

SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
OLAHAN MIE BASAH DARI TEPUNG GAPLEK**



Oleh :

MEI SRI FANGATI

NO. MHS : 317101007

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

2022

HALAMAN JUDUL

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
OLAHAN MIE BASAH DARI TEPUNG GAPLEK**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan

Oleh :

MEI SRI FANGATI

NO. MHS : 317101007

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
OLAHAN MIE BASAH DARI TEPUNG GAPLEK
SKRIPSI



Oleh :
MEI SRI FANGATI
NO. MHS : 317101007

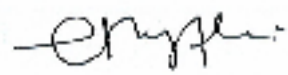
Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I


(Drs. Santoso, MM)

NIDN: 0519045901

Pembimbing II


(Mona Ervthrea Nur Islami SIP, M.A)

NIDN : 0516097101

Mengetahui,
Ketua Program Studi


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

NIDN : 0516057102

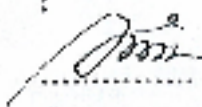
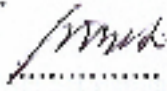
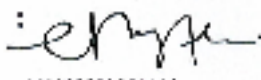
BERITA ACARA UJIAN
TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK
OLAHAHAN MIE BASAH DARI TEPUNG GAPLEK



Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Pengaji Utama	: Dra. Nuharani Erningdyah K. M Pd	:	
	NIDN : 0530046603	
Pembimbing I	: Drs. Santoso, MM.	:	
	NIDN : 0519045901	
Pembimbing II	: Mona Erythrea Nur Islami SIP,MA	:	
	NIDN : 0516097101	

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihanto, M.M
NIDN. 05210105901

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mei Sri Pangati

NIM : 317101007

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (A) 2017

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Olahan Mie Basah Dari Tepung Guplek” 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, 20 Mei 2022



Mei Sri Pangati

HALAMAN MOTTO

"Dari hati jadi aksi, dari hati turun ke kaki. Cita-cita jangan hanya disimpan di dalam pikiran, tapi harus diwujudkan dan diperjuangkan."

(Merry Riana)

“Jangan menyerah jika kamu masih ingin mencoba. Jangan biarkan penyesalan datang karena selakang lagi untuk menang.”

(R.A Kartini)

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. Bapak Supriyono dan Ibu Sugiyarti tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih syang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak/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 terpatri dihati.
3. Saudara-saudara 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 skukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Olahan Mie Basah Dari Tepung Gaplek” Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata 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. Santoso, MM Selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Mona Erythrea Nur Islami SIP, M.A selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini dan memberikan informasi.
3. Ibu Dra. Nuharani E K. M Pd selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada penulis untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Priwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. 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.
6. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan dan memanjatkan doa kepada penulis dalam pembuatan penelitian ini.
7. Kepada responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat 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, 20 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Pengertian Mie.....	7
2. Pembuatan Mie Basah	10
3. Singkong.....	13
4. Tepung Gaplek	15
5. Kandungan Gizi Tepung Gaplek	16
6. Manfaat Tepung Gaplek	17
7. Kriteria Kualitas Tepung Gaplek.....	18
B. Kerangka Pemikiran	19
C. Hipotesis	20
D. Penelitian Terdahulu	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Variabel.....	24

C. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
1. Lokasi Penelitian.....	25
2. Waktu Penelitian	25
D. Populasi dan Sampel	25
1. Populasi	25
2. Sampel	26
E. Metode Pengumpulan Data/Instrumen.....	27
1. Eksperimen	27
2. Dokumentasi	27
3. Wawancara	28
4. Kuisisioner	28
5. Skala Penelitian	28
F. Metode Analisis Data.....	30
1. Uji Hedonic.....	31
2. Uji Friedman.....	31

