

**PENGARUH PENAMBAHAN IKAN TUNA CAKALANG TERHADAP
KUALITAS MIE JAGUNG BASAH**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh

Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang



Noviana Anwar

19075180

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

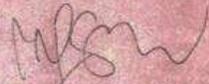
2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Ikan Tuna Cakalang
Terhadap Kualitas Mie Jagung Basah
Nama : Noviana Anwar
NIM : 19075180/2019
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

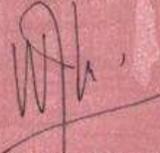
Padang, November 2023

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



Rahmi Holnesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Noviana Anwar
NIM : 19075180

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:

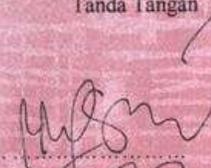
**Pengaruh Penambahan Ikan Tuna Cakalang Terhadap Mie Jagung Basah
Terhadap Mie Jagung Basah**

Padang, November 2023

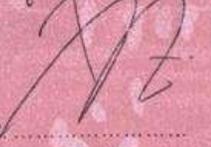
Tim Penguji

Tanda Tangan

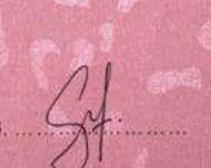
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 

Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., 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 : ikkfppun@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Noviana Anwar
Nim : 19075180
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Penambahan Ikan Tuna Cakalang Terhadap Kualitas Mie Jagung Basah**

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, November 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan

Noviana Anwar
NIM. 19075180

ABSTRAK

Noviana Anwar, 2023. “Pengaruh Penambahan Ikan Tuna Cakalang Terhadap Kualitas Mie Jagung Basah”

Mie jagung basah merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan tepung jagung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10% terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa mie jagung basah. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan metode *Independent Sample T- test* .Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true exsperiment*). Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari tiga orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang dan data skunder dari jurnal. Data yang diperoleh kemudian di tabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan uji jenjang terhadap masing-masing variabel X_1 dan X_2 untuk mengetahui apakah terdapat perbandingan *mean* pada variabel tersebut menggunakan *Independent Sample T- test*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10% terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk rapi 3,78 (rapi), kualitas bentuk seragam 3,89 (seragam), kualitas warna 2,78 (kurang kuning), kualitas tekstur kenyal 3,67 (kenyal), kualitas tekstur mudah putus 2,22 (kurang mudah putus), kualitas aroma 3,78 (beraroma khas mie basah), kualitas rasa 3,78 (cukup gurih). Hasil uji kualitas mie jagung basah terbaik dengan penambahan ikan tuna cakalang pada perlakuan X_2 dengan penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10%.

Kata kunci: Ikan Tuna Cakalang, Mie Jagung Basah, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “ **Pengaruh Penambahan Ikan Tuna Cakalang Terhadap Kualitas Mie Jagung Basah**” sholawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad Sallahu,, Alaihi Wasallam yang telah membawa perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul kharimah.

Dalam penyusunan proposal ini, penulis menyadari banyaknya rintangan akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapatkan bantuan, motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini sampai selesai.
4. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

5. Ucapan terimakasih kepada sahabat, rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
6. Orang tua dan keluarga tersayang yang selalu memberikan dukungan dan semangat sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dukungan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya penulis sendiri.

Padang, November 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KERANGKA TEORITIS	8
A. Kajian Teori	8
1. Defenisi Mie Basah	8
2. Jenis-jenis Mie Basah	10
3. Standar Resep Mie Jagung Basah	11
4. Bahan Pengolahan Mie Jagung Basah	12
5. Alat Pengolahan Mie Jagung Basah	21
B. Kerangka Konseptual	28
C. Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian	30
B. Lokasi Penelitian	30
C. Objek Penelitian	30
D. Defenisi Operasional	31
E. Variabel Penelitian	31
F. Jenis dan Sumber Data	32
G. Prosedur Penelitian	33
H. Rancangan Penelitian	39
I. Kontrol Validitas	40
J. Teknik Pengumpulan Data	41
K. Instrumen Penelitian	42

