13
Table 3.1 Skala Hedonik	35
Tabel 4.1 Peralatan Penelitian.....	39
Tabel 4.2 Formula Mie Kering Tepung Talas.....	41
Tabel 4.3 Formula Resep Eksperimen Kedua.....	44
Tabel 4.4 Usia Responden.....	48
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	49
Tabel 4.6 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Mie Kering Tepung Talas	50
Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Mie Kering Tepung Talas	52
Tabel 4.8 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Mie Kering Tepung Talas	54
Tabel 4.9 Penilaian Panelis Terhadap Warna Mie Kering Tepung Talas.....	56
Tabel 4.10 Skor Rata – Rata Tingkat Kesukaan Uji Hedonik	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mie Telur.....	7
Gambar 2.2 Mie Ramen	8
Gambar 2.3 Mie Udon.....	8
Gambar 2.4 Mie Soba	9
Gambar 2.5 Mie Beras	10
Gambar 2.6 Mie Hokkien.....	10
Gambar 2.7 Mie Shirataki	11
Gambar 2.8 Mie Shoa	11
Gambar 4.1 Adonan mie tepung talas	41
Gambar 4.2 Adonan yang dipipihkan	42
Gambar 4.3 Proses pencetakan mie	42
Gambar 4.4 Proses pengukusann mie	42
Gambar 4.5 Proses Penggorengan mie.....	43
Gambar 4.6 Adonan mie tepung talas	45
Gambar 4.7 Adonan yang sudah dipipihkan	45
Gambar 4.8 Adonan yang sudah di cetak.....	45
Gambar 4.9 Proses pengeringan mie.....	46
Gambar 4.10 Pengeringan mie dengan oven listrik	47

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuisioner
- Lampiran 2 Daftar Nama Responden
- Lampiran 3 Hasil Penilaian Mie Kering Tepung Talas
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Tepung talas merupakan salah satu bahan dasar makanan yang biasa digunakan untuk membuat kue. Namun selain digunakan untuk membuat kue, tepung talas juga dapat digunakan untuk membuat mie kering substitusi dari tepung terigu. Tepung talas memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu, namun kandungan gizi yang terdapat pada tepung ini lebih baik dari tepung terigu. Hal ini lah yang mendasari peneliti untuk melakukan eksperimen pembuatan mie kering dengan bahan dasar tepung talas. Karena selain kandungan yang lebih baik, hal ini juga membantu mengurangi penggunaan tepung terigu yang cukup besar di Indonesia.

Pada eksperimen ini peneliti menggunakan *purposive sampling* sebagai teknik pengambilan datanya, dengan instrumen penelitian berupa kuesioner dan wawancara yang dilakukan terhadap 20 responden. Uji organoleptik digunakan untuk menganalisis karakteristik indrawi dari mie kering tepung talas meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna, sedangkan untuk mengetahui daya terima masyarakat dilakukan uji hedonik.

Hasil dari uji rata – rata dalam aspek rasa mendapat nilai 4 dari skala penilaian maksimal 5. Pada aspek aroma mendapatkan nilai 3,65. Pada aspek tekstur mendapatkan nilai 3,15. Sedangkan pada aspek warna mendapatkan nilai 3,9. Untuk hasil uji hedonik menunjukkan nilai 4,05 yang menunjukkan bahwa rata – rata panelis suka dengan olahan mie kering tepung talas. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung talas dapat menjadi salah satu alternatif pengganti tepung terigu dimasa yang akan datang dengan pengembangan lebih lanjut.

Kata Kunci: Tepung Talas, Mie Kering, Substitusi

ABSTRACT

Taro flour is one of the basic food ingredients commonly used to make cakes. But in addition to being used to make cakes, Taro flour can also be used to make dry noodles substitution of wheat flour. Taro flour has characteristics similar to wheat flour, but the nutritional content contained in this flour is better than wheat flour. This is what underlies the researchers to conduct experiments on the manufacture of dried noodles with taro flour. Because in addition to better content, this also helps reduce the use of wheat flour which is quite large in Indonesia.

In this experiment, researchers used purposive sampling as a data retrieval technique. With research instruments in the form of questionnaires and interviews conducted against 20 responden. Organoleptic test is used to analyze the sensory characteristics of taro flour dry noodles include taste, aroma, texture, and color, while to determine the acceptability of the hedonic test.

The results of the average test in the aspect of taste got a score of 4 from a maximum rating scale of 5. On the aroma aspect get a value of 3.65. On the texture aspect get a value of 3.15. While in the aspect of color get a value of 3.9. For hedonic test results showed a value of 4.05 which indicates that the average panelist likes processed dried noodles taro flour. From the results showed that Taro flour can be an alternative substitute for wheat flour in the future with further development.