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Obyek Penelitian.....	32
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	33
1. Tahap Persiapan Resep.....	33
2. Tahap Penyediaan Bahan.....	41
3. Proses Persiapan Alat	44
4. Tahap Pelaksanaan	47
C. Hasil Uji Penelitian	52
1. Karakteristik Panelis.....	52
2. Hasil Analisis Data	52
D. Hasil Uji Kesukaan	54
1. Uji Hedonic.....	54
2. Uji Friedman.....	58
E. Pembahasan.....	63

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	66
B. Saran.....	67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi dalam 100 gram Tepung Gaplek.....	17
Tabel 2. 2 Perbedaan Kualitas Tepung Singkong Dan Tepung Gaplek.....	17
Table 3. 1 Variabel Dari Aspek Rasa, Warna Dan Tekstur	25
Tabel 3. 2 Skala Data Penelitian Umtuk Rasa	29
Tabel 3. 3 Skala Data Penelitian Untuk Warna.....	29
Tabel 3. 4 Skala Data Penelitian Untuk Warna.....	30
Tabel 4. 1 Resep Pertama Mie Basah Tepung Gaplek.....	33
Tabel 4. 2 Resep Kedua Mie Basah Tepung Gaplek	36
Tabel 4. 3 Resep Ketiga Mie Basah Tepung Gaplek	39
Tabel 4. 4 Jenis Kelamin Panelis	52
Tabel 4. 5 Usia Panelis.....	53
Tabel 4. 6 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Rasa	56
Tabel 4. 7 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Warna.....	57
Tabel 4. 8 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Tekstur	58
Table 4. 9 Rekapitulasi Penilaian Mie Basah Tepung Gaplek.....	59
Tabel 4. 10 Tabel Deskriptif Statistik	59
Tabel 4. 11 Uji Friedman (<i>Mean Rank</i>).....	60
Tabel 4. 12 Uji Friedman (<i>Test Statistic</i>).....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Mie	7
Gambar 2. 2 Mie Segar	8
Gambar 2. 3 Mie Kering	9
Gambar 2. 4 Mie Instan.....	9
Gambar 2. 5 Singkong.....	13
Gambar 2. 6 Gaplek	15
Gambar 2. 7 Tepung Gaplek	16
Gambar 4. 1 Tepung Gaplek	42
Gambar 4. 2 Tepung Tapioka.....	42
Gambar 4. 3 Tepung Terigu	42
Gambar 4. 4 Telur	43
Gambar 4. 5 Garam	43
Gambar 4. 6 Air Hangat	43
Gambar 4. 7 Minyak	44
Gambar 4. 8 Baskom.....	44
Gambar 4. 9 Timbangan.....	44
Gambar 4.10 Saringan.....	45
Gambar 4. 11 Pengiling Mie	45
Gambar 4. 12 Sendok.....	45
Gambar 4. 13 Serok.....	46
Gambar 4. 14 Wajan	46
Gambar 4. 15 Kompor.....	46

Gambar 4.16 Penyaringan Tepung Gaplek	47
Gambar 4. 17 Penimbangan Tepung.....	47
Gambar 4. 18 Pencampuran Tepung dan Garam	48
Gambar 4. 19 Penambahan air dan telur	48
Gambar 4. 20 Menguleni Adonan Mie	49
Gambar 4. 21 Tahap Pembentukan Mie.....	49
Gambar 4. 22 Perebusan Mie Gaplek	50
Gambar 4. 23 Mie Goreng	51
Gambar 4.24 Mie Rebus	51
Gambar 4. 25 Diagram Hasil Uji Hedonic Pada Aspek Rasa	55
Gambar 4. 26 Diagram Hasil Uji Hedonic Pada Aspek Warna	56
Gambar 4. 27 Diagram Hasil Uji Hedonic Pada Aspek Tekstur.....	57
Gambar 4. 28 Kurva Hasil Uji F	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Izin Penelitian

Lampiran 3 Lembar Bimbingan Skripsi

Lampiran 4 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 5 Daftar Nama Responden

