

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung talas dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan mie kering. Namun dalam proses pembuatannya sedikit berbeda, karena memerlukan tambahan pengental agar teksturnya juga menjadi lebih kenyal. Dalam penelitian ini untuk mengatasi hal tersebut peneliti memberi tambahan tepung tapioka agar tingkat kekenyalan mie kering tepung talas menjadi lebih tinggi.
2. Mie kering tepung talas dapat membantu proses diet karena tepung ini gluten free, sehingga kadar lemak yang dimiliki tidak tinggi. Selain itu mie kering tepung talas dapat bermanfaat bagi kesehatan karena kandungan tepung talas itu sendiri yang dapat membantu menurunkan kadar gula darah, mengatasi masalah pencernaan serta dapat mengurangi resiko kanker.
3. Hasil penelitian uji organoleptik pada mie kering tepung talas:
  - a. Dalam aspek rasa peneliti memperoleh nilai 4 yang menunjukkan kategori “setuju” bahwa rasa olahan mie goreng dari mie kering tepung talas enak.
  - b. Pada aspek aroma peneliti memperoleh nilai 3,65 yang menunjukkan kategori “cukup setuju” bahwa mie kering tepung talas beraroma seperti mie kering tepung terigu.

- c. Pada aspek tekstur peneliti memperoleh nilai 3.15 yang menunjukkan kategori “cukup setuju” bahwa mie kering tepung talas memiliki tekstur yang kenyal.
- d. Pada aspek warna peneliti memperoleh nilai 3,9 yang mengacu pada kategori “cukup setuju” mendekati “setuju” bahwa warna dari mie kering tepung talas dapat dibedakan dengan mie kering tepung terigu.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa mie kering tepung talas memiliki karakteristik yang cukup mendekati dengan mie kering tepung terigu. Hal ini berdasarkan penilaian panelis dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

4. Dari hasil uji hedonik, peneliti memperoleh rata-rata nilai 4,05 dari 20 panelis. Hal ini menunjukkan panelis “suka” terhadap produk olahan mie kering tepung talas. Dari sini dapat ditarik kesimpulan bahwa tepung talas dapat menggantikan peranan tepung terigu dalam pembuatan mie kering sebagai contoh dalam pemanfaatan tepung talas.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan melanjutkan dan mengembangkan penelitian ini lebih lanjut. Saran yang diberikan mengenai komposisi bahan dasar pembuatan mie kering tepung talas serta proses pembuatan sehingga dihasilkan produk mie kering tepung talas yang lebih baik.

