

**PEMBUATAN, PENGEMASAN, DAN ANALISIS BIAYA
MIE BAYAM MERAH**

TUGAS AKHIR

*Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan
Program Diploma Tiga (DIII) Tata Boga*



Oleh
APRINI LEDYA POHAN
NIM : 87364/2007

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2010**

PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
PEMBUATAN, PENGEMASAN, DAN ANALISIS BIAYA
MIE BAYAM MERAH

Nama : Aprini Ledy Pohan
Nim : 87364/ 2007
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, 13 Desember 2010

Disetujui oleh
Pembimbing

Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP. 19700924200312 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga

Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ruaida, M.Pd
NIP. 19521122 198103 2001

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2002

PENGESAHAN

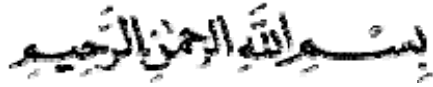
**Dinyatakan Lulus Setelah di Pertahankan di Depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang**

Nama : Aprini Ledy Pohan
Nim : 87364/ 2007
Progran Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, 13 Desember 2010

Nama	Tim Penguji	Tanda Tangan
1. Kasmita, S. Pd, M.Si	: Ketua	1. _____
2. Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	: Anggota	2. _____
3. Dr. Yuliana, Sp. M. Si	: Anggota	3. _____

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**PEMBUATAN, PENGEMASAN, DAN ANALISIS BIAYA MIE BAYAM MERAH**”. Proyek akhir ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma Tiga (D3) pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proyek akhir ini penulis banyak menerima bantuan dan saran dari berbagai pihak, baik itu bantuan moril, bimbingan dan dorongan demi selesainya penulisan proyek akhir ini, dengan demikian sudah sewajarnya pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. H. Ganefri, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengetahuan, bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.
4. Ibu Dra. Sofnitati selaku Pembimbing Akademik (PA) yang telah memberikan nasehat dan saran yang berguna untuk penulis.
5. Seluruh Ibu dosen yang mengajar di Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Staf TU dan Teknisi Jurusan Kesejahteraan Keluarga.

6. Keluarga (ayah, umak dan kakak-kakakku) yang selalu mendoakan, memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
7. Terakhir penulis ucapkan terima kasih kepada teman-teman (nonda, meli, thesa, citra, nisa, nanda, lili, tia, dan dita,) yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan Proyek Akhir ini masih terdapat kekurangan, dan untuk itu penulis mengharapkan saran-saran dan kritikan yang sifatnya membangun demi penyempurnaan Proyek Akhir ini. Penulis berharap Proyek Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi yang membacanya.

Padang, Desember 2010

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERSETUJUAN PROYEK AKHIR.....	i
PENEGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Mie	6
B. Jenis Mie	8
C. Bayam Merah.....	12
D. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan mie.....	14
E. Resep mie.....	16
F. Kualitas mie bayam merah.....	19
G. Kemasan.....	23
BAB III PROSEDUR.....	26
A. Jenis Penelitian.....	26

B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Bahan dan Alat untuk Pembuatan mie bayam merah	26
D. Proses Pengolahan pembuatan mie bayam merah	28
E. Uji Organoleptik	30
F. Jenis dan sumber data	32
G. Analisis data	32
BAB IV TEMUAN.....	33
A. Deskripsi Data	33
B. Pembahasan	50
C. Analisis Harga	55
BAB V PENUTUP.....	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 . Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna.....	36
2 . Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk.....	38
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kekenyalan	40
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Pemutusan.....	42
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kehalusan	44
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma	46
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa enak.....	48
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Bayam merah	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Mie	16
2. Resep Mie Bayam Merah.....	17
3. Uji Organoleptik Mie Bayam Merah	31
4. Rekapitulasi Kualitas Mie Bayam.....	34
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Mie Bayam Merah	35
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Mie Bayam Merah.....	37
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kekenyalan Mie Bayam Merah	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Pemutusan Mie Bayam Merah.....	41
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kehalusan Mie Bayam Mearah.....	43
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Mie Bayam Merah	45
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Mie Bayam Merah.....	47
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Khas Mie Bayam Merah	49
13. Daftar Biaya Pembuatan Mie Bayam Merah	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Izin Penelitian.....	57
2. Surat Permohonan Izin Pemakaian Workshop.....	58
3. Angket Penilaian	59
4. Lampiran Data	61
5. Kartu Konsultasi	64
6. Bahan-bahan Pembuatan Mie Bayam Merah.....	67
7. Peralatan Pembuatan Mie Bayam Merah.....	67
8. Tepung Terigu Yang Diberi Sari Bayam Merah, Telur, dan Air Abu	67
9. Pengadukan Seluruh Tepung Bahan Mie Bayam Merah	67
10. Penggilingan Adonan Mie Bayam Merah.....	69
11. Lembaran-lembaran Mie Bayam Merah	69
12. Benang-benang Mie bayam mereh.....	70
13. Perebusan Mie Bayam Merah	70
14. Mie Bayam Merah	71
15. Panelis	71

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jenis dan jumlah bahan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dari waktu ke waktu mengalami perkembangan. Perkembangan tersebut disebabkan oleh banyak faktor, diantaranya oleh laju pertumbuhan penduduk yang pesat, kemajuan teknologi, kemajuan dibidang pendidikan, dan ekonomi, serta pertumbuhan sistem dan nilai yang berlaku dimasyarakat. Laju pertumbuhan yang pesat memerlukan penyediaan bahan pangan yang mencukupi kebutuhan masyarakat dan teknologi bahan pangan, agar kestabilan pangan dapat dilaksanakan,(Marsetyo:1998).