L. Teknik Analisis Data.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil Penelitian	44
1. Deskripsi Data Kualitas Bentuk Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	44
2. Deskripsi Data Kualitas Warna Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	46
3. Deskripsi Data Kualitas Tekstur Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	47
4. Deskripsi Data Kualitas Aroma Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	48
5. Deskripsi Data Kualitas Rasa Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	49
B. Uji Hipotesis	50
C. Pembahasan	51
1. Pengaruh Kualitas Bentuk Mie jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	51
2. Pengaruh Kualitas Warna Mie jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	54
3. Pengaruh Kualitas Tekstur Mie jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	56
4. Pengaruh Kualitas Aroma Mie jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	59
5. Pengaruh Kualitas Rasa Mie jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Mie Basah	8
Gambar 2. Tepung Jagung	13
Gambar 3. Tepung Terigu	16
Gambar 4. Ikan Tuna Cakalang	20
Gambar 5. Kerangka Konseptual	29
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	38
Gambar 8. Kualitas Bentuk Rapi Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	44
Gambar 9. Kualitas Bentuk Seragam Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	45
Gambar 10. Kualitas Warna Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	46
Gambar 11. Kualitas Tekstur Kenyal Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	47
Gambar 12. Kualitas Mudah Putus Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	48
Gambar 13. Kualitas Aroma Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang	48
Gambar 14. Kualitas Rasa Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi Mie Basah Per 100g	9
Tabel 2. Standar Resep Mie Jagung Basah	11
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Jagung Per 100g	15
Tabel 4. Data BPS (Badan Pusat Statistik) Produksi Ikan Tuna Cakalang	21
Tabel 5. Komposisi Mie Jagung Basah Penambahan Ikan Tuna Cakalang	36
Tabel 6. Rancangan Penelitian	39
Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	42
Tabel 8. Hasil Ringkasan Statistik Uji T.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Instrumen Penelitian	69
2. Dokumentasi Penelitian	73
3. Tabulasi Hasil Penelitian	80
4. Hasil Uji T.....	83
5. Surat Permohonan Panelis	87
6. Surat Rekomendasi.....	88
7. Surat Tugas Pembimbing	89
8. Surat Tugas Seminar	90
9. Surat Izin Penelitian	91
10. Surat Pengajuan Panelis	92

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie basah merupakan salah satu jenis makanan yang dikenal masyarakat Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Berdasarkan sejarah mie di ciptakan di Negara China dalam perkembangannya mie dikenal hingga saat ini. Secara umum mie digolongkan dua jenis yaitu mie basah dan mie kering. Mie basah adalah mie yang belum diolah lanjut (dimasak) dengan kandungan air tinggi. Mie basah adalah produk pangan yang terbuat dari terigu tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan berbentuk khas mie dan tidak dikeringkan (SNI 2987-2015).

Mie basah merupakan produk olahan pangan yang lumrah dikonsumsi oleh masyarakat, dan digemari di semua kalangan usia. Pada umumnya mie basah hanya terbuat dari tepung terigu namun seiring berkembangnya waktu semakin banyak dijumpai variasi mie berbasis bahan lokal salah satunya mie jagung. Mie jagung merupakan produk berbahan dasar tepung jagung 100% atau substitusi dengan tepung terigu (Nurbaya et al, 2014).

Bahan dasar pembuatan mie jagung adalah jagung, Ditinjau dari aspek ketahanan pangan, jagung merupakan bahan pangan pokok sumber karbohidrat kedua setelah beras, Jagung juga mengandung lemak dan protein yang cukup dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Ambarsari, 2015).

Karakteristik yang dimiliki pada pati jagung alami mempunyai beberapa kekurangan diantaranya jagung tinggi serat, berupa polisakarida yang tidak dapat dicerna yaitu tidak larut dalam air dingin, mempunyai kestabilan rendah, mengalami pengentalan setelah pemasakan sehingga aplikasinya terbatas terutama dalam industri pangan (Ambarsari, 2015). Aplikasi jagung dalam industri pangan memang terbatas, Tidak hanya di industri pangan pemanfaatan jagung juga berperan penting dalam industri peternakan di Sumatera Barat.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (BPS) Produksi jagung Sumatera Barat pada tahun 2019 adalah sebanyak 939.465,95 ton. Produksi ini tersebar pada 19 Kabupaten/Kota dan permintaan jagung terbanyak adalah dari daerah pengembangan peternakan/mempunyai populasi ternak unggas tertinggi. Produksi jagung pada daerah sentra produksi Kabupaten Pasaman Barat, Kabupaten Pesisir Selatan dan Kabupaten Agam berturut turut adalah 263.879,71 ton, 231.775,99 ton, dan 118.674,76 ton. Sedangkan produksi jagung didaerah sentra pengembangan peternakan di Kabupaten Limapuluh Kota adalah 39.289,61 ton, Kabupaten Padang Pariaman 47.923,15 ton, Kota Payakumbuh 1.268.63 ton dan Kabupaten Tanah Datar 35.229,19 ton. (BPS, 2022).

Produksi jagung di Sumatera Barat lebih banyak dimanfaatkan untuk pakan ternak, karena kebutuhan pakan untuk ternak lebih tinggi dibandingkan

untuk pangan (Harmen, 2021). Terbatasnya aplikasi jagung di industri pangan ini menjadi salah satu alasan penulis memilih jenis jagung giling yang biasa dijadikan pakan ternak sebagai bahan pangan yang akan diteliti lalu diolah menjadi mie jagung dengan variasi mie basah dan pemanfaatan sumberdaya lokal.

Variasi lainnya dari pembuatan mie jagung ini adalah dengan penambahan ikan tuna cakalang. Ikan tuna cakalang merupakan jenis ikan tuna dalam famili *Scombridae*, *species Katsuwonus pelamis*. Ciri-ciri morfologi cakalang yaitu tubuh berbentuk *fusiform*, memanjang dan agak bulat, mempunyai dua sirip punggung yang terpisah. Ikan ini banyak terdapat di perairan Indonesia khususnya Sumatera barat (Munirah Tuli, 2018).