1. Pada aspek tekstur dapat diberi penambahan pengental yang lebih sesuai, sehingga tekstur menjadi lebih kenyal lagi, karena mungkin ada beberapa orang yang tidak terlalu suka mie dengan tekstur yang kurang kenyal.
2. Pada aspek warna, dapat diberi pewarna makanan agar mie dapat memiliki warna yang bervariasi.
3. Pada aspek aroma, dapat diberi penambahan aromatik agar aroma talas dapat tersamarkan dalam proses pembuatan adonan.
4. Mengganti proses pengeringan secara alami dengan bantuan sinar matahari, mungkin akan memakan proses cukup lama namun hasil yang didapatkan mungkin juga berbeda.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aedi, Nur. 2010. "Instrumen Penelitian dan Pengumpulan Data". Skripsi. Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Aryandiah, Chusnia Nugraheni. 2016. "Penggunaan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Taro Putu Ayu dan Tepung Beras Pada Taro Fortune Crackers". Skripsi. Fakultas Teknik, Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Azwar, Saifuddin. 2007. Metode Penelitian. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Chaniago, Ramadhani. 2016. "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea*) Dalam Pembuatan Mie". Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhamadiyah Luwuk, Sulawesi Tengah.
- Dakhi, Idealis. 2014. "Analisi Pengaruh Kepemimpinan Terhadap Produktivitas Kerja Pegawai Pada Dinas Sosial Kabupaten Nias Selatan". Tesis. Program Pascasarjana, Magister Administrasi Publik, Universitas Medan Area, Medan.
- Danny, Soesilo Tritjahjo. 2015. Teori dan Pendekatan Belajar : Implikasinya Dalam Pembelajaran. Yogyakarta : Penerbit Ombak.
- Darsatop.lecture.ub.ac.id. (2015, 15 September). Tepung Talas. Diakses pada 13 Maret 2021, dari <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/tepung-talas/>
- Dream.co.id. (2015, 28 Juli). Mengenal Beragam Jenis Mie di Dunia. Diakses pada 13 Maret 2021, dari <https://www.dream.co.id/unik/mengenal-beragam-jenis-mie-di-dunia-150728g.html>
- Dspace.uc.ac.id. (2018). Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen KING Telur Asin. Diakses pada 14 Maret 2021, dari [https://dspace.uc.ac.id/bitstream/handle/123456789/1637/BAB%20III.pdf?sequence=13&isAllowed=y#:~:text=Populasi%20dan%20Sampel-.Populasi%20merupakan%20wilayah%20generalisasi%20yang%20terdiri%20atas%20objek%2Fsubjek%20yang,Sugiyono%2C2016%3A135\).&text=Sampel%20adalah%20bagian%20dari%20jumlah%20dan%20karakteristik%20yang%20dimiliki%20oleh%20populasi%20tersebut.](https://dspace.uc.ac.id/bitstream/handle/123456789/1637/BAB%20III.pdf?sequence=13&isAllowed=y#:~:text=Populasi%20dan%20Sampel-.Populasi%20merupakan%20wilayah%20generalisasi%20yang%20terdiri%20atas%20objek%2Fsubjek%20yang,Sugiyono%2C2016%3A135).&text=Sampel%20adalah%20bagian%20dari%20jumlah%20dan%20karakteristik%20yang%20dimiliki%20oleh%20populasi%20tersebut.)
- Id.wikipedia.org. (2020, 15 Oktober). Penelitian Kuantitatif. Diakses pada 14 Maret 2021, dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Penelitian\\_kuantitatif](https://id.wikipedia.org/wiki/Penelitian_kuantitatif)
- Kartika, Eva. 2010. "Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Tepung Daging Sapi". Skripsi. Fakultas Peternakan, Teknologi Hasil Ternak, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Korry, Debby Ivana. 2017. “*Coping Stress* Berdasarkan Status Kerja Ibu Rumah Tangga”. Skripsi. Fakultas Psikologi, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Kumparan.com. (2018, 20 Oktober). Mempelajari Asal-Usul Mie Pertama Kali. Diakses pada 13 Maret 2021, dari <https://kumparan.com/hijab-lifestyle/mempelajari-asal-usul-mie-pertama-kali-1540044879829334225/full>
- Larasati, Sekar. 2015. “Eksperimen Pembuatan Mie Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Tepung Temulawak”. Skripsi. Fakultas Teknik, Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Lemonilo.com. (2020, 9 Agustus). 7 Manfaat Talas Untuk Kesehatan Yang Belum Banyak Diketahui. Diakses pada 13 Maret 2021, dari <https://www.lemonilo.com/blog/7-manfaat-talas-untuk-kesehatan-yang-belum-banyak-diketahui>
- Library.binus.ac.id. (2014). Komposisi Gizi Tepung Terigu per 100 gram. Diakses pada 13 Maret 2021, dari <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2014-2-01512-HM%20Bab2001.pdf>
- Margono, 2004, Metodologi Penelitian Pendidikan, Jakarta :Rineka Cipta.
- Munadhiroh, Siti. 2012. “Korelasi Mengikuti Pengajian Majelis Dzikir Al Khidmah Dengan Ukhuwah Islamiyah Jama’ah di Kecamatan Weleri, Kabupaten Kendal”. Skripsi. Fakultas Dakwah, Institut Agama Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Mustofa, Faisal. 2021. “Analisis Tingkat Kesukaan Mie Basah Ikan Lele”. Skripsi. Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA, Yogyakarta.
- Pangaribuan, Asty Dewi. 2013. “Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*)”. Skripsi. Fakultas Teknobiologi, Program Studi Biologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Pebrian, Sulfitri. 2019. “Formulasi Pembuatan Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi”. Skripsi. Fakultas Teknik, Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- Qurrotullain, Aini. 2013. “Penggunaan Metode *Preview, Question, Read, Summarize, Test* (PQRST) Dalam Meningkatkan Kemampuan Membaca Pada Siswa Tunarungu”. Skripsi. Fakultas Ilmu Pendidikan, Pendidikan Khusus, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

