

**PENGARUH SUBSTITUSI EKSTRAK KANGKUNG TERHADAP
KUALITAS MIE BASAH**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**RIMA OKTAVIANI
NIM. 15075098/2015**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Rima Oktaviani
NIM : 15075098

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi didepan Tim Penguji
Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

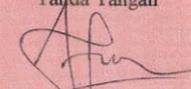
Pengaruh Subtitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah

Padang, September 2022

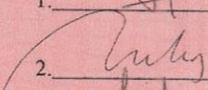
Tim Penguji

Tanda Tangan

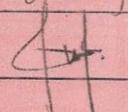
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd T

2. 

Anggota : Cici Andriani M.Pd

3. 

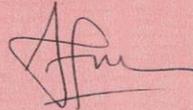
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI EKSTRAK KANGKUNG TERHADAP KUALITAS
MIE BASAH**

Nama : Rima Oktaviani
NIM : 15075098
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

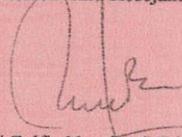
Padang, September 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2 003

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002



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 : ikk.fppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rima Oktaviani
NIM. : 15075098
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie 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 hokum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang Menyatakan



Rima Oktaviani
NIM. 15075098

ABSTRAK

Rima. 2022. “ Pengaruh Subtitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah” Skripsi. Padang: Program Studi Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan belum optimalnya ekstrak kangkung yang digunakan pada pengolahan makanan, sedangkan ekstrak kangkung dapat menjadi salah satu alternatif untuk bahan tambahan pada pembuatan mie basah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh subsitisi penambahan ekstrak kangkung dengan perlakuan sebesar 0%, 15%, 30%, 45%. Terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap. Dilakukan tiga kali pengulangan dengan 5 orang panelis semi terlatih yang dilakukan di workshop Tata Boga Departemen IKK, FPP, UNP. Variabel terikat (Y) adalah kualitas mie basah. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang, menggunakan statistik ANAVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna, aroma dan rasa. Sedangkan bentuk rapi dan tekstur sedikit kenyal tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan. Dapat disimpulkan bahwa persentase terbaik terdapat penambahan ekstrak kangkung terhadap kualitas mie basah.

Kata Kunci : Mie Basah, Ekstrak Kangkung, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah”** skripsi ini disusun untuk menyelesaikan gelar sarjana Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk selanjutnya penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd. P.Hd 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 Prof.Dr.Ir. Anni Faridah M.Si. Selaku Dosen pembimbing skripsi,Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Juliana Siregar, S.P.d,M.Pd T Selaku Dosen penguji skripsi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
5. Ibu Cici Andriani, M.Pd Selaku Dosen penguji skripsi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
6. Orang tua tercinta, kakak dan adik tersayang beserta keluarga yang telah memberikan dukungan moral berupa semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan untuk itu apabila terdapat kekurangan dari skripsi ini penulis mohon maaf. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih atas perhatian yang telah diberikan.

Padang, September 2022

Rima Oktaviani

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

ABSTRAK..... i

KATA PENGANTAR ii

DAFTAR ISI iii

iii

DAFTAR TABEL..... vi

vi

DAFTAR GAMBAR..... vii

DAFTAR LAMPIRAN..... viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Identifikasi Masalah 4

C. Pembatasan Masalah 4

D. Perumusan Masalah 5

E. Tujuan Penelitian 5

F. Manfaat Penelitian 6

BAB II KERANGKA TEORITIS

A. Kajian Teori 7

1. Mie basah..... 7

B. Resep Standar Mie Basah 8

C. Bahan Pembuatan Mie Basah 9

D. Peralatan Mie Basah 12

E. Kualitas Mie Basah 14

F. Ekstrak Sayur Kangkung 19

G. Kerangka Konseptual 21

H. Hipotesis 22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Objek Penelitian	23
D. Defenisi Operasional	23
E. Variabel Penelitian	24
F. Jenis Dan Sumber Data.....	24
G. Prosedur Penelitian	25
H. Rancangan Pengamatan	29
I. Kontrol Validitas	31
J. Teknik Pengumpulan Data	31
K. Instrumen Penelitian	31
L. Teknik Analisis Data	32
BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	34
1. Analisis Deskriptif.....	34
a. Kualitas Bentuk Mie Basah.....	34
b. Kualitas Warna hijau Mie Basah.....	35
c. Kualitas Aroma Mie Basah.....	37
d. Kualitas Tekstur Mie Basah.....	38
e. Kualitas Rasa Gurih Mie Basah.....	40
B. Pembahasan	
a. Kualitas Bentuk Mie Basah.....	41
b. Kualitas Warna hijau Mie Basah.....	41
c. Kualitas Aroma Mie Basah.....	42
d. Kualitas Tekstur Sedikit Agak Kenyal.....	43
e. Kualitas Rasa Gurih Mie Basah.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel

	Hala man
1. Komposisi Gizi Mie Basah.....	7
2. Resep Standar Mie Basah.....	9
3. Kandungan Gizi Sayur Kangkung.....	21
4. Komposisi Mie Basah Ekstrak Sayur Kangkung.....	27
5. Rancangan Pengamatan.....	29
6. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	32
7. Analisa Varian.....	32
8. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mie Basah.....	8
2. Sayur Kangkung.....	20
3. Kerangka Konseptual Mie Basah Ekstrak Sayur Kangkung....	22
4. Diagram Alir Pembuatan Mie Basah Sayur Kangkung.....	28
5. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk (Rapi) Mie Basah.....	34
6. Rata-Rata Nilai Kualitas Warna (Hijau) Mie Basah.....	35
7. Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma Mie Basah.....	37
8. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Tidak Mudah Putus Mie Basah	38
9. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Kenyal Mie Basah.....	39
10. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa (Gurih) Mie Basah.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi.....	49
2. Surat Permohonan Penulisan Skripsi.....	50
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi.....	51
4. Surat Tugas Pembimbing.....	52
5. Surat Tugas Seminar.....	53
6. Surat Izin Penelitian.....	54
7. Dokumentasi Penelitian.....	55

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis dan memiliki kondisi tanah yang sangat subur. Negara yang kaya akan sumber daya alam ini memiliki banyak keanekaragaman hayati yang melimpah. Mulai dari Sabang sampai Merauke, beragam kekayaan alam tersebut merata mulai dari flora dan fauna dan masih banyak yang lainnya. Berbagai jenis sayuran yang ada di Indonesia salah satunya adalah sayur kangkung.

Sayur kangkung biasanya sangat mudah di temukan di pasaran. Selain mudah ditemukan juga memiliki harga yang lumayan murah. Kandungan gizi sayur kangkung sangat bermanfaat untuk kesehatan yaitu: baik untuk kesehatan mata, mencegah sariawan dan gusi berdarah, mencegah sembelit dan kaya akan kandungan vitamin yang sangat di perlukan oleh tubuh. Sayur kangkung memiliki kandungan protein sebanyak 2,6gram dan memiliki kadar lemak 0,2gram dimana kadar lemak yang terdapat pada sayur kangkung sangat rendah, kandungan vitamin yang sangat tinggi. Aroma dari sayur kangkung ini sangat khas sayur kangkung dan warnanya hijau.

Sumatera Barat dikenal sebagai daerah yang memiliki pertanian dengan berbagai macam hasil panennya. Salah satunya adalah sayur kangkung yang memiliki sumber protein maupun vitamin. Kangkung

(ipomoea aquatic forks) adalah tumbuhan yang termasuk jenis sayur-sayuran yang ditanam sebagai bahan makanan. Kangkung banyak dijual di pasar-pasar, banyak terdapat di kawasan asia dan merupakan tumbuhan yang dapat dijumpai hampir di mana-mana terutama di kawasan berair.

Mie adalah produk makanan dengan bahan baku tepung terigu sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Mie bukan merupakan makanan asli budaya Indonesia. Meskipun masih banyak jenis bahan makanan lain yang dapat memenuhi karbohidrat bagi tubuh manusia selain beras, tepung terigu, ubi, kentang, singkong, jagung, dan sebagainya, pada saat ini mie merupakan salah satu jenis makanan alternatif setelah nasi yang perkembangannya sangat cepat. Jenis mie basah sangat sering kita jumpai salah satunya adalah mie basah. Mie basah sangat sering dijumpai di restoran-restoran, maupun warung pinggir jalan dengan berbagai macam variannya, ada yang goreng maupun kuah, sangatlah jarang dijumpai mie basah yang menggunakan ekstrak sayuran maka dari itu penulis ingin mie basah ekstrak sayur kangkung lebih dikenal oleh masyarakat setempat.