Potensi ikan tuna yang besar yaitu terdapat di perairan laut provinsi Sumatera Barat atau lebih tepatnya yaitu perairan pantai barat Sumatera Barat. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Barat produksi ikan tuna cakalang pada tahun 2019 nilai produksi 16.452 ton, pada tahun 2020 nilai produksi 14.995 ton dan pada tahun 2021 nilai produksi 9.782 ton. Kekurangan ikan tuna cakalang ini yaitu baunya yang tergolong amis dan banyaknya bagian daging yang berwarna merah membuat rendahnya daya tarik masyarakat untuk mengkosumsi ikan tuna cakalang.

Oleh karena itu penambahan ikan tuna cakalang pada mie jagung basah diharapkan bisa menjadikan ikan tuna cakalang digemari masyarakat serta

dapat meningkatkan pengolahan hasil sumber daya lokal dan meningkatkan kandungan protein pada mie jagung basah, serta mempunyai keunggulan pada kandungan gizi, rasa, dan merupakan variasi produk baru yang ada dipasaran.

Pada hasil penelitian sebelumnya penggunaan 30% tepung jagung dari banyaknya tepung terigu menghasilkan mie jagung dengan warna kuning yang mencolok, beraroma jagung, dengan tekstur kenyal, dan rasa yang gurih (Shavira Ayundiah, 2022). Pada Penelitian lainya, peningkatan protein mie basah dengan penambahan daging ikan tongkol berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, aroma, rasa, tekstur dan warna. Formula perlakuan terbaik pada pembuatan mie basah dengan kosentrasi penambahan daging ikan tongkol terbaik adalah 10% (Serina Gusri, 2022).

Berdasarkan uraian diatas dan pra penelitian maka dilakukan penelitian untuk penganekaragaman penggunaan jagung yang diaplikasikan dalam bentuk tepung dan diolah menjadi mie jagung dengan penambahan ikan tuna cakalang dengan presentase 0% dan 10% dari jumlah tepung yang digunakan pada pembuatan mie basah. Penulis tertarik untuk meneliti mengenai kualitas, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa pada mie basah dengan menggunakan ikan tuna cakalang sebagai bahan penambahan pada pembuatan mie jagung basah. Oleh karna itu penulis tertarik untuk mengambil judul **“Pengaruh Penambahan Ikan Tuna Cakalang Terhadap Kualitas Mie Jagung Basah”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian yaitu :

1. Pemanfaatan sumberdaya lokal seperti jagung dan ikan tuna cakalang.
2. Terbatasnya aplikasi jagung dalam industri pangan.
3. Potensi ikan tuna cakalang yang belum dimanfaatkan secara optimal.
4. Menambah variasi olahan produk mie basah.
5. Belum adanya penelitian yang menganalisis tentang pengaruh penambahan ikan tuna cakalang terhadap kualitas mie jagung basah.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka batasan masalah dari penelitian ini yaitu penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 0% dan 10 % terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas bentuk mie jagung basah yang dihasilkan dengan penambahan 0% dan 10% ikan tuna cakalang ?
2. Bagaimana kualitas warna mie jagung basah yang dihasilkan dengan penambahan 0% dan 10% ikan tuna cakalang ?
3. Bagaimana kualitas tekstur mie jagung basah yang dihasilkan dengan penambahan 0% dan 10% ikan tuna cakalang ?

4. Bagaimana kualitas aroma mie jagung basah yang dihasilkan dengan penambahan 0% dan 10% ikan tuna cakalang ?
5. Bagaimana kualitas rasa mie jagung basah yang dihasilkan dengan penambahan 0% dan 10% ikan tuna cakalang ?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan melakukan 2 (dua) perlakuan ikan tuna cakalang terhadap mie jagung basah yang bertujuan untuk menganalisis :

1. Pengaruh kualitas bentuk mie jagung basah dengan penambahan 0% dan 10%, ikan tuna cakalang.
2. Pengaruh kualitas warna mie jagung basah dengan penambahan 0% dan 10%, ikan tuna cakalang.
3. Pengaruh kualitas tekstur mie jagung basah dengan penambahan 0% dan 10%, ikan tuna cakalang.
4. Pengaruh kualitas aroma mie jagung basah dengan penambahan 0% dan 10%, ikan tuna cakalang.
5. Pengaruh kualitas rasa mie jagung basah dengan penambahan 0% dan 10%, ikan tuna cakalang.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan paparan pada tujuan penelitian, maka manfaat penelitian yang diharapkan dalam penelitian adalah :

1. Bagi Mahasiswa dan Penulis, menambah ilmu dan wawasan di departemen IKK khususnya konsentrasi Tata Boga, dalam pembuatan mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang dengan kualitas yang baik.
2. Bagi masyarakat umum, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan terutama di bidang pengolahan makanan. Memberikan pengetahuan pada masyarakat tentang pemanfaatan sumberdaya lokal seperti jagung dan ikan tuna cakalang.