

**ANALISIS KUALITAS MIE SAGU DENGAN PENAMBAHAN KOLANG-
KALING**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S.Pd) di Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

SYAMSIAH LUBIS
14075020/2014

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS MIE SAGU DENGAN PENAMBAHAN KOLANG-KALING

Nama : Syamsiah Lubis
BP / NIM : 2014 / 14075020
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh:



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dra. Wirlenia Syarif, M.Pd.
NIP. 19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Syamsiah Lubis

Nim : 14075020 /2014

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan judul

Analisis Kualitas Mie Sagu Dengan Penambahan Kolang-Kaling

Padang , Agustus 2019

Tim Penguji

Tanda Tangan

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

1. 

2. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 

3. Anggota : Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si

3. 



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
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 di bawah ini :

Nama : Syamsiah Lubis
NIM/BP : 14075020/2014
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

"Analisis Kualitas Mie Sagu Dengan Penambahan Kolang-Kaling"

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Syamsiah Lubis
NIM.14075020

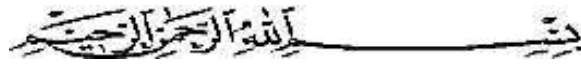
ABSTRAK

Syamsiah Lubis. 2019. “Analisis Kualitas Mie Sagu Dengan Penambahan Kolang-Kaling. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas mie sagu dengan penambahan kolang kaling. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Variabel bebas adalah X dengan penambahan kolang kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%, dan variabel terikat yaitu kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini dilaksanakan pada Januari 2019 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Data didapat melalui uji organoleptik dengan panelis sebanyak 30 orang mahasiswa Program Studi Tata Boga. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika berbeda maka dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan pada kualitas warna, aroma, dan tekstur tidak mudah putus dari mie sagu. Sedangkan untuk kualitas bentuk seragam, rasa gurih dan tekstur kenyal tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Kualitas mie sagu dengan penambahan kolang-kaling yang terbaik adalah penggunaan kolang-kaling sebanyak 15% (X_1). Kualitas mie terbaik yaitu, kualitas bentuk adalah seragam, kualitas warna adalah cukup putih, kualitas aroma yaitu aroma tepung sagu, kualitas tekstur mie sagu adalah kenyal, kualitas tekstur (tidak mudah putus) dan kualitas rasa mie sagu yaitu rasa gurih.

Kata kunci: mie sagu, kolang-kaling, kualitas.

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan Rahmat serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“ANALISIS KUALITAS MIE SAGU DENGAN PENAMBAHAN KOLANG-KALING”**. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, serta bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku ketua jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku penasehat akademik dan selaku Pembimbing, yang telah meluangkan waktu, memberikan motivasi dan pikiran serta bimbingan, mulai dari penulis duduk di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, hingga penulis menyusun skripsi ini.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M M.Si dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku penguji yang telah meluangkan waktu memberikan motivasi pada penulisan skripsi ini.

5. Bapak dan ibu dosen beserta staf Tata Usaha dan teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
6. Kedua orang tua yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materil yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
7. Teman-teman S-1 Tata Boga dan senior Tata Boga yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat yang berarti bagi penulis
8. Seluruh Pengurus MPM 5678, BEM FPP 56, Formis FT UNP dan akhwat mujahidah yang telah membantu penulis dalam menyusun Skripsi
9. Seluruh personil GMT'14, Afifatul Jannah, Mujahidah Squad, jannah Room (MS2FR), dan Urang Bagak yang telah banyak memberikan dukungan

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

Padang, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTARLAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Mie	8
B. Jenis Mie	9
C. Mie sagu	10
D. Kolang-kaling	11
E. Resep mie sagu.....	13
F. Kualitas Mie sagu.....	18
G. Kerangka Konseptual	22
H. Hipotesis.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Objek Penelitian	23
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	24
E. Jenis dan Sumber Data	24
F. Prosedur Penelitian	25
G. Rancangan Penelitian	30
H. Kontrol Validitas	31