Keyword: Taro Flour, Dry Noodles, Substitute

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang terkenal akan keanekaragaman kuliner. Banyak kuliner di Indonesia yang membuat wisatawan tertarik untuk berkunjung. Wisatawan mancanegara banyak menyukai kuliner Indonesia karena penggunaan bahan rempah-rempah yang membuat masakan kaya akan cita rasa. Bahkan salah satu makanan terenak di dunia juga ada yang berasal dari Indonesia, yaitu rendang. Rendang merupakan salah satu masakan khas daerah yang berasal dari Minangkabau. Karena rasanya yang enak rendang sekarang dapat dikenal luas di penjuru Indonesia bahkan dunia.

Selain masakan khas daerah, Indonesia juga memiliki beberapa masakan yang cukup populer meskipun bukan asli dari Indonesia. Salah satunya adalah mie. Mie merupakan makanan yang telah ditemukan sekitar 4000 tahun yang lalu. Meskipun banyak yang mengklaim sebagai penemu mie seperti Inggris dan Itali, namun menurut catatan kuno tertua tentang mie yang ditemukan oleh para arkeolog, mie ditemukan oleh Bangsa Cina kuno. Oleh karena itu Bangsa Cina dianggap sebagai penemu mie untuk pertama kali. (sumber: kumparan.com)

Banyak masyarakat Indonesia yang menyukai olahan dari mie. Oleh karena itu di Indonesia sendiri ada berbagai macam olahan makanan yang menggunakan bahan dasar mie. Ada berbagai macam mie yang ada di

Indonesia, ada mie basah, mie kering dan juga mie instan. Ada mie instan dari Indonesia yang sangat disukai baik masyarakat Indonesia sendiri maupun warga mancanegara. Mie tersebut adalah indomie, mie instan asli Indonesia yang sudah ada di berbagai negara di dunia. Namun bukan hanya mie instan saja, olahan khas Indonesia sendiri juga ada yang menggunakan mie, ada mie aceh, mie kocok bandung, serta ada bakmi jawa.

Olahan mie yang ada di Indonesia biasanya telah menggunakan bumbu serta rempah yang cocok untuk lidah orang Indonesia sendiri. Selain mie instan, mie yang paling diminati oleh masyarakat umum adalah mie ayam. Dalam perjalanan sejarahnya mie ayam ini merupakan olahan yang berasal dari Cina. Perbedaan yang mencolok adalah daging yang digunakan, di Cina menggunakan daging babi, sedangkan saat masuk ke Indonesia daging tersebut diganti dengan daging ayam. Alasan penggantian daging tersebut adalah karena pada zaman dahulu mayoritas kerajaan di Nusantara adalah kerajaan muslim. Oleh karena itu pula olahan mie ini disebut mie ayam. (Sumber: Wikipedia)

Banyak penjual mie di Indonesia menggunakan mie kering sebagai bahan dasar masakan mereka. Bahan yang umum digunakan untuk membuat mie di Indonesia tepung terigu. Kebutuhan tepung terigu di Indonesia sangat tinggi, sehingga pemerintah terpaksa mengimpor tepung terigu dari luar negeri. Namun penggunaan tepung terigu dapat diganti dengan bahan lain, salah satunya adalah tepung talas. Tepung talas

memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu, namun kandungan gizi yang terdapat pada tepung ini lebih baik dari tepung terigu. Karena beberapa faktor tersebutlah penulis ingin membuat laporan penelitian dengan judul: “**Analisis Tingkat Kesukaan Mie Kering Dengan Bahan Dasar Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu**”. Dengan harapan tepung talas dapat menjadi alternatif lain pengganti tepung terigu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penggunaan 100% tepung talas, maka permasalahan dalam eksperimen tersebut adalah:

1. Apakah terdapat perbedaan rasa, warna, aroma dan tekstur dari mie kering substitusi 100% tepung talas terhadap mie kering dari tepung terigu?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna mie kering dengan 100% tepung talas?

C. Batasan Masalah

Untuk menghindari terjadinya perluasan masalah, peneliti memfokuskan pada pengaruh karakteristik dan rasa mie kering berbahan dasar tepung talas.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang diharapkan oleh peneliti setelah adanya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui adanya perbedaan yang signifikan atau tidak antara mie kering tepung talas dengan mie kering tepung terigu.

2. Untuk mengenalkan kepada masyarakat luas apa itu tepung talas dan pemanfaatannya sebagai bahan pangan yang dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan mie kering.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penulis setelah adanya penelitian adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan terutama dalam bidang tata boga.

2. Manfaat Praktis

- a. Menambah wawasan mahasiswa khususnya pada bidang tata boga atau pengolahan makanan tentang adanya tepung talas.
- b. Masyarakat dapat mengetahui tentang tepung talas yang dapat digunakan untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan mie kering, selain itu masyarakat juga dapat membuka peluang bisnis dengan membuat mie dengan bahan dasar tepung talas melalui penelitian ini.
- c. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi rujukan bagi peneliti lain terutama pada bidang yang sama.
- d. Dapat mengembangkan ide dan menjadikan penelitian sebagai media untuk menambah wawasan dan pembelajaran lebih dalam mengenai tepung talas.