- Santosa. 2018. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Soesilo, Trijahjo Danny. 2019. *Ragam dan Prosedur Penelitian Tindakan*. Salatiga: Satya Wacana University Press
- Statistikian.com. (2012, 14 Oktober). Populasi dan Sampel: Pengertian Populasi Adalah. Diakses pada 14 Maret 2021, dari [https://www.statistikian.com/2012/10/pengertian-populasi-dan-sampel.html#Pengertian Populasi dan Sampel Menurut Para Ahli](https://www.statistikian.com/2012/10/pengertian-populasi-dan-sampel.html#Pengertian%20Populasi%20dan%20Sampel%20Menurut%20Para%20Ahli)
- Statistikian.com. (2017, 2 Juni). Teknik Sampling Dalam Penelitian (Penjelasan Lengkap). Diakses pada 14 Maret 2021, dari [https://www.statistikian.com/2017/06/teknik-sampling-dalam-penelitian.html#Pengertian Teknik Sampling Menurut Ahli](https://www.statistikian.com/2017/06/teknik-sampling-dalam-penelitian.html#Pengertian%20Teknik%20Sampling%20Menurut%20Ahli)
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: PT Alfabeta
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Superindo.co.id. (2014, 3 Februari). Jenis-Jenis Mie. Diakses pada 13 Maret 2021, dari <https://www.superindo.co.id/artikel/info-sehat/jenis-jenis-mie/3>
- Uba'idillah, Alfian. 2015. "Karakteristik Fisiko Kimia Mie Kering Dari Tepung Terigu Yang Disubstitusi Gadung Termodifikasi". Skripsi. Fakultas Teknoloki Pertanian, Universitas Jember, Jember

# **LAMPIRAN**

## **Lampiran 1 Kuisisioner**

### **Lembar Kuisisioner Panelis**

Assalamualaikum wr wb. Hormat saya Dimas Bagus Abilowo, mahasiswa Pengelolaan Perhotelan Diploma IV STP AMPTA Yogyakarta. Saya sebagai peneliti bermaksud meminta bantuan saudara/saudari untuk bersedia mengisi kuisisioner berikut ini dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Mie Kering Dengan Bahan Dasar Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu”

Saya dapat memastikan bahwa data diri anda tetap aman dan tidak akan menimbulkan masalah apapun dengan mengisi lembar kuisisioner ini. Atas bersedianya saudara/saudari, saya ucapkan terima kasih.

#### **Identitas Panelis**

Nama :

Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan

Usia :

Pekerjaan :

#### **Petunjuk Penilaian**

Anda akan diberikan sample produk mie kering tepung talas yang telah diolah oleh peneliti. Setelah anda mencicipi produk tersebut, berilah tanda centang (✓) pada kolom skala 1-5 yang anda rasa sesuai dengan penilaian anda terhadap produk yang telah diolah oleh peneliti.