Upaya meningkatkan dan mendorong pemenuhan jumlah bahan pangan yang lebih beranekaragam dan memenuhi kualitas yang baik untuk dikonsumsi, maka penganeekaragaman sangat penting. Penganeekaragaman bukan harus mengganti pola konsumsi masyarakat dari beras menjadi nonberas, sehingga jenis yang kita konsumsi menjadi lebih beragam dengan penambahan bahan lain. Makanan sumber karbohidrat seperti beras, jagung, umbi-umbian dan makanan olahan lainnya juga sangat baik untuk dikonsumsi salah satunya adalah mie. Penganeekaragaman bahan dapat diartikan sebagai upaya untuk mengkombinasikan berbagai macam komoditi bahan pangan untuk mencapai kondisi gizi yang seimbang, awet,dan praktis dalam penganannya, (Tian, 2009:1).

Di Indonesia, banyak masyarakat yang kekurangan kalsium terutama pada ibu-ibu, wanita dewasa, dan anak-anak. Pada anak-anak yang

sedang dalam masa pertumbuhan konsumsi kalsium sangat diperlukan. Kalsium sangat penting bagi pembentukan tulang dan gigi pada anak-anak dan remaja yang sedang tumbuh, dan mempunyai fungsi penting untuk mempertahankan struktur normal sel, penyampaian pesan syaraf, fungsi penyusutan otot, dan denyut normal jantung, serta mempunyai pengaruh dalam mengendalikan pembekuan darah dan tekanan darah.

Pola konsumsi makanan yang cenderung lebih banyak mengkonsumsi zat gizi makro dan rendah mengkonsumsi zat gizi mikro seperti kalsium dapat menghambat pertumbuhan tulang pada anak. Di Sumatra Barat, konsumsi anak terhadap zat gizi mikro diantaranya kalsium, masih rendah (Kasmita, 2009). Kalsium dapat diperoleh dari pangan hewani dan nabati. Pangan nabati diantaranya adalah sayuran. Orang tua sering mengalami kesulitan dalam memberikan makanan kepada anak terutama dari jenis sayur-sayuran. Sementara konsumsi protein yang berasal dari hewani juga masih rendah. Kondisi ini sangat tidak menguntungkan dari segi pemenuhan keseimbangan zat gizi pada anak.

Di Indonesia mie digemari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga lanjut usia. Mie merupakan makanan yang enak, praktis, dan mengenyangkan. Saat ini, mie telah digunakan sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang tinggi. Mie basah adalah salah satu makanan populer dan merupakan bagian penting dalam diet Indonesia.

Mie basah adalah produk bahan pangan yang terbuat dari tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain. Bentuk khas mie yaitu panjang, kecil, dan basah. Mie basah merupakan mie yang dijual dalam tekstur yang tidak dikeringkan (basah), (Tian, 2009:7). Seiring perkembangan teknologi dan semakin meningkatnya kesadaran orang akan gizi, kehadiran mie ini tidak hanya dijadikan sebagai penyuplai energi melainkan juga sebagai sumber zat gizi lain, salah satunya adalah mengandung kalsium yang bermanfaat bagi daya tahan tubuh kita.

Bayam merupakan jenis sayuran yang mudah ditemui dipasaran. Bayam merah mudah diolah dan harganya murah, dan terpenting amat kaya nutrisi. Bayam merah sangat banyak mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh kita terutama kalsium, yang berguna untuk mencegah osteoporosis yang terjadi di Indonesia pada saat ini.

“Kegunaan bayam merah beragam, diantaranya untuk mengatasi anemia, disentri, ambien, demam, melancarkan ASI, mengencerkan dahak dan memperkuat kekebalan lever. Bayam juga mampu mencegah penuaan dini dan mengandung antioksidan pencegah kanker. Asam folat di dalam bayam mampu memerangi kadar homosistein dalam darah penyebab jantung koroner. Sementara serat yang tinggi dari bayam dapat mencegah sembelit dan gangguan pencernaan, (Arif, 2006: 6).”

Mengingat mie sangat populer masyarakat baik anak-anak maupun dewasa. Sementara konsumsi sayuran masih rendah maka penambahan bayam merah pada pembuatan mie merupakan salah satu alternatif mengkonsumsi sayuran dan kalsium dalam bentuk pangan populer. Sehingga zat gizi (kalsium) yang ada pada bayam merah bisa dikonsumsi melalui mie. Terutama bagi anak-anak yang tidak menyukai sayuran.

Berdasarkan uraian yang sudah dijelaskan, diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul **“Pembuatan, Pengemasan, dan Analisis Biaya Mie Bayam Merah”** .

B. Tujuan penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat mie dengan penambahan bayam merah.
2. Menganalisis kualitas mie bayam merah dilihat dari segi warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa.
3. Pengemasan mie bayam merah
4. Menganalisis biaya pembuatan mie bayam merah.

C. Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai informasi dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang adanya olahan dari bayam merah untuk penambahan pembuatan mie.
2. Sebagai bahan referensi bagi program studi Tata boga, mahasiawa Tata boga dan instansi terkait, dalam bidang ketatabogaan.
3. Dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan bagi peneliti dan bagi mahasiswa tata boga dalam pembuatan mie bayam merah.