ABSTRAK

Tepung gaplek merupakan produk tepung berasal dari ubi kayu yang diproses dengan cara dikupas kulitnya dan dikeringkan secara alami kemudian ditumbuk atau digiling hingga berbentuk menjadi tepung. Pemanfaatan tepung gaplek dalam pembuatan mie basah dilakukan sebagai upaya untuk mengembangkan pproduksi olahan yang berbahan dasar dari tepung gaplek dan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Selain itu tepung gaplek juga mempunyai harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan tepung terigu. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Olahan Mie Basah Dari Tepung Gaplek. Penelitian ini mencoba membuat mie basah dengan bahan utama tepung gaplek. Tujuan diadakan penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui proses pembuatan mie basah dari tepung gaplek (2) untuk mengetahui produk mie basah tepung gaplek yang disukai konsumen dari aspek rasa, warna dan tekstur.

Penelitian ini termasuk kedalam penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen, yang mana responden pada penelitian ini adalah masyarakat di desa Barahan rt009/rw003 Tirtorahayu, Galur Kulon Progo dan juga masyarakat diluar geografis desa tersebut. Responden penelitian adalah sebanyak 15 orang. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para pedagang mie, orang penghobi mie dan juga *expert* atau *cook* yang ahli bidang kuliner. Tehnik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimen, wawancara, dokumentasi, dan kuesioner. Tehnik analisis data menggunakan uji hedonik dan uji friedman.

Hasil penelitian uji hipotesis menunjukkan bahwa (1) ada perbedaan mie basah tepung gaplek ditinjau dari aspek rasa warna dan tekstur. Dibuktikan dengan nilai *chi square* hitung $>$ *chi square* tabel yaitu $18.571 > 5.591$ (taraf signifikansi 5%) yang berarti H_0 ditolak. (2) hasil dari penelitian mie basah tepung gaplek menyebabkan adanya perubahan yaitu dari aspek rasa yang sangat enak sekali, warna yang sangat menarik dan tekstur yang kenyal, hal ini dilihat dari total perbandingan nilai responden. Mean rank untuk aspek rasa sebesar 2.50, nilai mean rank dalam analisis uji friedman untuk aspek warna sebesar 2.17, dan nilai mean rank dalam analisis uji friedman untuk aspek tekstur sebesar 1.33. Maka dapat disimpulkan bahwa orang suka rasa pada mie basah tepung gaplek.

Kata kunci : Tepung Gaplek, Mie Basah, Uji Hedonik, Uji Friedman

ABSTRACT

Cassava flour is a flour product derived from cassava which is processed by peeling the skin and drying naturally and then ground or milled to form flour. The use of cassava flour in making wet noodles is carried out as an effort to develop processed products made from cassava flour and to reduce people's dependence on wheat flour. In addition, cassava flour also has a relatively cheaper price compared to wheat flour. Based on this, the authors are interested in conducting research with the title Consumer Preference Level for Processed Products of Wet Noodles from Gaplek Flour. This study tries to make wet noodles with the main ingredient of cassava flour. The purpose of this research is (1) to determine the process of making wet noodles from cassava flour (2) to find out the wet noodle product of cassava flour that consumers like from the aspect of taste, color and texture

This research is included in quantitative research with experimental methods, where the respondents in this study are people in the village of Barahan rt009/rw003 Tirtorahayu, Galur Kulon Progo and also people outside the geographic village. The research respondents were 15 people. Researchers chose respondents consisting of noodle traders, noodle hobbyists and also experts or cooks who are culinary experts. Data collection techniques in this study used experimental methods, interviews, documentation, and questionnaires. Data analysis technique using hedonic test and Friedman test.

The results of the hypothesis test showed that (1) there was a difference between wet noodles with cassava flour in terms of taste, color and texture. It is proven by the calculated chi square value > chi square table, which is 18,571 > 5,591 (significance level 5%) which means H_0 is rejected. (2) the results of the research on wet noodles with cassava flour can cause changes, namely from the aspect of very delicious taste, very attractive color and chewy texture, this can be seen from the total comparison of respondents' scores. The mean rank for the taste aspect is 2.50, the mean rank value in the Friedman test analysis for the color aspect is 2.17, and the mean rank value in the Friedman test analysis for the texture aspect is 1.33. So it can be concluded that people prefer the taste of wet noodles with cassava flour.

