

**PENGARUH SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN SUJI
TERHADAP KUALITAS MIE KERING**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**ELSA NUR SAFITRI
NIM 2018/ 18075066**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Suji Terhadap Kualitas Mie Kering**

Nama : Elsa Nur Safitri
NIM : 18075066
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, April 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing,



Sari Mustika, S.Pt, M.Si
NIP. 19890609 202203 2005

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Elsa Nur Safitri
NIM : 18075066

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Suji Terhadap Kualitas Mie Kering

Padang, April 2023

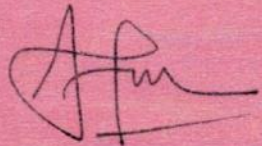
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

1. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Elsa Nur Safitri
Nim : 18075066
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Suji Terhadap Kualitas Mie Kering.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, April 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Elsa Nur Safitri
NIM. 18075066

ABSTRAK

Elsa Nur Safitri, 2023. “Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Suji Terhadap Kualitas Mie Kering”. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya masyarakat yang belum mengetahui manfaat daun suji untuk kesehatan yaitu sebagai sumber antioksidan, sehingga kurang dimanfaatkan secara maksimal meskipun jumlahnya sangat melimpah. Ekstrak daun suji dapat dimanfaatkan sebagai bahan pewarna alami pada produk pangan fungsional karena intensitas warnanya lebih stabil dibandingkan sumber *klorofil* lain sehingga dapat menggantikan penggunaan bahan pewarna sintetis yang membahayakan kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ekstrak daun suji sebanyak 60%, 80% dan 100% terhadap kualitas mie kering dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari 3 panelis terbatas dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas mie kering ekstrak daun suji. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi ekstrak daun suji yang signifikan antara 60%, 80% dan 100% terhadap kualitas warna (hijau) dan aroma (daun suji) pada mie kering. Sementara itu tidak terdapat pengaruh nyata terhadap kualitas bentuk (kotak rapi dan lebar seragam 1,5 mm), tekstur (kering, kenyal dan tidak mudah putus) dan rasa (gurih) pada mie kering. Hasil uji kualitas mie kering ekstrak daun suji terbaik yaitu pada perlakuan X_3 dengan substitusi ekstrak daun suji sebanyak 100%.

Kata Kunci : Ekstrak daun suji, Mie kering, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “**Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Suji Terhadap Kualitas Mie Kering**”. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis.

5. Ibu Sari Mustika S.Pt, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
6. Ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan saran, masukan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
7. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan saran, masukan dan arahan dalam penulisan skripsi ini .
8. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Teristimewa kepada Ayah dan Ibu yang sudah banyak berkorban dan berjuang dengan luar biasa sampai akhirnya penulis bisa sampai ditahap ini, kedua adik, Dheril dan Zara serta keluarga yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepada penulis.
10. Ucapan terimakasih kepada 7 Sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah swt. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan masukan dan saran dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Pembatasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian.....	8
F. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN TEORI	10
A. Deskripsi Teori	10
B. Kerangka Konseptual	34
C. Hipotesis	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	36
A. Jenis Penelitian	36
B. Waktu dan Tempat Penelitian	36
C. Objek Penelitian	36
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	37
E. Jenis dan Sumber Data	38
F. Prosedur Penelitian.....	40
G. Rancangan Penelitian	45
H. Kontrol Validitas	47
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	47
J. Teknik Analisis Data	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	51
A. Hasil penelitian.....	51
B. Pembahasan	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	85
A. Kesimpulan.....	85
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Mie Kering	13
2. Nilai Gizi Mie Kering dalam 100 gram	22
3. Bahan Pengolahan Mie Kering Ekstrak daun suji	43
4. Daftar Rancangan Penelitian.....	45
5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	48
6. Data Analisis Varian (ANOVA).....	49
7. Uji Duncan kualitas warna (hijau) mie kering sebelum direbus.....	58
8. Uji Duncan kualitas warna (hijau) mie kering setelah direbus	60
9. Uji Duncan kualitas aroma (daun suji) mie kering sebelum direbus	65
10. Uji Duncan kualitas aroma (daun suji) mie kering setelah direbus	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mie kering	10
2. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Daun Suji	34
3. Kerangka Konseptual	35
4. Diagram Alir Mie Kering substitusi Ekstrak Daun Suji	44
5. Rata-rata nilai kualitas bentuk (kotak rapi) mie kering sebelum direbus ..	52
6. Rata-rata nilai kualitas bentuk rapi mie kering setelah direbus	53
7. Rata-rata nilai kualitas bentuk (lebar seragam 1,5 mm) sebelum direbus .	55
8. Rata-rata nilai kualitas bentuk (lebar seragam 1,5 mm) setelah direbus ...	56
9. Rata-rata nilai kualitas warna (hijau) mie kering sebelum direbus.....	57
10. Rata-rata nilai kualitas warna (Hijau) mie kering setelah direbus	59
11. Rata-rata nilai kualitas aroma (khas mie) pada mie sebelum direbus.....	61
12. Rata-rata nilai kualitas aroma (harum khas mie) pada mie kering direbus	62
13. Rata-rata nilai kualitas aroma (daun suji) pada mie kering sebelum direbus	64
14. Rata-rata nilai kualitas aroma (daun suji) pada mie kering setelah direbus...	66
15. Rata-rata nilai kualitas tekstur (kering) mie kering ekstrak daun suji	68
16. Rata-rata nilai kualitas tekstur (kenyal) mie kering setelah direbus	69
17. Rata-rata nilai kualitas tekstur (tidak mudah putus) mie setelah direbus	71
18. Rata-rata nilai kualitas rasa (gurih) mie ekstrak daun suji setelah direbus....	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Penelitian.....	91
2. Uji Analisis Varian (ANOVA)	98
3. Tabulasi Data	115
4. Dokumentasi Penelitian	129
5. Surat Rekomendasi	136
6. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	137
7. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	138
8. Surat Tugas Pembimbing.....	139
9. Surat Tugas Seminar	140
10. Surat Izin Penelitian.....	141
11. Surat Tugas Panelis.....	142
12. Surat Tugas Ujian Komprehensif.....	145
13. Kartu Bimbingan Skripsi	146