I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	31
J. Teknik Analisis Data.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	35
1. Deskripsi Data	35
a. Deskripsi Data Analisis Kualitas Mie Sagu dengan Penambahan Kolang-kaling (0%, 15%, 20%, dan 25%) Terhadap Bentuk mie sagu.....	37
b. Deskripsi Data Analisis Kualitas Mie Sagu dengan Penambahan Kolang-kaling (0%, 15%, 20%, dan 25%) Terhadap Warna mie sagu	39
c. Deskripsi Data Analisis Kualitas Mie Sagu dengan Penambahan Kolang-kaling (0%, 15%, 20%, dan 25%) Terhadap Bentuk mie sagu Aroma Mie Sagu	41
d. Deskripsi Data Analisis Kualitas Mie Sagu dengan Penambahan Kolang-kaling (0%, 15%, 20%, dan 25%) Terhadap Kualitas Tekstur (Kenyal) Mie sagu	42
e. Deskripsi Data Analisis Kualitas Mie Sagu dengan Penambahan Kolang-kaling (0%, 15%, 20%, dan 25%) Terhadap Kualitas Tekstur (Tidak Mudah Putus) Mie sagu.....	43
f. Deskripsi Data Analisis Kualitas Mie Sagu dengan Penambahan Kolang-kaling (0%, 15%, 20%, dan 25%) Terhadap Kualitas Rasa Mie Sagu	45
B. Pembahasan	47
1. Analisis Kualitas Bentuk Mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak (0%, 15%, 20% dan 25%).....	48
2. Analisis Kualitas warna Mie sagu dengan penambahar kolang-kaling sebanyak (0%,15%,20%, dan 25%)	
3. Analisis Kualitas Aroma Mie sagu dengan penambahar kolang-kaling sebanyak (0%,15%, 20% dan 25%).....	49
4. analisi kualitas tekstur tidak mudah putus dengan penambahan kolang-kaling sebanyak (0%, 15%, 20% dan 25%).....	49
5. Analisi kualitas tekstur kenyal dengan penambahan kolang-kaling sebanyak (0%, 15%, 20%, dan 25%	50
6. Analisis kualitas rasa dengan penambahan kolang-kaling sebanyak (0%, 15%,20%, dan 25%).....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi sagu dalam 100 gram	12
2. Kandungan gizi kolang kaling Dalam 100 gram.....	13
3. Komposisi Mie sagu Basah dengan penambahan kolang-kaling.....	27
4. Rancangan Pengamatan	30
5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	32
6. Anava (Analisis Varian).....	33
7. Anava kualitas Bentuk Mie sagu dengan penambahan kolang-kaling.....	37
8. Anava kualitas warna Mie sagu dengan penambahan Kolang-kaling	39
9. Uji duncan	39
10. Anava kualitas aroma mie sagu dengan penambahan kolang-kaling.....	41
11. uji duncan lanjut duncan	41
12. anava kualitas tekstur kenyal	43
13. analisi kualitas tekstur (tidak mudah putus) mie sagu dengan penambahan kolang-kaling	44
14. uji duncan	45
15. anava kualitas rasa (gurih) mie sagu dengan penambahan kolang-kaling	46
16. uji duncan	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kolang kaling	11
2. Alat persiapan	17
3. Kerangka Konseptual Mie sagu	21
4. Diagram alir pembuatan mie sagu dengan penambahan kolang-kaling.....	29
5. Rata-rata kualitas bentuk mie sagu dengan penambahan kolang-kaling ..	36
6. Rata-rata kualitas warna mie sagu dengan penambahan kolang-kaling....	38
7. Rata-rata kualitas aroma mie sagu dengan penambahan kolang-kaling	40
8. Rata-rata kualitas tesktur (kenyal) mie sagu dengan penambahan kolang-kaling.....	43
9. Rata-rata kualitas terstur(tidak mudah putus) mie sagu dengan penambahan kolang-kaling	44
10. Rata-rata kualitas rasa (gurih) mie sagu dengan penambahan kolang-kaling	46

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	48
2. Surat Rekomendasi	49
3. Surat Tugas Pembimbing.....	50
4. Surat Tugas Seminar	51
5. Daftar Hadir Seminar Dosen	52
6. Daftar Hadir Seminar Peserta	53
7. Surat Izin Melaksanakan Pra Penelitian	54

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara berkembang yang sedang melakukan peningkatan terhadap hasil olahan pangan, khususnya hasil olahan pasca panen. Di Sumatera Barat, terdapat berbagai macam hasil pertanian yang perlu dikembangkan sebagai sumber alternatif pangan masyarakat. Sumber alternatif bahan pangan adalah sumber bahan makanan pokok yang kecukupan kalori dan gizinya menyerupai nasi (Astawan, 1999)

Saat ini masyarakat mencoba memenuhi kebutuhan ragam makanan dengan melakukan berbagai uji coba dalam pengolahan makanan, sehingga dapat dimanfaatkan menjadi sumber bahan makanan yang dapat dijadikan sumber alternatif pangan. Salah satu sumber alternatif pangan pengganti nasi yaitu mie. Mie merupakan salah satu makanan yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga orang tua.

Mie merupakan produk pasta yang pertama kali ditemukan oleh bangsa Cina yang berbahan baku gandum (Puspasari, 2007). Mie telah digunakan sebagai salah satu pangan pengganti nasi. Pengolahan mie yang mudah, rasanya yang enak, dan harga relatif murah, membuat mie dapat dijangkau oleh banyak lapisan masyarakat dari semua kalangan.

Mie yang banyak dikonsumsi pada kalangan masyarakat adalah mie yang berbahan baku terigu. Berdasarkan data Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) impor gandum pada tahun 2017 naik sekitar 9%. Oleh

karena itu, pengurangan impor tepung terigu harus dilakukan agar dapat menghemat devisa negara. Salah satu upaya yaitu dengan mengembangkan atau memanfaatkan bahan pangan lain yang merupakan sumber pangan lokal Indonesia. Salah satu sumber bahan pangan Indonesia yang dapat dikembangkan yaitu tepung sagu.

Tanaman sagu (*Metroxylon* sp) merupakan tanaman asli yang tumbuh di Indonesia dan merupakan salah satu pangan lokal Indonesia. Sebanyak 51,3% dari 2,2 juta Ha areal lahan sagu di dunia, terdapat di Indonesia. Tanaman sagu di Indonesia tersebar di Papua, Maluku, Sulawesi, dan pulau Mentawai yang pada umumnya merupakan spesies *Metroxylon sagu* (Suryana, A. 2007:1).

Sumatera Barat khususnya di Mentawai terdapat sekitar 56.100 hektar tegakan sagu dengan produksi sekitar 139.000 ton per tahun. Sementara itu di Padang Pariaman terdapat tegakan sagu sekitar 95.790 hektar dengan produksi 5.063 ton per tahun, di daerah ini juga terdapat potensi sagu yang belum dimanfaatkan sebanyak 234.412 ton per tahun (Widjono, dkk., 2000).