## DAFTAR PERTANYAAN

1. Apakah anda pernah mendengar tentang mie kering tepung talas?

Pernah       Tidak Pernah

2. Apakah anda pernah memakan mie kering tepung talas sebelumnya?

Pernah       Tidak Pernah

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Rasa	Bagaimana rasa Mie Kering Tepung Talas?	Tidak Enak						Enak

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Aroma	Apakah Mie Kering Tepung Talas dengan Mie Kering Tepung Terigu memiliki aroma yang sama?	Tidak sama						Sama

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Tekstur	Apakah tekstur mie kering tepung talas sudah cukup kenyal?	Tidak kenyal						Kenyal

Aspek	Pertanyaan	Skala						
			1	2	3	4	5	
Warna	Apakah warna Mie Kering Tepung Talas dapat dibedakan dengan Mie Kering Tepung Terigu?	Tidak bisa dibedakan						Bisa dibedakan

Pertanyaan	Skala						
		1	2	3	4	5	
Seberapa suka anda terhadap mie kering dengan bahan dasar Tepung Talas?	Sangat tidak suka						Sangat suka

## Lampiran 2 Daftar Nama Responden

No	Nama Responden	Jnis Kelamin	Usia
1	Rayka Shadad	Laki-laki	22
2	Rizqyiana Saraswati	Perempuan	29
3	Tiara Surya Madani	Perempuan	18
4	Lilik Pratomo	Laki-laki	39
5	Risang Haryo Dewantoro	Laki-laki	22
6	Cahyo	Laki-laki	30
7	Noor Ikhsan Setyawan	Laki-laki	22
8	Arista Aji Nugraha	Laki-laki	22
9	Pradana Aji Putra Ananta	Laki-laki	22
10	Karina Dyah Permatasari	Perempuan	22
11	Tutik Setyowati	Perempuan	45
12	Sarno	Laki-laki	53
13	Fitriani Putri	Perempuan	32
14	Adinda Purnama	Perempuan	25
15	Yeni Puspitasari	Perempuan	22
16	Sri	Perempuan	44
17	Toni Pratama	Laki-laki	26
18	Leni Dwi Putri	Perempuan	20
19	Rahma Ayu Wulandari	Perempuan	23
20	Doni Mulyana	Laki-laki	32

### Lampiran 3 Hasil Penilaian Mie Kering Tepung Talas

Hasil Data Penilaian Responden Uji Kesukaan					
Eksperimen: Analisis Tingkat Kesukaan Mie Kering Tepung Talas					
Panelis	Mie Kering Tepung Talas				
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Kesukaan
1	3	3	3	4	4
2	5	4	3	4	5
3	5	4	2	5	5
4	5	4	4	4	5
5	4	4	3	3	3
6	3	4	3	4	3
7	4	3	2	3	3
8	4	4	3	5	4
9	3	3	3	3	3
10	4	3	3	4	4
11	3	4	4	4	4
12	4	4	4	3	5
13	4	3	3	4	4
14	5	4	4	5	5
15	4	4	3	4	3
16	5	4	3	3	5
17	3	3	4	4	4
18	4	4	3	4	4
19	5	3	4	5	5
20	3	4	2	3	3
Jumlah	80	73	63	78	81
Rata-rata	4	3,65	3,15	3,9	4,05

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

**NAMA MAHASISWA:** Dimas Bagus A  
**NO. MAHASISWA :** 318101163  
**JUDUL PENELITIAN :** Analisis Tingkat Keakuratan Air Kering Dengan Bahan Polya Topung Talos sebagai substitusi Topung Terigu.

**NAMA PEMBIMBING I:** Hermawan Pratiyoko, S.ST., M.M.

**NAMA PEMBIMBING II:** Mona Erylra, Njir Ikhani, S.D., MA.



NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	28-04-22	Pembiki penulisan paper pustaka	mm
2	20-05-22	Lihat Daftar di dalam	mm
3	27-05-22	SGE Proposal.	mm
4	21-10-22	Perbaiki, panchusat tambah abstrak	mm
5	25-10-22	Perbaiki, abstrak	mm
6	15-11-22	ACC Ujian	mm

  

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	27/04/2022	TRK 1, 6A, 10	hm
2	26/04/2022	Ki, Rha, M.A.P	hm
3	28/04/2022	Mcah Masiusi	hm
4	27/04/2022	bagit - D.P. 2.	hm
5	27/04/2022	perbaiki jurnal	hm
6	12/05/2022	Expt ke. 3.	hm
7	17/05/2022	Perbaiki Bab IV	hm
8	17/05/2022	Keangulan	hm