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Mie merupakan salah satu makanan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Selain kandungan karbohidratnya yang tinggi, mie juga memiliki cita rasa dan penampilannya yang beragam, harganya yang murah serta praktis untuk diolah. Hal inilah yang membuat mie digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti nasi yang sangat digemari pada saat sekarang ini. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistika (2020), konsumsi mie di Indonesia pada tahun 2020 sudah mencapai 12,6 miliar porsi. Jumlah tersebut membuat Indonesia menjadi negara kedua dengan konsumsi mie terbanyak di dunia setelah Tiongkok, disebabkan jumlah tersebut meningkat sebanyak 120 juta porsi dibandingkan tahun sebelumnya.

Seiring dengan kemajuan zaman, mie pun mulai mengalami beberapa perkembangan variasi, mulai dari segi komposisi, metode pembuatan dan penyajiannya. Berdasarkan tahap pengolahan dan kadar airnya, mie dapat diklasifikasikan menjadi beberapa golongan, yaitu mie mentah/segar, mie basah, mie kering dan mie instan (Jatmiko, 2014). Mie kering menjadi salah satu mie yang diminati karena mempunyai daya simpan yang lebih lama dan penanganannya relatif mudah saat akan diolah.

Mie kering merupakan salah satu jenis produk makanan kering yang diolah dari adonan mie yang dikeringkan pada suhu lebih dari 50⁰C hingga kadar air nya berkurang dengan cara penjemuran dibawah sinar matahari maupun dengan menggunakan alat *dehydrator dryer* (Endang, 2019). Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie kering yaitu tepung terigu protein tinggi, garam dan air, maka dari itu mie kering memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menjadi pengganti nasi yang cukup mengenyangkan. Untuk menambah variasi pada mie, saat ini banyak produsen mie kering yang mulai menambahkan bahan tambahan pangan, salah satunya yaitu pewarna. Pewarna tambahan yang digunakan seperti pewarna sintetis dan juga ada yang bersumber dari bahan alami seperti buah dan sayur.

Penggunaan pewarna sintetis juga ditemukan pada produk mie. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Anni dan Tika (2020) mengenai bahan tambahan pangan pada pengolahan mie basah di kabupaten Dharmasraya, ditemukan bahwa dari 13 produsen mie basah yang diteliti di daerah tersebut, 3 diantaranya menggunakan pewarna alami dan sisanya 10 produsen lainnya menggunakan pewarna sintetis. Para produsen tersebut mengatakan bahwa pewarna sintetis yang digunakan adalah pewarna makanan yang aman dan tercantum dalam BPOM, yaitu pewarna kuning bubuk *tartazin*. Namun produsen hanya sebatas mengetahui bahan pewarna sintetis itu diperbolehkan untuk makanan tanpa mengetahui takaran pasti yang diperbolehkan pada makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan

batasan penggunaan bahan tambah pangan pada pangan industri rumah tangga dan pangan siap saji sebagai pangan jajanan anak sekolah. Batas maksimum pemakaian pewarna makanan yang dianjurkan adalah 1 sendok teh peres (3 gr) untuk 43 kg tepung (BPOM RI, 2012).

