

**PEMBUATAN MIE KERING DENGAN EKSTRAK DAUN SUNGKAI**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh  
Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



**Oleh :**

**Fadiyah Muhammad  
NIM 2020/20079019**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2024**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Pembuatan Mie Kering dengan Ekstrak Daun Sungkai

Judul : Pembuatan Mie Kering dengan Ekstrak Daun Sungkai  
Nama : Fadiyah Muhammad  
NIM : 20079019  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

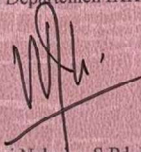
Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP. 196803301994032003

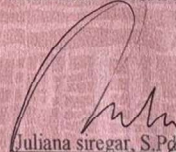
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelma, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197608012005012001



**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Judul : Pembuatan Mic Kering dengan Ekstrak Daun Sungkai  
Nama : Fadiyah Muhammad  
NIM : 20079019  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, Februari 2024

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

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

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

2. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, S.P, 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 : Fadiyah Muhammad  
Nim : 20079019  
Program Studi : D III Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul **Pembuatan Mie Kering dengan Ekstrak Daun Sungkai**

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.

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Padang, Februari 2024  
Saya yang menyatakan



Fadiyah Muhammad  
NIM. 20079019

## ABSTRAK

**Fadiyah Muhammad. 2024** “Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai. Proyek Akhir Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”

Mie merupakan produk makanan dari tepung terigu yang populer di Asia terutama di Asia Tenggara dan khususnya di Indonesia. Namun pada umumnya, mie yang beredar dipasaran tidak mengandung antioksidan, salah satu tanaman yang mengandung antioksidan adalah daun sungkai. Daun sungkai banyak tumbuh dan mudah didapatkan terutama di Sumatera dan Kalimantan Ekstrak daun sungkai dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada produk pangan. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan kualitas dan pembuatan mie kering dengan ekstrak daun sungkai dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambahkan keanekaragaman hasil olahan dari ekstrak daun sungkai dalam mie kering. Jenis penelitian eksperimen ini dilakukan sebanyak 4 kali penelitian sehingga mendapatkan hasil yang diinginkan. Penelitian ini dilakukan pada bulan 25 September – 25 Oktober 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis terbatas yang terdiri dari 3 dosen Program D III Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik mie kering dengan ekstrak daun sungkai dengan empat kali penelitian mendeskripsikan kualitas bentuk berbentuk kotak rapi, dan seragam dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke IV. Kualitas warna pada mie kering ekstrak daun sungkai adalah berwarna hijau dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke IV. Kualitas rasa dari mie kering dengan ekstrak daun sungkai gurih dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke IV. Kualitas aroma dari mie kering dengan ekstrak daun sungkai adalah beraroma harum khas mie dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke IV. Kualitas tekstur mie kering dengan ekstrak daun sungkai adalah kering, kenyal, dan tidak mudah putus dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke IV. Harga jual mie kering dengan ekstrak daun sungkai adalah Rp.5.000/65 gr.

**Kata Kunci : Ekstrak Daun Sungkai, Mie Kering, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai**” Proyek akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan 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.PdT. selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. selaku Koordinator Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Penasehat Akademi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si. Selaku Kepala Labor Tata Boga.

6. Ibu Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si. Selaku Dosen Penguji 1 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Bapak Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.SI. Selaku Dosen Penguji II Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Bapak/Ibu Staf Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Orang tua, saudara dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun material serta do'a dan semangat kepada penulis.
10. Seluruh rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan proyek akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya rekan-rekan Tata Boga .

Padang, Februari 2024

Fadiyah Muhammad

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
A. Pengertian Mie.....	5
B. Jenis-jenis Mie.....	6
C. Resep Standart Mie.....	7
D. Bahan- Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie .....	8
E. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie .....	9
F. Proses pembuatan mie .....	12
G. Daun Sungkai.....	14
H. Manfaat sungkai.....	16
I. Kualitas Mie Kering .....	17
<b>BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR.....</b>	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian .....	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
C. Persiapan Bahan.....	21
D. Alat Pembuatan Mie Kering Ekstrak Daun Sungkai .....	22
E. Proses Pengolahan Mie Kering dengan Ekstrak Daun Sungkai .....	23
F. Bagan Proses Pembuatan Mie Kering Ekstrak Daun Sungkai .....	25
G. Jenis Data dan Sumber Data.....	26
H. Tahap Penilaian .....	27
I. Uji Organoleptik .....	30
J. Analisis Data.....	30
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
A. Deskripsi Data .....	31
B. Pembahasan .....	41
C. Analisis Harga .....	51
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>54</b>
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>61</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Mie .....	6
2. Sungkai.....	16
3. Diagram alir proses pembuatan ekstrak daun sungkai .....	24
4. Diagram alir proses pembuatan mie kering dengan 5. ekstrak daun sungkai .....	25
6. Grafik bentuk kotak rapi .....	31
7. Grafik bentuk seragam .....	32
8. Grafik warna hijau.....	33
9. Grafik tekstur kering .....	33
10. Grafik tekstur kenyal.....	35
11. Grafik tekstur tidak mudah putus.....	36
12. Grafik aroma harum khas mie.....	38
13. Grafik aroma daun sungkai .....	39
14. Grafik rasa gurih .....	40

