

PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN IKAN PATIN

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Program
Studi Diploma Tiga (D III) Tata Boga Fakultas Pariwisata
dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*



Oleh:
ANISA RAHMAN PERMANA
Nim 19079009/2019

**PROGRAM STUDI D III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

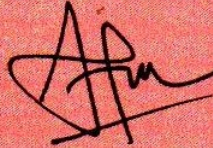
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin

Judul : Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin
Nama : Anisa Rahman Permana
NIM : 19079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

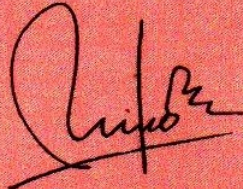
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP.19680330 199403 2003

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



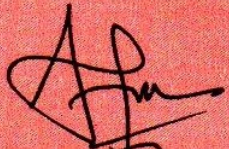
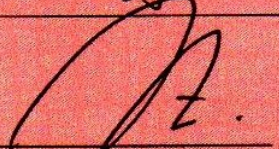
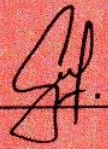
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Anisa Rahman Permana
NIM : 19079009
Judul : Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, September 2023

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, 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 : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anisa Rahman Permana
Nim : 19079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin”

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, September 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan

Anisa Rahman Permana
NIM. 19079009

ABSTRAK

Anisa Rahman Permana. 2023. “Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin.” *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas mie basah dengan penambahan ikan patin dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan nilai kandungan gizi dan pentingnya memakan ikan bagi kesehatan tubuh. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan empat kali penelitian penambahan ikan patin dalam pembuatan mie basah. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada tanggal 27 Maret sampai 27 April 2023. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis ahli dan terdiri dari 4 orang panelis yang berasal dari dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah empat kali penelitian mendeskripsikan kualitas uji organoleptik pada mie basah dengan penambahan ikan patin adalah berbentuk panjang mie sesuai dan rapi, berwarna *cream*, bertekstur tidak mudah putus, beraroma tidak tercium bau amis, Selanjutnya kualitas rasa, para panelis berpendapat mie basah ikan patin gurih dan tidak rasa ikan. Harga jual mie basah dengan penambahan ikan patin per 250 gram adalah Rp. 4.500.-

Kata kunci : Ikan Patin, Mie Basah ,Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “*Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin*” yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam, penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulasri, 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, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, M.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Holinesti, S.Tp. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, MSi, selaku Dosen Pembimbing Akademik (PA) dan Dosen Penguji Proyk Akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
7. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd. M.Si dan Ibu Sari Mustika, S.Pt. M.Si. selaku Dosen Penguji Proyek Akhir.
8. Seluruf staf pengajar, staf administrasi dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Keluarga tercinta yang telah memberikan perhatian dan kasih sayang yang terbaik diiringi doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin Ya Rabbal ‘Alamin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan ke depannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, July 2023

Anisa Rahman Permana

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABLE	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BABI PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Mie Basah	6
1. Pengertian Mie Basah	6
B. Resep Standar Mie Basah	8
C. Bahan Bahan yang digunakan dalam Pengolahan Mie	9
1. Tepung Terigu	9
2. Air	10
3. Telur	11
4. Minyak	11
5. Garam	12
6. Tepung tapioka	12
D. Alat-alat yang digunakan dalam Pengolahan Mie	13
1. Alat persiapan	13
2. Alat Pengolahan	14
3. Alat Penyajian	16
E. Ikan Patin (<i>Pangasionodon hypophthalmus</i>)	17
F. Kualitas Mie yang dihasilkan	19
1. Bentuk	19
2. Warna	20
3. Aroma	20
4. Tekstur	20
5. Rasa	21
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	22
C. Persiapan Bahan dan Alat	22
D. Pelaksanaan Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Ikan Patin .	25
E. Bagan Pengolahan Mie Basah dengan Penambahan Ikan Patin	28
F. Jenis Data dan Sumber Data	29
G. Tahap Penelitian	30
H. Uji Organoleptik	32
I. Analisis Data	33