Penambahan pewarna pada makanan bertujuan untuk membuat tampilan lebih menarik. Penggunaan zat pewarna buatan atau sintetis sering ditemui pada makanan yang beredar dipasaran. Hal ini disebabkan warna yang dihasilkan dari pewarna sintetis lebih kuat dan stabil meskipun jumlah yang digunakan sedikit dan dapat menghemat biaya produksi. Namun dibalik itu, pewarna sintetis lebih banyak mengandung zat-zat berbahaya bagi kesehatan yang bersifat karsinogen dan dapat merangsang terjadinya kanker pada manusia apabila dikonsumsi dalam jangka panjang dan berlebihan (Janur, et al., 2014).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/Menkes/per/IX/88 pada tahun 2019 mengenai daftar bahan pewarna sintetis yang dilarang dan di izinkan dalam pemakaiannya, pemerintah menyarankan adanya kontrol BPOM untuk melakukan pengawasan dan serta uji berbagai macam makanan dan minuman yang menggunakan bahan pewarna tambahan. Maka dari itu masyarakat dianjurkan untuk mengembangkan bahan-bahan pewarna alami yang lebih aman digunakan dalam pengolahan makanan (Nita et al., 2016), salah satunya dengan memanfaatkan pewarna alami yang dihasilkan dari daun suji.

Daun suji (*Pleomele Angustifolia N.E Brown*) merupakan salah satu tanaman herbal berbentuk lembaran daun hijau yang memiliki aroma harum yang khas walaupun tidak seharum daun pandan. Daun suji dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami pada makanan karena dapat menghasilkan pigmen berwarna hijau apabila dijadikan ekstrak yang diambil dari perasan air dan lembaran daun suji yang sudah dihaluskan. Pigmen hijau tersebut dihasilkan dari senyawa *klorofil*. Selain *klorofil*, daun suji juga mengandung senyawa *flavonoid*, *alkaloid*, *glikosida*, dan *saponin* yang berguna sebagai anti mikroba dan antioksidan yang dapat mengatasi radikal bebas serta dapat melindungi tubuh dari penyakit yang diakibatkan oleh bakteri (Tri Marleni, et al., 2018).

Daun suji banyak tumbuh liar dan dapat ditemukan ditanam di beberapa pekarangan sebagai pagar hidup. Daun suji merupakan tanaman yang mudah beradaptasi dan tumbuh di berbagai jenis tanah asalkan mendapat pasokan air yang cukup. Ketersediaan tanaman daun suji di Indonesia dari tahun ketahun meningkat. Menurut data dari Kementerian Perhutanan (2018) rata-rata produksi daun suji nasional pada tahun 2017 hingga 2018 sebesar 4,7 juta pohon dengan produktivitas 49,18 pohon/m² dan luas sekitar 95.398 m² yang tersebar diseluruh Indonesia dengan berat sekitar 1.788.317 ton dan kemungkinan akan terus meningkat, dikarenakan cara budidayanya yang mudah namun belum ada upaya pembudidayaan dalam skala besar atau yang biasa disebut dengan perkebunan (Dias et al., 2019).

Berdasarkan uraian diatas, dapat diketahui bahwa kemudahan dalam pembudidayaan daun suji juga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai ekonomis pada produk olahannya. Hal ini karena ketersediaan daun suji yang melimpah, dan memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan tubuh. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Hendra dkk (2021), mengenai intensitas dan stabilitas warna ekstrak daun pandan, daun suji, daun katuk dan daun kelor sebagai pewarna hijau alami, di dapatkan kesimpulan bahwa intensitas warna hijau pada daun suji lebih baik dan stabil dibandingkan dengan beberapa sumber *klorofil* yang disebutkan tadi. Hal ini disebabkan kandungan *klorofil* yang tinggi dan rasio *klorofil* a dan b yang tidak jauh berbeda berkaitan dengan kemudahan larut pada pelarut air, dapat dilihat pada hasil perasan daun suji yang lebih berwarna hijau pekat dibandingkan air perasan beberapa sumber *klorofil* yang sudah disebutkan tadi. Maka dari itu daun suji berpotensi digunakan pada produk pangan menggantikan penggunaan bahan pewarna sintetis yang beredar dipasaran, salah satunya pada pengolahan mie kering.