Pemanfaatan sagu untuk olahan pangan salah satunya adalah melalui tepung sagu dan pati sagu. Tepung sagu memiliki beberapa kelebihan dibandingkan tepung terigu. Tepung sagu mengandung pati yang tidak tercerna dan penting bagi kesehatan, yaitu *resistant starch*. *Resistant starch* bermanfaat bagi kesehatan usus, memiliki kandungan indeks glikemik yang rendah sehingga baik untuk penderita diabetes maupun mereka yang sedang

melakukan diet (Okoniewska and Witwer 2007). Kelebihan dari tepung sagu adalah memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi.

Hasil olahan pangan yang dapat diolah dari tepung sagu adalah mie. Mie pati yang baik adalah memiliki karakteristik tekstur yang halus dan *cooking loss* yang rendah, meskipun memerlukan waktu pemasakan yang lebih lama. Mie terbuat dari pati sagu memiliki tekstur alot yang tinggi karna melakukan proses panas dua kali dan mudah putus (Hormdok, 2007). Untuk mengatasi kelemahan dari yang berbahan sagu yang memiliki tekstur yang alot perlu ditambahkan kolang-kaling guna menambah kekenyalan pada mie.

Kolang-kaling (buah atap) adalah produk olahan yang berasal dari pohon aren, berbentuk lonjong dan berwarna putih transparan dan mempunyai rasa yang menyegarkan. Kolang-kaling diperoleh dari buah aren setengah matang, melalui cara dibakar atau direbus. Jika buah aren yang diolah terlalu tua maka akan mempengaruhi mutu dari kolang-kaling yang dihasilkan.

Kolang-kaling yang terlalu tua maka teksturnya semakin keras dan apabila terlalu muda maka teksturnya semakin lunak sehingga akan sulit untuk diolah lebih lanjut (Purwati dan Tuti, 2018). Produksi kolang-kaling di Sumatera Barat paling besar terdapat di daerah Palembayan Desa Piladangan, nagari IV Koto. Selain itu produksi kolang-kaling terbesar juga terdapat di Kecamatan Mangka Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat (Aris, 2012:2).

Kandungan gizi buah kolang-kaling per 100 gram yaitu energi 27 kkal, protein 0,4 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 6 gram, serat 1,6 gram,

kolang-kaling juga memiliki kadar air sangat tinggi mencapai 93,6% , kalsium 91 mg, fosfor 243 mg, zat besi 0,5 (Lempang, 2012). Kandungan gizi pada kolang-kaling berguna untuk melancarkan proses pembuangan air besar teratur, penyakit jantung koroner, kanker usus, dan penyakit kencing manis (Hindah Muaris, 2015:6).

Kolang-kaling yang digunakan pada produk olahan pangan belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Sebagian besar produksi pohon aren secara nyata untuk pengolahan berupa bahan bangunan, keranjang, kerajinan tangan, atap rumah, gula, manisan buah dan lain sebagainya (Sumarni, dkk, 2003).

Sebahagian Masyarakat pada umumnya membeli kolang-kaling hanya pada saat bulan puasa untuk dijadikan kolak atau hidangan semacamnya, sedangkan pada hari biasa kolang-kaling kurang dimanfaatkan oleh masyarakat (Apandi,2008:34). Untuk dapat meningkatkan ekonomis kolang-kaling maka dilakukan penelitian terkait kolang-kaling ini

Pada pra penelitian yang pernah dilakukan, penulis mencoba membuat mie sagu dengan perbandingan 50% kolang-kaling dan hasil yang didapat lembek, sehingga di coba lagi dengan penambahan 10% dan hasil yang didapat sudah bagus tetapi masih keras. Sehingga pada penelitian ini ditambahkan 15%, 20% dan 25% guna mencapai tekstur yang kenyal. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk meneliti **“Analisis Kualitas Mie Sagu Dengan Penambahan Kolang-kaling”**.

B . Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Memasyarakatkan hasil olahan pangan lokal
2. Sagu pada pengolahan bahan pangan masih kurang
3. Tekstur mie berbahan sagu masih terasa alot.
4. Kolang-kaling pada produk olahan makanan masih kurang pemanfaatannya.
5. Penelitian tentang penggunaan kolang kaling terhadap pembuatan mie sagu belum ada.

C . Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, penulis membatasi masalah pada analisa kualitas mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25% dengan menggunakan uji organoleptik, yang meliputi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan batasan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kualitas bentuk mie sagu terhadap penambahan kolang-kaling sebanyak 0%,15 %, 20%, 25%?
2. Bagaimana kualitas warna mie sagu terhadap penambahan kolang-kaling sebanyak 0%,15 %, 20%, 25%?
3. Bagaimana kualitas aroma mie sagu terhadap penambahan kolang kaling sebanyak 0%,15 %, 20%, 25%?

4. Bagaimana kualitas tekstur mie sagu terhadap penambahan kolang kaling sebanyak 0%,15 %, 20%, 25%?
5. Bagaimana kualitas rasa mie sagu terhadap penambahan kolang kaling sebanyak 0%,15 %, 20%, 25%?

E . Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah dan perumusan yang ada, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Menganalisa pengaruh penambahan kolang kaling sebanyak 0% 15%, 20%, dan 25%. Terhadap bentuk mie sagu yang dihasilkan.
2. Menganalisa pengaruh penambahan kolang kaling sebanyak 0% 15%, 20%, dan 25%. Terhadap kualitas warna mie sagu yang dihasilkan
3. Menganalisa pengaruh penambahan kolang kaling sebanyak 0% 15%, 20%,dan 25%. Terhadap tekstur mie sagu yang dihasilkan.
4. Menganalisa pengaruh penambahan kolang kaling sebanyak 0% 15%, 20%, 25%. Terhadap rasa mie sagu yang dihasilkan.
5. Menganalisa pengaruh penambahan kolang kaling sebanyak 0% 15%, 20%, 25%.. Terhadap aroma mie sagu yang dihasilkan.
6. Menganalisa pengaruh penambahan kolang kaling Terhadap kualitas mie sagu yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

F . Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Bagi masyarakat, dapat menginformasikan kepada masyarakat tentang potensi pengaruh kolang kaling terhadap pembuatan mie sagu basah.
2. Bagi peneliti selanjutnya, sebagai bahan acuan bagi mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang ingin melakukan penelitian lanjutan tentang produk makanan berbahan dasar dari kolang kaling.
3. Melatih penulis dalam membuat karya tulis ilmiah.
4. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Mie

Mie merupakan produk pasta yang pertama kali ditemukan oleh bangsa Cina yang berbahan baku beras dan tepung (Puspasari, 2007). Mie merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di Asia khususnya di Asia Timur dan Asia Tenggara. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2014) mendefinisikan bahwa “Mie adalah produk pangan yang terbuat dari tepung dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie”. Bentuk khas mie basah yaitu panjang, kecil dan memiliki kadar yang air tinggi (Tian, 2009:7).

Mie basah merupakan mie yang terjual dalam tekstur yang tidak dikeringkan. Suyanti (2008:3) mendefinisikan bahwa mie diterima dan disukai seluruh lapisan masyarakat baik orang dewasa maupun anak-anak, bahkan akhir-akhir ini konsumsi mie semakin meningkat. Hal ini didukung dengan sifatnya yang praktis, serta mudah dihidangkan, memiliki rasanya yang enak dan seragam.

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang cukup populer di Indonesia dan dapat menggantikan makanan pokok seperti nasi, seperti mie bakso, mie ayam, dan mie goreng. Mie yang biasa dinikmati oleh masyarakat adalah mi berbahan baku tepung terigu.

B. Jenis Mie

Mie dapat diklasifikasikan menjadi beberapa kelompok. Pembagian jenis mie yang paling umum yaitu berdasarkan warna, ukuran diameter mie, bahan baku, cara pembuatan, jenis produk yang dipasarkan, dan kadar air. Berdasarkan bahan bakunya, mie dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu mie dengan bahan baku dari tepung terutama tepung terigu dan mie transparan dengan bahan baku dari pati misalnya soun dan bihun.

Mie pati tergolong dalam mie non terigu. Berbeda dengan mie terigu yang memiliki gluten sebagai pembentuk tekstur mie, struktur mie pati dibentuk oleh matrik yang terbentuk akibat gelatinisasi. Sehingga karakteristik pati sangat berpengaruh terhadap kualitas mie pati yang dihasilkan. Menurut Chen (2003) mie pati berbeda dengan jenis mie lainnya seperti gandum, karena mie pati merupakan produk non-gluten yang terbuat dari pati umbi-umbian.

Pati yang bersifat khusus yang dibuat dari adonan mie 5 persen dari pati pregelatinized (berfungsi sebagai perekat dalam adonan tepung terigu) dicampur dengan 95% yang masih tersisa (asli) pati dan air untuk adonan. Oleh karena itu pati itu sendiri berperan penting dalam pengolahan mie dan menentukan kualitas akhir pati pada mie. Jenis mie pati yang banyak dikembangkan di Indonesia adalah mie dari sagu. Masyarakat mengenal mie ini dengan nama "Mie gleser" atau

Miesrodot”karena teksturnya yang licin. Pembuatan mi gleser diawali dengan pembuatan ”lem sagu” sebagaipengikat

C. Mie Sagu

Mie sagu adalah mie yang terbuat dari campuran air dan tepung sagu , mie sagu termasuk dalam golongan mie pati yaitu mie yang terbuat dari pati atau kombinasi dengan tepung dari bahan non terigu (Tan dkk.,2009:359). Mie pati ini memiliki perbedaan dengan mie terigu, mie terigu mengandalkan protein gluten dalam pembentukan jaringan untuk membentuk adonan visko-elastis (Hu dkk, 2007), sedangkan pengolahan mie pati mengandalkan proses gelatinisasi dan retrogradasi dalam pembentukan jaringan (Tam dkk,2004:360).

Mie yang dibuat dari pati sagu memiliki beberapa kelemahan. Kelemahan-kelemahan mie pati sagu antara lain mudah putus. Mie sagu memiliki kenyalan yang berbeda dari mie-mie yang berbahan dasar terigu. Menurut (Direktorat Gizi, Depkes RI. 1995) Kelebihan pati sagu dalam substitusi terigu adalah memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi (84,7%), mengandung fosfor, kalsium, dan vitamin B1. Akan tetapi, kelemahan dari tepung sagu ini mengandung protein yang rendah (0,7 %).

Penelitian yang dilakukan oleh BB Pascapanen memperlihatkan mie sagu mempunyai kandungan resistant starch (RS) atau pati tak tercerna yang lebih besar dibandingkan dengan mi instan/mi terigu.