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan	34
1. Deskripsi Data Kualitas Bentuk Pada Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	34
2. Deskripsi Data Kualitas Warna Pada Pembuatan Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	37
3. Deskripsi Data Kualitas Tekstur Pada Pembuatan Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	39
4. Deskripsi Data Kualitas Aroma Pada Pembuatan Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	40
5. Deskripsi Data Kualitas Rasa Pada Pembuatan Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	42
B. Pembahasan	45
1. Kualitas bentuk (panjang mie sesuai) pada mie basah ikan patin .	45
2. Kualitas bentuk (rapi) pada mie basah ikan patin	46
3. Kualitas warna (<i>cream</i>) pada mie basah ikan patin	47
4. Kualitas tekstur (tidak mudah putus) pada mie basah ikan patin ..	48
5. Kualitas aroma (tidak tercium bau amis) pada mie basah ikan patin	48
6. Kualitas rasa (tidak rasa ikan)pada mie basah ikan patin	49
7. Kualitas rasa (gurih) pada mie basah ikan patin	50
C. Analisis Harga	51
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Mie Basah Per 100 g Bahan.....	8
2. Resep Pembuatan Mie Basah.....	8
3. Komposisi Gizi Dalam 100 g Tepung Terigu Dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 100%.....	10
4. Komposisi Kimia Pada Ikan Patin	19
5. Resep Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin.....	26
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Panjang mie sesuai) Mie Basah Ikan Patin	35
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Mie Basah Ikan Patin	36
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (<i>Cream</i>) Mie Basah Ikan Patin	38
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Tidak mudah putus) Mie Basah Ikan Patin	39
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tidak tercium bau amis) Mie Basah Ikan Patin	41
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tidak Rasa Ikan) Mie Basah Ikan Patin.....	42
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Mie Basah Ikan Patin	44
13. Anggaran Biaya Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mie Basah	6
2. Ikan Patin	17
3. Bagan Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	28
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Panjang Mie sesuai).....	36
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi).....	37
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (<i>Cream</i>).....	39
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Tidak mudah putus).....	40
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tidak tercium bau amis).....	42
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tidak Rasa Ikan)	43
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih).....	45
11. Alat Alat Persiapan Yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	59
12. Alat Pengolahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	60
13. Alat-Alat Penyajian Yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	61
14. Bahan-Bahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin	62
15. Surat Rekomendasi.....	67
16. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	68
17. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	69
18. Surat Tugas Pembimbing	70
19. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	71
20. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir.....	72

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar	Halaman
1. Dokumen Penelitian	59
2. Surat Rekomendasi.....	67
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	68
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	69
5. Surat Tugas Pembimbing.....	70
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	71
7. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir.....	72
8. Format Uji Organoleptik.....	73

BABI PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Mie merupakan makanan populer di seluruh dunia dan di Indonesia, mie telah menjadi pangan alternatif setelah nasi. Mie diperkirakan berasal dari daratan Cina dimana pada setiap perayaan ulang tahun, bangsa Cina selalu menyajikan mie sebagai simbol untuk umur yang panjang. Mie basah merupakan pangan yang digemari oleh masyarakat. Populernya makanan ini tidak terbatas pada enak rasanya, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai bentuk masakan yang murah harganya (Purwantoro, 2018). Menurut *World Instant Noodles Association* (WINA) pada tahun 2019, konsumsi mie di Indonesia sebesar 12,6 miliar bungkus atau peringkat ke dua setelah negara China (Dwi Rahmawati, A.A, 2021).

Berdasarkan kondisi sebelum dikonsumsi, mie dapat digolongkan dalam beberapa kelompok yaitu mie basah, mie kering, mie rebus, mie kukus dan mie instant. Mie basah disebut juga mie kuning adalah jenis mie yang mengalami perebusan dengan kadar air mencapai 52% sehingga daya tahan atau keawetannya cukup singkat. Pada suhu kamar hanya bertahan sampai 10-12 jam. Setelah itu mie akan berbau asam dan berlendir atau basi (Widyaningsih, 2016).

Mie yang beredar di pasar biasanya berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu diperoleh dari biji gandum yang digiling, memiliki sifat elastis, dan mengandung gluten sehingga tidak mudah putus pada saat pencetakan dan

pemasakan mie. Mie basah yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut: berwarna kuning terang, tidak mudah putus, dan tekstur yang agak kenyal (Biyumna, 2015).