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan terhadap penggunaan ekstrak daun suji dalam pengolahan makanan diantaranya yaitu Pengaruh penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji terhadap Kualitas Sanjai Lado Hijau (Yosi, 2019), Kajian Perbedaan Proporsi Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) dan penambahan *Essence* kayu manis terhadap kualitas sensoris dan Fisikokimia Sirup Lidah Buaya (Linda, 2019), Pengaruh penambahan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) terhadap Kualitas

Permen Susu ditinjau dari nilai Ph, Aktivitas Antioksidan dan Mutu Organoleptik (Ahmad, 2020).

Penelitian lainnya mengenai proses pembuatan mie kering dengan Ekstrak alami yaitu Pembuatan Mie Kering dengan Fortifikasi Ekstrak Buah Karamunting (Riani, dkk., 2021), Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah terhadap Produk Mie Kering (Rekna, dkk., 2014), Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Naga terhadap Warna Mie Kering yang disubstitusi Tepung Mocaf (Ramadhani, 2022).

Melalui pemaparan Penelitian sebelumnya, maka dapat dilihat belum adanya penelitian mengenai pengaruh substitusi ekstrak daun suji terhadap kualitas mie kering berbahan dasar tepung terigu. Dalam penelitian ini peneliti memberi variasi bahan tambahan pangan alami yang berasal dari salah satu tanaman herbal yaitu daun suji sehingga menjadikan mie tersebut sebagai produk pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat, serta untuk memaksimalkan pemanfaatan daun suji sebagai pewarna alami pada mie kering. Berdasarkan hasil pra penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya, untuk mendapatkan kualitas bentuk, aroma, warna, tekstur dan rasa dari substitusi ekstrak daun suji terhadap mie kering, maka dilakukan perlakuan diatas 50%, yaitu sebanyak 60%, 80%, dan 100% pada mie kering untuk menghasilkan kualitas yang diharapkan dan hasil yang maksimal. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Suji terhadap Kualitas Mie Kering”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka identifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Masih banyaknya produk mie yang menggunakan pewarna sintetis melebihi batas yang diizinkan
2. Umur simpan serta daya tahan produk mie basah sangat singkat dan cenderung cepat rusak hanya dalam beberapa jam.
3. Mie kering masih kurang memiliki daya tarik dan fungsionalitas karena hanya mengandung karbohidrat dan warna yang dihasilkan pun kurang menarik
4. Tingkat intensitas warna hijau pada beberapa tanaman sumber *klorofil* masih kurang stabil

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka peneliti membatasi penelitian ini pada substitusi ekstrak daun suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100% yang digunakan terhadap kualitas organoleptik mie kering yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh substitusi ekstrak daun suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100% terhadap kualitas bentuk mie kering?

2. Bagaimana pengaruh substitusi ekstrak daun suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100% terhadap kualitas warna mie kering?
3. Bagaimana pengaruh substitusi ekstrak daun suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100% terhadap kualitas aroma mie kering?
4. Bagaimana pengaruh substitusi ekstrak daun suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100% terhadap kualitas tekstur mie kering?
5. Bagaimana pengaruh substitusi ekstrak daun suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100% terhadap kualitas rasa mie kering?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis kualitas bentuk mie kering dengan substitusi ekstrak daun Suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100%.
2. Untuk menganalisis kualitas warna mie kering dengan substitusi ekstrak daun Suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100%.
3. Untuk menganalisis kualitas aroma mie kering dengan substitusi ekstrak daun Suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100%.
4. Untuk menganalisis kualitas tekstur mie kering dengan substitusi ekstrak daun Suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100%.
5. Untuk menganalisis kualitas rasa mie kering dengan substitusi ekstrak daun suji sebanyak 0%, 60%, 80%, dan 100%.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti
 - a. Menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti khususnya pada bidang yang peneliti bahas.
 - b. Salah satu syarat bagi penulis untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan Universitas Negeri Padang (UNP).
2. Bagi mahasiswa lain
 - a. Sebagai bahan acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian mengenai produk mie kering dan ekstrak daun suji.
 - b. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa Tata Boga dalam pengolahan produk pangan.
3. Bagi Masyarakat
 - a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai manfaat dari ekstrak Daun suji yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan alami.
 - b. Memberikan tambahan inovasi pengolahan makanan mie kering yang ditambahkan dengan ekstrak daun suji.