Keywords : Gaplek Flour, Wet Noodles, Hedonic Test, Friedman Test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di Indonesia ubi kayu atau yang sering disebut singkong menjadi salah satu bahan pangan yang utama. Ubi kayu atau singkong merupakan makanan pokok ke 3 (tiga) setelah padi-padian dan jagung. Ubi kayu atau singkong sangat mudah ditanam di Indonesia dan dapat tumbuh subur di Indonesia. Ubi kayu atau singkong ini sangat mudah dijumpai dipasaran dan tidak harus menunggu musimnya, sehingga singkong seringkali disebut sebagai gudang persediaan dibawah tanah.

Ubi kayu atau singkong ini umumnya dikembangkan didaerah kering dan menjadi andalan petani didaerah-daerah. Ubi kayu atau singkong sebagai komoditas bahan pangan yang masih sering dianggap sebagai usaha sampingan sehingga pengembangannya belum dilakukan secara intensif. Disamping sebagai bahan makanan, ubi kayu juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan pakan ternak. Ubi kayu atau sigkong dihasilkan mengandung air sekitar 60%, pati 25%-35%, serta protein, mineral, serat, kalsium, dan fosfat. Ubi kayu merupakan sumber energi yang lebih tinggi dibanding padi, jagung, dan ubi jalar (Widianta & Dewi, 2008: 24).

Menurut (Soetanto, 2008 : 10) “Tepung gaplek dibuat dengan cara mengeringkan singkong segar hingga menjadi gaplek. Gaplek

kemudian dihancurkan hingga menjadi tepung. Tepung gaplek ini merupakan bahan makanan sumber karbohidrat yang cukup baik dibandingkan sumber karbohidrat lainnya”.

Tepung gaplek mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi dan kandungan gula yang rendah. Oleh karena itu tepung gaplek sangat baik bagi pencernaan. Kandungan kolestrolnya rendah, dan dapat mencegah penyakit misalnya diabetes, jantung, dan tekanan darah tinggi (Soetanto, 2008: 15)

Tingginya produktivitas ubi kayu yang diiringi dengan tingginya minat masyarakat untuk mengonsumsi tanaman ini telah memperkaya varian makanan yang telah ada hingga saat ini (Zuraida, 2009: 20). Ubi kayu tidak dapat disimpan terlalu lama setelah dilakukan pemanenan. Namun masyarakat Gunung Kidul sebagai daerah penghasil singkong terbesar di Yogyakarta mereka mengawetkan singkong dengan cara dikeringkan. Ubi kayu atau singkong yang sudah kering oleh masyarakat disebut Gaplek. Gaplek dapat dimanfaatkan secara luas oleh masyarakat sebagai cadangan pangan, salah satu caranya dengan mengolah gaplek menjadi tepung gaplek dan diolah oleh masyarakat menjadi produk baru. Sehingga tepung gaplek dapat menjadi bahan baku setengah jadi yang mempunyai potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku industri makanan.

Ubi kayu mempunyai potensi sebagai bahan baku tepung mengingat kandungan karbohidrat dan vitamin C yang cukup tinggi. Saat ini tepung

gaplek (ubi kayu) bisa di dapat dari produsen. Selain itu, dalam kehidupan sehari-hari masyarakat kurang memanfaatkan tepung gaplek menjadi produk yang bernilai ekonomis. Pemilihan tepung gaplek sebagai bahan substitusi karena kandungan gizi yang tinggi, karbohidrat yang tinggi yang memungkinkan menjadi pengganti nasi, kandungan serat yang cukup tinggi baik untuk pencernaan dan kandungan gula yang rendah. Tepung gaplek dapat digunakan sebagai bahan baku utama ataupun bahan campuran dalam pembuatan roti, kue-kue, mie dan produk olahan makanan lain.