Mie berkembang dari waktu ke waktu dalam segi jumlah maupun variasinya (**Rustandi,2015**). Mie basah adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan. Mie sangat banyak jenisnya, salah satunya adalah mie basah.

Berdasarkan kondisi sebelum dikonsumsi, mie dapat digolongkan dalam beberapa kelompok yaitu mie basah, mie kering, mie rebus, mie kukus dan mie instan menurut **Astawan (2015)**, mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Pada umumnya, mie basah banyak diproduksi dalam skala rumah tangga atau industri-industri kecil dengan kapasitas produksi antara 500-1500kg mie per hari.

Mie basah biasanya banyak dijual dipasaran, dikemas dengan kantong plastik dan dijual dengan harga yang murah. Mie basah merupakan salah satu pangan yang populer dan disukai oleh semua kalangan baik di desa maupun di kota. Hal ini ditandai dengan mudahnya kita mendapatkan mie basah dalam berbagai olahan masakan seperti, mie ayam, mie tahu, mie goreng, bakmi, dan lain-lain. Mie basah biasanya dikenal masyarakat dengan rasa sedikit asin karena adanya penambahan garam pada saat proses pengolahannya.

Mie basah terbuat dari campuran tepung terigu protein tinggi, tepung tapioka dan air. Ciri-ciri mie basah sendiri adalah memiliki tekstur yang sedikit kenyal dan tidak mudah putus. Dari segi kandungan gizi mie basah hanya memiliki kandungan karbohidrat saja, untuk itu perlu adanya penambahan variasi kandungan gizi di dalam pengolahan mie basah yaitu protein maupun vitamin. Dalam penelitian ini peneliti member variasi bahan tambahan pangan yang bersumber dari sayuran pada mie basah. Untuk mendapatkan bentuk, aroma, warna, tekstur dan rasa mie basah yang

spesifik dapat divariasikan dengan penambahan ekstrak sayur kangkung yang memiliki rasa dan aroma yang khas. Selain itu dapat menambah nilai gizi pada mie basah.

Berdasarkan paparan yang telah dijelaskan diatas, dapat di simpulkan bahwa belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi ekstrak kangkung terhadap kualitas mie basah. Dan akan dibuat perlakuan sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45% pada mie basah memberikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah:

1. Penggunaan Substitusi ekstrak sayur kangkung belum ada dalam pengolahan mie basah.
2. Pengetahuan masyarakat mengenai manfaat dari sayur kangkung masih kurang.
3. Pemanfaatan sayur kangkung sebagai pewarna alami masih jarang ditemukan.
4. Mie ekstrak sayur kangkung belum ada di pasaran.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka peneliti membatasi penelitian ini pada substitusi ekstrak sayur kangkung terhadap kualitas mie

basah. Penggunaan bahan yang dimaksud yaitu substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45% pada mie basah terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) ekstrak sayur kangkung pada mie basah.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan masalah diatas, maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%,15%, 30% dan 45%, pada mie basah terhadap bentuk rapi mie basah?
2. Bagaimanakah pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%,15%,30% dan 45%, pada mie basah terhadap warna hijau mie basah?
3. Bagaimanakah pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%,30% dan 45%, pada mie basah terhadap aroma khas mie basah?
4. Bagaimanakah pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%,15%,30% dan 45%, pada mie basah terhadap tekstur kenyal mie basah?
5. Bagaimanakah pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%, pada mie basah terhadap rasa gurih mie basah?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis:

1. Pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%, pada mie basah terhadap kualitas bentuk mie basah.
2. Pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%, pada mie basah terhadap kualitas warna mie basah.
3. Pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%, pada mie basah terhadap kualitas aroma mie basah.
4. Pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%, pada mie basah terhadap kualitas tekstur mie basah.
5. Pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%, pada mie basah terhadap kualitas rasa mie basah.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Menambah wawasan dari penulis dalam bidang Penelitian ilmiah khususnya pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung dalam pembuatan mie basah.
- 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 mengadakan penelitian tentang produk mie basah.

b. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan mahasiswi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam pengolahan produk pangan.

3. Bagi Masyarakat

a. Memberikan tambahan inovasi masakan kepada masyarakat tentang olahan mie ekstrak kangkung

b. Memberikan pengetahuan bagi masyarakat tentang manfaat dari sayur kangkung.