Tabel 1. Kandungan Gizi Tepung Sagu Per 100 Gram

No	Komponen	Jumlah
1	Energi	209 kkal
2	Protein	0,7 gr
3	Lemak	0,20 gr
4	Karbohidrat	84,7 gr
5	Kalsium	27 mg
6	Fosfor	13 mg
7	Zat besi	1,50 mg
8	Vitamin A	0 IU
9	VitaminB1	0,01 mg
10	Vitamin C	0 mg

Sumber : (Direktorat Gizi RI, 2014.)

D. Kolang-Kaling

Aren (*Arenga pinnata*) merupakan salah satu sumber daya alam di daerah tropis, distribusinya tersebar luas, sangat diperlukan dan mudah didapatkan untuk keperluan sehari-hari oleh masyarakat setempat sebagai sumber daya yang berkesinambungan. Aren merupakan tumbuhan serbaguna, dimana setiap bagian pohon aren tersebut dapat diambil manfaatnya, mulai dari akar yang digunakan untuk obat tradisional, batang yang dapat digunakan untuk berbagai macam peralatan dan bangunan, serta daun muda/janur untuk pembungkus kertas rokok. Sebagian besar memproduksi pohon aren secara nyata untuk pengolahan berupa bahan bangunan, keranjang, kerajinan tangan, atap rumah, gula, manisan buah dan lain sebagainya (Sumarni, dkk, 2003).

Produksi kolang-kaling di Sumatera Barat paling besar terdapat di daerah Palembayan Desa Piladangan, nagari IV Koto. Selain itu produksi kolang-kaling terbesar juga terdapat di Kecamatan Mangka Kabupaten

Lima Puluh Kota Sumatera Barat (Aris, 2012:2). Masyarakat pada umumnya membeli kolang-kaling hanya pada saat bulan puasa untuk dijadikan kolak atau hidangan semacamnya sedangkan pada hari biasa kolang-kaling kurang dimanfaatkan oleh masyarakat (Apandi,2008:34).

Menurut Widyawati (2011;35) "kolang-kaling adalah endosperm biji aren yang masih muda, memiliki tekstur yang lunak, dan kenyal karena mengalami penggumpalan ketika buah aren tersebut di rebus. Menurut Apandi (2008;34) "kolang-kaling adalah buah aren muda yang telah diproses cukup lama untuk menggambilnya karena harus melalui pembakaran atau pemasakan.

Hasil produksi dari kolang-kaling juga dapat dimanfaatkan, misalnya buah aren muda diolah menjadi manisan, air nira diolah untuk bahan pembuatan gula merah/cuka dan pada batang kolang-kaling terdapat pati yang diolah sebagai bahan pembuatan berbagai macam makanan. Kolang-kaling diperoleh dari buah aren yang setengah matang, dengan cara membakar atau merebus. Kolang-kaling biasa banyak digunakan sebagai bahan campuran es sirup, sekuteng, kolak,manisan, atau campuran makanan lain yang manis (Hindah Muaris, 2015:4) Bentuk kolang-kaling dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar . 1 Buah kolang-kaling (Sumber Muaris Hindan :2015)

Kolang-kaling kaya kandungan mineral seperti potasium, iron, kalsium yang bisa menyegarkan tubuh, serta memperlancar metabolisme tubuh. Selain itu, juga mengandung vitamin A, vitamin B dan vitamin C (Julianto, 2014). Kandungan karbohidrat yang dimiliki kolang-kaling bisa memberikan rasa kenyang bagi orang yang mengkonsumsinya, selain itu juga kolang kaling dapat menghentikan nafsu makan dan mengakibatkan konsumsi makanan jadi menurun, sehingga cocok dikonsumsi sebagai makanan diet.

Tabel 2. Kandungan Gizi Kolang Kaling Per 100 gram

No	Komponen	Jumlah
1	Protein	0,4 gram
2	Energi	27 kkal
3	Kalsium	91 mg
4	Karbohidrat	6 gram
5	Serat	1,6 gram
6	Fosfor	243 mg
7	Zat besi	0,5 mg
8	Lemak	0,2 gram

Sumber : (Depkes RI) 2014

E. Resep Standar Mie sagu

Resep standar mie basah yang akan di gunakan di ambil dari resep Purwani (2006) dapat dilihat dibawah ini:

Nama	banyak
Tepung sagu	250 gram
Air	150 ml
Garam	sck

Cara membuat :

1. Timbang tepung sagu sebanyak 250 gram terlebih dahulu dari 250 gram tepung sagu ambil 50 gram untuk dijadikan bindet atau dijadikan berbentuk gel.

2. Campurkan air 150 ml dan garam kedalam tepung yang 50 gram tersebut, dan didihkan diatas kompor dalam api kecil, aduk sampai tepung sagu menjadi gel
3. Kemudian tepung sagu sudah menjadi gel campurkan adonan gel tersebut dengan sisa tepung sagu sebanyak 200 gram tadi, aduk adonan tepung sampai kalis.
4. Giling adonan sampai menjadi lembaran. Lakukan penggilingan berulang kali sebanyak tiga sampai empat kali sampai diperoleh ketebalan 1,5 mm.
5. Biarkan lembaran adonan selama 15 menit.
6. Potong lembaran mie sampai terbentuk potongan mie, lalu taburkan tepung terigu.
7. Rebus potongan mie., setelah itu rendam mie dengan air dingin, lalu tiriskan mie

Pada pembuatan mie basah diperlukan suatu proses berupa rangkaian yang sistematis agar hasil mie yang didapatkan sesuai dengan yang diinginkan.

1. Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie sagu

a. Tepung sagu

Tepung sagu merupakan produk pangan intermediate, dimana membutuhkan pengolahan lebih lanjut untuk menjadi produk olahan pangan yang memiliki nilai tambah. Tepung sagu dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan atau sebagai bahan tambahan makanan. Kandungan amilopektin yang tinggi pada sagu tidak memungkinkan digunakan untuk pengolahan produk-produk olahan basah seperti; roti dan cake, karena amilopektin yang tinggi memberikan sifat lengket dan tekstur yang keras pada produk. Produk turunan tepung sagu antara lain tepung sagu termodifikasi dan mie sagu.

Pengolahan mie sagu menggunakan pati sagu. Pati sagu yang merupakan baku mie sebaiknya dipilih yang berwarna putih bersih dan bebas kotoran. Kotoran dipisahkan dengan cara mengayaknya dengan ayakan .

b. Garam

Garam merupakan bahan yang diperlukan dalam pembuatan mie, salah satunya mie basah. Pemakaian garam akan berguna sebagai bahan penambah rasa dan sebagai bahan pengawet. Menurut Eddy Setyo Mudjajanto (2013: 31) kegunaan garam adalah “Memberi rasa, mengontrol perkembangan adonan, membuat adonan lebih awet, menambah kekuatan *gluten*, pengatur warna kulit dan mencengah timbulnya bakteri dalam adonan”.

Penggunaan garam 1-2% akan meningkatkan kekuatan lembaran adonan dan mengurangi kelengketan. Di Jepang, dalam pembuatan mie umumnya ditambahkan 2-3% garam ke dalam adonan mie. Jumlah ini merupakan kontrol terhadap emilase jika aktivitas rendah (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa garam berfungsi sebagai penambah rasa dan pengawet. Pada pengolahan mie, garam yang digunakan adalah garam yang halus dan putih bersih, karena garam halus mudah tercampur rata pada adonan mie.

c. Air

Menurut Annifaridah (2013:12). Air bersifat tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau pada keadaan standar. Air

berfungsi sebagai pembawa zat-zat makanan dan sisa-sisa metabolisme. Air dalam bahan makanan dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, serta cita rasa makanan tersebut.

2. Alat-alat yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Mie sagu

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat-alat yang anti karat dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan. Peralatan tersebut digunakan sesuai dengan fungsinya masing-masing atau sesuai dengan proses kerja yang akan dilakukan. Adapun peralatan yang digunakan antara lain:

a. Alat Persiapan

1) Timbangan

Elida (2012:48) mengatakan bahwa “Timbangan adalah alat yang dipakai melakukan pengukuran masa suatu benda”. Dalam proses persiapan membuat mie basah timbangan yang digunakan adalah timbangan manual. Timbangan digital jika kita menimbang bahan makanan beratnya akan langsung tertera pada layar timbangan, sedangkan timbangan manual kita harus membaca lagi ukurannya pada ukuran timbangan”.

Elida (2012:49) mengatakan bahwa “Secara fungsi kegunaan timbangan manual sama saja dengan timbangan digital hanya saja kerjanya yang berbeda. Berikut gambar dari timbangan.



Gambar 2. Timbangan (Sumber Anni Faridah, :2008)

2) Waskom *Stainless steel*

menurut Firdaus (2014:30) “Waskom adalah tempat yang digunakan untuk mengaduk dan meletakkan adonan”. Waskom merupakan alat yang berbentuk cekung, biasanya terbuat dari *Stainless steel*. Dalam penelitian ini waskom berfungsi sebagai untuk mengaduk adonan hingga kalis. Waskom digunakan dalam penelitian ini adalah waskom dengan diameter 20 cm.



Gambar 3. Waskom (Sumber Anni Faridah, :2008)

3) Alat penggiling mie (Ampia)

Ampia digunakan untuk menipiskan adonan dan membentuk lembaran-lembaran mie. Alat ini terbuat dari stainless steel, sebaiknya alat ini digunakan dalam keadaan bersih, dan dibersihkan kembali sesudah penggunaan dikarenakan mudah berkarat.



Gambar 4. Ampia (Sumber Anni Faridah, :2008)

a. Alat Pengolahan

1) Kompor

Kompor adalah alat penghasil api untuk memanaskan suatu benda. Kompor terbagi beberapa jenis yang biasanya kita pakai adalah kompor gas, kompor minyak tanah dan kompor listrik. Kompor yang digunakan dalam proses pengolahan mie sagu ini adalah kompor gas. Menurut Elida (2012:87) “Kompor gas bisa digunakan dalam 1,5 jam sehari non stop dan nyala apinya biru”.

2) Panci Bertangkai

Elida (2012:97) mengemukakan bahwa, “Panci bertangkai terbuat dari *stainless stell* dengan pegangan kayu. Biasanya digunakan untuk merebus bahan dalam jumlah sedikit”.