Pembuatan mie basah dengan cara tradisional dapat dilakukan dengan bahan utama tepung terigu dan bahan pendukung seperti air, telur dan bahan tambahan pangan (Darmawan 2019). Mie basah dibedakan dengan mie jenis lain berdasarkan kadar air dan tingkat pemasakan awalnya. Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan (Liandani dan Zubaidah, 2015). Kualitas mie basah sangat bervariasi karena perbedaan bahan pengawet dan proses pembuatannya. Daya putus mie dipengaruhi oleh kandungan gluten pada bahan, proporsi amilosa dan amilopektin maupun proses adonan, selain faktor tersebut elastisitas dipengaruhi oleh komposisi adonan (Rosmauli, 2016). Mie kaya akan karbohidrat, untuk meningkatkan kandungan protein pada mie dapat ditambahkan ikan patin pada mie basah.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik untuk memenuhi asupan gizi seimbang. Salah satu jenis ikan yang populer adalah ikan patin. Ikan patin merupakan sejenis ikan lele (*catfish*) yang termasuk keluarga *Pangasiidae*. Ikan Patin cukup populer karena memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh. Kandungan nutrisi ikan patin lebih sedikit lemak dibanding ikan lain pada umumnya, cocok bagi mereka yang sedang menjalankan diet. Kandungan lemak tak jenuh pada ikan patin dipercaya dapat membantu mengurangi jumlah kandungan kolesterol jahat pada tubuh.

Kandungan protein yang tinggi pada ikan patin dapat membantu membentuk massa otot dan menjaga fungsi enzim dalam *sel*. Ikan patin juga mengandung Omega 3 (DHA dan EPA), yang berfungsi menurunkan risiko penyakit kardiovaskular seperti jantung dan *stroke*. Omega 3 diketahui dapat menurunkan tekanan darah pada orang yang memiliki tekanan darah tinggi (Ariek Dimas,2021).

Ikan patin merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan patin juga merupakan sumber penting asam lemak omega 3, selenium dan taurin yang berfungsi untuk merangsang pertumbuhan dan perkembangan sel otak terutama bagi balita dan anak-anak. Selain itu kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada ikan patin cukup besar bila dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lainnya (Nurman, 2018). Menurut Ayu et al. (2019), lemak perut ikan patin mengandung Omega 3 sebesar 1.89% dan Omega 6 sebesar 21.84%. Komposisi asam lemak tak jenuh dalam lemak perut ikan patin didominasi asam oleat sebesar 40,14% sedangkan asam lemak jenuh berupa asam palmitat sebesar 26,22%.

Patin menjadi salah satu komoditas unggulan ikan air tawar yang merupakan jenis ikan air tawar yang berdaging putih, menjadi komoditas andalan untuk dibudidayakan dan memiliki jumlah yang melimpah. Hal ini karena patin memiliki pangsa pasar yang cukup besar, baik di dalam negeri maupun luar negeri dengan nilai jual yang cukup tinggi. Kebijakan larangan impor ikan patin oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan membawa dampak positif

terhadap peningkatan jumlah produksi ikan patin. Tahun 2017, produksi ikan patin nasional sebesar 437.111 ton, meningkat 28,91% dari tahun sebelumnya yang hanya 339.069 ton. Pada 2018, Kementerian Kelautan dan Perikanan menargetkan produksi ikan patin akan ditingkatkan hingga 38,31% menjadi 604.587 ton (Putera, 2018).

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti tertarik untuk memvariasikan pembuatan mie basah dengan penambahan ikan patin. Penelitian ini diberi judul **“Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Ikan Patin”**

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat mie basah dengan penambahan ikan patin.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas mie basah dengan penambahan ikan patin yang dilihat dari segi: a) bentuk, b) warna, c) tekstur, d) aroma, dan e) rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Memberi informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang nilai gizi mie sebagai makanan alternatif untuk remaja dan anak-anak yang kurang mendapatkan asupan gizi dari ikan
3. Memberikan informasi tentang pembuatan pembuatan mie basah dengan penambahan ikan patin.

4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.