Mie merupakan produk makanan dengan bahan baku tepung terigu yang sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat cukup tinggi (Rustandi, 2011:109). Berdasarkan kondisi sebelum dikonsumsi, mie dapat digolongkan dalam beberapa kelompok yaitu mie basah, mie kering, mie rebus, mie kukus dan mie instant. Menurut (Astawan, 2008:6), mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan.

Mie telah menjadi pangan alternatif utama setelah nasi. Hal ini menyebabkan tingkat ketergantungan terhadap tepung terigu sangat tinggi, sehingga impor gandum terus meningkat. Padahal Indonesia bukan Negara penghasil gandum.

Penelitian sebelumnya telah dibuat mie, salah satunya dari substitusi tepung mokaf, dalam hal ini tepung gaplek mempunyai karakteristik fisik

yang hampir sama dengan tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai dalam pembuatan mie. Dengan adanya hal tersebut perlu adanya modifikasi mie kembali, salah satunya ialah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di lingkungan sekitar untuk memproduksi makanan berbasis tepung yang lebih bervariasi. Salah satu alternatif yang dilakukan adalah membuat mie dengan tepung gaplek, karena tepung gaplek juga mempunyai karakteristik fisik yang hampir sama dengan tepung terigu.

Potensi gaplek yang besar belum dieksploitasi secara optimal. Sangat rendahnya pemanfaatan gaplek dalam bidang pangan disebabkan oleh kurangnya minat masyarakat dalam pengolahan gaplek. Tepung gaplek dapat berfungsi sebagai substitusi atau pengganti tepung terigu karena salah satu komposisi gizinya mendekati tepung terigu yaitu kandungan karbohidratnya. Selain itu gaplek memiliki kandungan pati yang sangat tinggi yaitu sekitar 70%. Dari jumlah tersebut sekitar 25% adalah berupa amilosa dan sisanya adalah berupa amilopektin.

Pada penelitian ini akan dilakukan percobaan penggunaan tepung gaplek sebagai bahan baku pembuatan mie. Kemudian dilakukan pengukuran kualitas produk dilihat dari aspek rasa, warna dan tekstur. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik mengambil topik dalam penelitian ini adalah “**Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Olahan Mie dari Tepung Gaplek.**”

B. Rumusan Masalah

Dalam pembahasan latar belakang tersebut maka kuliner yang sangat banyak dan beragam jenisnya salah satunya adalah produk mie yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, mie yang ada dipasaran saat ini juga banyak jenisnya mulai dari jenis bahan yang digunakan seperti tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan masih banyak lagi salah satunya adalah tepung galek yang akan penulis ambil sebagai bahan pembuatan mie pada eksperimen ini. Sehingga terbentuklah rumusan masalah yang menjadi problem dalam penulisan tersebut sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan mie basah dari tepung galek ?
2. Dari segi aspek rasa, warna dan tekstur pada olahan mie basah berbahan dasar tepung galek manakah yang paling disukai oleh responden ?

C. Batasan Masalah

Dalam Eksperimen ini akan membatasi objek penelitian pada analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap produk olahan mie basah dari tepung galek. Yang fokus terhadap aspek rasa, warna dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan batasan masalah di atas, tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah:

Penulis ingin mengetahui produk olahan mie basah dari tepung gaplek ini manakah yang lebih disukai konsumen dari aspek rasa, warna dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada yang membaca. Adapun beberapa manfaat yang terdapat didalam penelitian ini adalah:

1. Untuk Lembaga STP AMPTA

Sebagai kajian atau pengayaan pustaka pada bidang kuliner, dan penelitian ini diharapkan dapat memberikan ilmu dan masukan untuk penelitian lebih lanjut.

2. Untuk Masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa tepung gaplek dapat digunakan sebagai bahan pembuatan mie basah dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tepung gaplek

3. Untuk Peneliti

Pengembangan diri untuk dapat mengolah suatu hidangan mie dengan bahan baku yang lain pada umumnya yaitu menggunakan tepung gaplek.