F. Kualitas Mie Basah

Penentuan kualitas produk makanan tergantung pada beberapa faktor yaitu warna, bentuk, aroma, dan rasa disamping nilai gizi dari makanan tersebut. Menurut Subagjo (2007:180) ”yang dimaksud dengan kualitas adalah tingkat baik buruknya sesuatu”. Secara umum kualitas suatu makanan tergantung dari beberapa faktor yaitu dari segi

bentuk, tekstur, warna, rasa, aroma, dan tingkat kesukaan. Penilaian kualitas dalam penelitian ini digunakan penilaian organoleptik atau berdasarkan pengindraan dan tingkat kesukaan (uji hedonik). Kualitas mie basah dapat dinilai dari:

a. Bentuk

Bentuk adalah suatu penampilan secara keseluruhan dari suatu makanan pada Mie. Makanan yang diolah akan memiliki bentuk sesuai dengan wadahnya. Bentuk merupakan faktor yang terpenting untuk menarik minat konsumen. Penampilan merupakan sebuah faktor utama yang sangat penting bagi setiap pengolahan mie. Bentuk makanan merupakan suatu hal yang sangat penting untuk menarik minat konsumen terhadap suatu produk. Karena apabila wujud, rupa dan penampilan tidak menarik walaupun rasa enak, maka konsumen belum tertarik untuk mencobanya. Menurut Budi (2012:24), “ Mie yang berkualitas baik bentuknya harus seragam, bersih, tidak berjamur, dan baunya khas mie basah dan tampak mengkilat”.

Berdasarkan pendapat di atas bahwa dengan bentuk yang diperoleh pada pembuatan mie basah yaitu persegi panjang, rapi, seragam. bentuk ini dari cetakan yang berbentuk persegi panjang. Pendapat tersebut didukung oleh Winarno FG (2004:172) ”bentuk merupakan bagian terpenting dan dapat menimbulkan kemenarikan

dari suatu makanan. Bentuk yang diharapkan pada mie sagu ini adalah seragam.

b. Warna

Warna merupakan salah satu faktor utama yang diamati oleh konsumen. Wisnu (2009) menyatakan bahwa, “Warna terbagi dua, yaitu pewarna alami dan sintetis. Pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cairan”. Warna mempengaruhi kualitas suatu produk. Konsumen yang cerdas akan mengetahui ciri-ciri produk dengan kualitas baik dari warna yang dihasilkan suatu produk. Warna merupakan corak atau kesan yang diperoleh oleh mata itu sendiri. Betapa pun lezatnya makanan apabila penampilannya tidak menarik akan mengakibatkan hilangnya selera makan.. Warna merupakan salah satu faktor utama yang membuat makanan diminati oleh konsumen. Pada penelitian ini warna pada mie sagu yang diharapkan berwarna putih

c. Aroma

Menurut Herliani (2013:17)” makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”. Dalam pembuatan mie bahan yang digunakan harus memiliki kualitas yang baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga

membangkitkan selera. Aroma yang akan diperoleh dalam pembuatan mie ini adalah aroma khas mie sagu yang menggunakan kolang kaling. Pada penelitian ini aroma mie sagu dengan penambahan kolang kaling yang diharapkan adalah harum mie sagu.

d. Tekstur

Tekstur pada suatu produk sangat dipengaruhi oleh bahan makanan itu sendiri, peralatan yang digunakan dan teknik pengolahan baik dari persiapan sampai panyajian. Jika salah dalam proses persiapan seperti saat menimbang bahan maka produk yang dihasilkan tidak akan sesuai dengan yang diinginkan. Pada pengolahan mie basah juga perlu diperhatikan tepung digunakan, air yang digunakan, agar tekstur yang diharapkan pada mie basah tekstur kenyal. Tekstur yang diharapkan dari mie sagu adalah kenyal, karena pengaruh kolang kaling yang digunakan dalam adonan mie sagu. Pada penelitian ini tekstur yang diharapkan kenyal, dan tidak mudah terputus.

e. Rasa

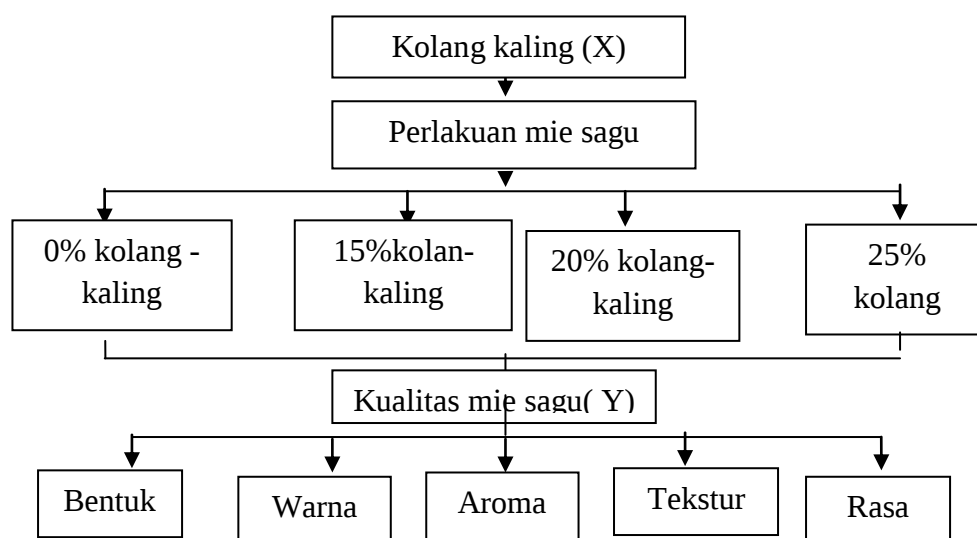
Salah satu cita rasa yang diinginkan dalam pengolahan makanan apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan, maka akan membangkitkan selera untuk mencicipi makanan masuk ketahap penciuman dan pengecapan. Rasa pada makanan merupakan faktor penentu cita rasa makanan. Menurut Inderawan (1999:245) mengemukakan

bahwa,”Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf(seperti rasa manis, asin,pahit dan asam terhadap indera pengecap)”. Rasa mie yang diharapkan pada penelitian ini adalah rasa dari tepung sagu

Berdasarkan teori diatas, rasa merupakan salah satu hal yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai makanan. Pada makanan terdapat asin, manis, asam dan pahit yang setiap makanan mempunyai rasa khas sesuai dengan bahan makanan itu sendiri. Mie basah memiliki rasa tepung sagu.

G. Kerangka Konseptual

Pembuatan mie basah dilakukan dengan penambahan kolang kaling pada saat melakukan pengolahan. Penggunaan kolang kaling bertujuan untuk meningkatkan kualitas mie sagu yang ditentukan oleh resep, bahan, peralatan dan teknik yang digunakan. Adapun konsep penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3 berikut ini:



Gambar 5.Kerangka Konseptual Mie sagu.

H. Hipotesis

Berdasarkan kerangka konseptual di atas maka hipotesis yang akan diuji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Ho = Tidak Terdapat pengaruh signifikan pada mie sagudengan penambahan kolang kaling sebanyak 0 %, 15%, 20%, 25%, terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Ha = Terdapat pengaruh signifikan pada mie sagu dengan penambahan kolang kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%, terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebanyak 3 kali dan dilakukan 4 kali pengulangan. Kemudian dilakukan uji jenjang, uji ANAVA, dan uji lanjut Duncan, maka dapat disimpulkan kualitas mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebagai berikut.

1. Analisis Kualitas bentuk Mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%.

Hasil uji organoleptik bentuk seragam pada uji jenjang hasil terbaik terdapat X0 dengan nilai 3,91 dengan kategori seragam. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan kolang-kaling tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk seragam.

2. Analisis Kualitas Warna Mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%.

Hasil uji organoleptik warna putih pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X3, dengan nilai 3,38 kategori cukup putih. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna mie sagu.

3. Analisis Kualitas Aroma Mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%.

Hasil uji organoleptik aroma pada uji jenjang hasil terbaik terdapat X0 dengan nilai 3,87. Kategori beraroma mie sagu kolang-kaling. Hasil uji ANAVA menyatakan memberikan pengaruh terhadap kualitas aroma mie sagu.

7. Analisis Kualitas Tekstur kenyal sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%.

Hasil uji organoleptik tekstur kenyal pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X3, dengan nilai 3,84 kategori kenyal . Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan kolang-kaling tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur mie sagu

8. Analisis Kualitas tekstur (Tidak mudah putus) Mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%.

Hasil uji organoleptik tekstur tidak mudah putus pada uji jenjang hasil terbaik terdapat X3, dengan nilai 3,93 tidak mudah putus Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan kolang kaling memberikan pengaruh terhadap tekstur kenyal mie sagu.

9. Analisis Kualitas Rasa Gurih Mie sagu dengan penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%.

Hasil uji organoleptik rasa gurih pada uji jenjang hasil terbaik terdapat X3 dengan nilai 3,76 kategori rasa gurih . hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa mie sagu.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ini memberikan saran sebagai berikut:

1. Sebelum membuat mie sagu sebaiknya baca dan pahami resep terlebih dahulu agar tidak salah langkah dalam prose pembuatan. Agar mie sagu yang dihasilkan memiliki tekstur yang kenyal.

2. Pada penggunaan tepung sagu gunakan tepung yang kering dan tidak beraroma
3. Pada pemilihan kolang-kaling sebaiknya gunakan kolang kaling yang kenyal dan licin serta segar agar tekstur mie yang didapatkan kenyal dan tidak mudah putus.
4. Sebaiknya setelah proses perebusan mie sagu tambahkan sedikit minyak agar mie yang sudah masak tidak mengalami lengket satu dengan yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, Y., 2008. *Cara Membuat Gula Aren*. Bandung: Kiblat Buku Utama
- Aris. 2012. Analisis Wacana Teori, Metode, dan Penerapannya pada Wacana Media. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Astawan Made, 1999. *Membuat mie dan Bihun*. . Jakarta : Penebar Swadaya.
- Abdimasmahakam.2018.(<https://journal.uwgm.ac.id/index.php/abdimasmahakam>, Januari 2018, Vol. 2 No. 1 diakses pada tanggal 03-desember 2018).
- Anni Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 1, 2, 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan.
- Anni Faridah. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber Dari Nabati*. Jakarta Selatan: Gifari Prasetama.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia: *Syarat Mutu Mie Basah* (SNI 01-2987-1992). BSN. Jakarta.
- Chen, Z., Schols, H.a, dan Vorgaren, a.G.J. (2003). Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Chemistry and Toxicology*68: 1584-1589
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995.Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia.Departemen Kesehatan RI.Jakarta.
- Colldo, L. S. dkk. (2001)” Bihon-types noodles from heat moisture treated sweet potato starch”.*Juournal of food science* 66 (4):604-609.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP
- Herliani, L.A. (2013). *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung : Alfabeta
- Hindah Muaris, 2015. *Pangan sehat tinggi kalsium kolang-kaling dan siwalan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hu. 2007. ”Qualitatif Assessment Of Protein Fraction Of Chinese”. *Food Research International*, (40): 1-6
- Homdok. 2007. “Hydrothermal treatment of rice srarch for improvement of nice noodle quality”. *Lwt-food science and technology* 40: 1723-1731
- Julianto. 2014. *Khasiat tersembunyi kolang kaling*. Jakarta: Sinar Tani.