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep <i>Standart</i> mie .....	7
2. Bahan penelitian mie kering dengan ekstrak daun sungkai .....	23
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Bentuk (Kotak Rapi) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	31
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Bentuk (Seragam) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	33
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Warna (Hijau) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	34
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Tekstur (Kering) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	35
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Tekstur (Kenyal) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	36
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Tekstur (Tidak Mudah Putus) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	37
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Aroma (Harum Khas Mie) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	38
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Aroma (Beraroma Daun Sungkai) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai ....	39
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Rasa (Gurih) pada Pembuatan Mie Kering Dengan Ekstrak Daun Sungkai.....	40
12. Anggaran biaya Mie Kering dengan Ekstrak Daun Sungkai .....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Peralatan persiapan.....	57
2. Peralatan pengolahan.....	57
3. Bahan pembuatan adonan mie kering .....	58
4. Pembuatan ekstrak daun sungkai .....	59
5. Proses pembuatan adonan .....	59
6. Surat rekomendasi .....	60
7. Surat permohonan penulisan proyek akhir.....	61
8. Surat permohonan pembimbing proyek akhir.....	62
9. Surat penelitian.....	63
10. Angket penelitian .....	64

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Mie merupakan produk makanan dari tepung terigu yang populer di Asia terutama di Asia Tenggara dan khususnya di Indonesia. Banyak jenis bahan makanan yang berbahan baku tepung terigu, salah satunya adalah mie. Mie merupakan makanan yang mudah diolah menjadi beberapa hidangan seperti bakmi, pangsit, dan lainnya. Mie merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat, mulai dari usia muda sampai tua, karena mie memiliki harga yang ekonomis dan cara pengolahannya juga mudah (Fauziyya Riri 2020).

Umumnya mie digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat cukup tinggi (Aminah, 2023). Meskipun masih banyak jenis bahan makanan lain yang dapat memenuhi karbohidrat bagi tubuh manusia selain beras seperti, tepung terigu, ubi, kentang, singkong, dan jagung. Pada saat ini mie merupakan salah satu jenis makanan alternatif setelah nasi yang perkembangannya sangat cepat. Dilihat dari kadar airnya mie kering lebih awet dan tahan lama, maka dalam penelitian ini akan dibuat mie kering. Mie kering yang beredar dipasaran, tidak mengandung antioksidan. Antioksidan adalah suatu senyawa yang mampu menghambat kerusakan akibat oksidasi radikal bebas (Intan Noviarni, 2023). Oleh karena itu, untuk meningkatkan antioksidan pada mie dapat ditambahkan bahan alami.

Salah satu jenis bahan alami yang berpotensi adalah daun sungkai. Tumbuhan daun sungkai merupakan salah satu tumbuhan etnobotani yang digunakan sebagai sumber obat tradisional masyarakat dan bersifat khas (akademik) Indonesia. Daun sungkai memiliki banyak manfaat salah satunya sebagai antioksidan yang bisa meningkatkan kekebalan tubuh dan sistem imun tubuh (Wirman Devo, 2022). Daun sungkai banyak tumbuh dan mudah didapatkan terutama di Sumatera dan Kalimantan (Latief Madyawati, 2021). Di Indonesia tumbuhan daun sungkai merupakan obat tradisional yang mempunyai peran yang sangat penting karena dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan tubuh, terutama bagi masyarakat di daerah pedesaan yang fasilitas kesehatannya masih sangat terbatas sehingga keberadaan obat tradisional sangat bermanfaat (Mahrita Selvie, 2022). Pandemi Covid-19 melanda Indonesia sejak tahun 2020, hal ini sangat berdampak pada penurunan aktivitas di segala lapisan masyarakat. Bahkan kesehatan masyarakat juga mengalami dampak dari Covid-19 yang mengakibatkan kurangnya imun tubuh masyarakat. Banyak masyarakat memanfaatkan daun sungkai untuk meningkatkan imun tubuh dan juga sebagai antioksidan. Pemanfaatan daun sungkai di masyarakat biasanya diolah menjadi air rebusan yang digunakan sebagai obat menurunkan panas, cacar, pegal linu, pilek, dan malaria (Wirman Devo, 2022).

Pemanfaatan daun sungkai pada saat ini masih terbatas, hanya digunakan dalam bidang pengobatan belum ada yang digunakan sebagai



produk olahan makanan. Pemanfaatan daun sungkai akan memberikan variasi baru pada makanan ataupun minuman, maka dari itu dibuat inovasi mie menggunakan ekstrak daun sungkai. Daun sungkai sendiri yang digunakan sebagai penambah bahan pembuatan mie adalah ekstraknya. Ekstrak daun sungkai yang digunakan pada olahan mie berfungsi sebagai pewarna alami pada mie dan juga sebagai antioksidan pada tubuh. Pewarna alami adalah zat warna alami (pigmen) yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau dari sumber-sumber mineral (Prasepta Dito Bagas, 2019). Pewarna alami juga dapat diproduksi sendiri karena diperoleh dari tumbuh-tumbuhan berkhasiat untuk menunjang kesehatan.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, belum ada penelitian mie dengan ekstrak daun sungkai. Beberapa penelitian yang pernah dilakukan yaitu berjudul “Pemanfaatan daun sungkai menjadi teh yang berkhasiat dan bernilai ekonomis di kelurahan air pacah, Padang Sumatera Barat” (2022) dan “Pengaruh kualitas ekstrak daun suji terhadap kualitas mie kering” (2023) Oleh karena itu, peneliti mencoba melaksanakan penelitian dengan judul “Pembuatan mie kering dengan ekstrak daun sungkai”.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Pembuatan mie kering dengan penambahan ekstrak daun sungkai
2. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa mie kering dengan penambahan ekstrak daun sungkai

### **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan ekstrak daun sungkai dalam pembuatan mie kering sehingga menambah daya guna daun sungkai.
2. Menambahkan keanekaragaman hasil olahan dari daun sungkai sebagai produk baru pada pembuatan mie kering.
3. Meningkatkan nilai ekonomi dari daun sungkai.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang