

PENGGUNAAN UBI UNGU PADA PEMBUATAN MI BASAH

PROYEK AKHIR

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



Oleh:

**YULYA RAHAYU
NIM: 1203284/2012**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016**

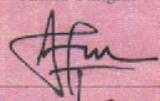
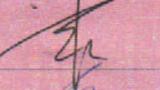
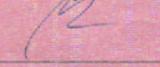
HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Program
Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Judul : **Penggunaan Ubi Ungu Pada Pembuatan Mi Basah**
Nama : Yulya Rahayu
BP/ NIM : 2012 / 1203284
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	(Ketua)	1. 
2. Dr. Elida, M.Pd	(Anggota)	2. 
3. Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	(Anggota)	3. 

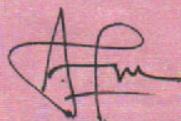
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PENGUNAAN UBI UNGU PADA PEMBUATAN MI BASAH

Nama : Yulya Rahayu
BP/ NIM : 2012/ 1203284
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP.197608012005012001

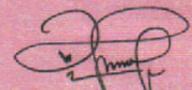
Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Winelis Svarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Nd, M.Si
NIP.19760801 200501 2 001



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051188 FT. (0751) 7055844, 445118 Fax 7055844
e-mail : kkunp.info@gmail.com



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yulya Rahayu
NIM / TM : 1203284/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul :

Penggunaan Ubi Ungu Pada Pembuatan Mi Basah

Adalah benar merupakan hasil karya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu 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 UNP maupun di masyarakat Negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2 001

Saya yang menyatakan

Yulya Rahayu
Nim. 1203284

ABSTRAK

YULYA RAHAYU (2012) :”Penggunaan Ubi Ungu Untuk Pembuatan Mi Basah” *Proyek Akhir*”. Padang: Program studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini bertujuan untuk membuat mi basah ubi jalar dan mendeskripsikan kualitas mi basah ubi jalar ungu dari segi warna, aroma, tekstur serta rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan ubi ungu dalam pembuatan mi basah.

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan penggunaan ubi ungu pada pembuatan mi basah, dengan melakukan penelitian sebanyak tiga kali percobaan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada 07 Agustus sampai dengan 06 Desember 2016 di workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis terdiri dari mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengawetan Makanan atau Teknologi Pangan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna mi adalah berwarna ungu dengan persentase 100%, kualitas aroma mi adalah beraroma ubi jalar ungu dengan persentase 100%, kualitas rasa mi adalah terasa ubi jalar ungu dengan persentase 100%, dan kualitas tekstur adalah kenyal dengan persentase 100%.

Kata Kunci : Ubi jalar Ungu, Mi Basah, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Mi Basah”**

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan kemampuan, waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat diselesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Perhotelan dan Pariwisata Universitas Negeri Padang.
2. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga
3. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
4. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen Penasehat Akademik.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Perhotelan dan Pariwisata Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Perhotelan dan Pariwisata Universitas Negeri Padang
7. Ayahanda, ibunda (Alm), beserta adik tercinta yang selalu memberikan do'a dan dukungan yang sangat berarti. Serta Seluruh rekan-rekan

angkatan DIII Tata Boga 2012, sahabat dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu sangat diharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Januari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Mi	6
B. Resep Standar Mi Basah	12
C. Ubi Jalar Ungu	13
D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah	15
E. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah.....	17
F. Kualitas Mi Basah	20
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat Penelitian.....	23
C. Pemilihan Bahan	23
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah.....	24
E. Proses Pengolahan Mi Ubi Ungu	25
F. Bagan Proses Pembuatan Mi Ubi Ungu.....	28
G. Jenis Data Dan Sumber Data.....	29
H. Tahap Penelitian.....	30
I. Uji Organoleptik.....	31
J. Analisis Data	31
BAB IV TEMUAN	

A. Deskripsi Data	33
B. Pembahasan	42
C. Analisis Harga	44
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Zat Gizi Mi Basah/100g Bahan.....	10
2. Resep Standar Mi Basah	12
3. Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar/100g.....	14
4. Komposisi Kimia Tepung Terigu Dalam 100g Bahan.....	16
5. Alat Yang Digunakan dalam pembuatan Ubi Ungu	25
6. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Ubi Ungu	26
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Mi Basah Ubi Ungu	33
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Mi Basah Ubi Ungu	35
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Mi Basah Ubi Ungu	36
10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Mi Basah Ubi Ungu	38
11. Hasil Uji Organoleptik Secara Keseluruhan Percobaan I, II, III	40
12. Anggaran Biaya Pembuatan Mi Basah Ubi Ungu	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mi Basah	8
2. Ubi Jalar Ungu	14
3. Bagan Proses Pembuatan Mi Ubi Ungu.....	28
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Mi Basah Ubi Ungu	34
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Mi Basah Ubi Ungu	36
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Mi Basah Ubi Ungu	37
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Mi Basah Ubi Ungu	39

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia sebagian orang menganggap ubi jalar tidak banyak fungsinya. Jenis umbi-umbian ini dianggap sebagai makanan masyarakat kelas bawah yang dinilai dengan harga murah. Namun, pandangan tersebut tidak berlaku di negara-negara maju seperti di benua Eropa. Ubi jalar di negara tersebut sangat di perhitungkan karena banyak gizi yang dikandungnya (Rahmat Rukmana, 2012:11).

Menurut Mutiara Nugraheni (2014:62) “Ubi jalar sebagai sumber karbohidrat dan sumber kalori (energi) yang cukup tinggi. Kandungan karbohidrat ubi jalar menduduki peringkat keempat setelah padi, jagung dan umbi kayu. Ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral sehingga cukup baik untuk memenuhi gizi dan kesehatan masyarakat. Vitamin yang terkandung dalam ubi jalar adalah vitamin A (*beta karotin*), vitamin C, vitamin B1, B2. Sedangkan mineral yang terkandung dalam ubi jalar adalah zat besi (Fe), fosfor (P), kalsium (Ca), dan natrium (Na), kandungan gizi lainnya yang terkandung dalam ubi jalar ungu adalah protein, lemak, serat, kalori, dan abu. Ubi jalar ungu merupakan salah satu bahan pangan yang banyak di Sumatera Barat.

Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil ubi jalar ungu. Dimana dari hasil survey Badan Pusat Statistik Tahun 2013 potensi ubi jalar di Sumatera Barat produksi tahun 2008 (ton) 61.817, tahun 2009 (ton) 77.476, tahun 2010

(ton) 104.302, tahun 2011 (ton) 98.120, tahun 2012 (ton) 124.881. Ubi jalar aman dikonsumsi oleh hampir semua usia, bahkan untuk bayi yang sudah diatas 6 bulan.

Kandungan serat yang tinggi dalam ubi jalar akan membantu pencernaan awal sebagai transisi peralihan kemakanan padat. Ubi jalar dikenal mengandung jumlah tinggi beta karoten yang merupakan antioksidan yang alami membantu meningkatkan ketahanan tubuh dari radikal bebas dan penyakit, (Reifa, 2005:28).

Pada umumnya ubi jalar ungu banyak dikonsumsi dalam bentuk kolak, direbus, dan lain-lain. Namun akhir-akhir ini ubi ungu banyak diolah dengan berbagai variasi makanan, baik makanan gurih dan manis. Untuk itu penulis mencoba memanfaatkan ubi jalar ungu menjadi mi. Dengan menggunakan ubi jalar ungu dalam pembuatan mi yang dasarnya dari tepung terigu, akan memberi perubahan pada warna, aroma, tekstur dan rasa pada mi tersebut. Penggunaan ubi jalar ungu pada mi merupakan usaha penganeka ragaman pangan berbasis lokal.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009 pada pasal 1 :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Mi merupakan salah satu makanan porsi yang sangat digemari oleh semua kalangan, mulai dari anak kecil sampai orang dewasa. Disamping rasanya enak juga mengandung nilai gizi yang tinggi karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mengandung protein.

Di sisi lain konsumsi mi berpeluang menurunkan devisa negara karena mi merupakan produk berbahan baku tepung terigu yang merupakan komoditas impor, sementara Indonesia mampu menghasilkan beragam komoditas sumber karbohidrat yang perlu ditingkatkan pemanfaatannya terutama untuk penyediaan pangan alternatif bagi masyarakat (Munarso dan Haryanto, 2010:45).

Mi adalah makanan berbentuk adonan tipis panjang yang telah digulung, dikeringkan dan dimasak dalam air mendidih ini merupakan salah satu makanan populer di kawasan Asia. Mi diperkirakan telah ada sejak 4.000 tahun lalu. Selain itu mi terbagi menjadi tiga jenis berdasarkan tingkat kematangannya, yaitu mi kering, mi basah, dan mi instan.

Mi basah atau disebut juga mi kuning, adalah jenis mi yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum di pasarkan. Mi basah tersebut memiliki kadar air yang cukup tinggi. Mi basah bisa digunakan sebagai bahan baku pembuatan mi ayam, mi bakso, mi telur, mi goreng dan, lain-lainya. (Widya Ningsih dan Murti, 2006:21).

Produk mi basah yang beredar di pasaran saat ini berbahan baku terigu dimana lebih besar kandungan karbohidratnya, kandungan proteinya rendah, dan kandungan vitaminyanya juga rendah. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2005) menyatakan “Kandungan gizi produk mi dan olahannya sangat rendah terutama kandungan proteinnya”. Untuk itu penambahan ubi jalar ungu dirasa tepat agar dapat meningkatkan kandungan gizi mi, khususnya vitamin dan serat.

Pembuatan mi basah dengan menggunakan ubi jalar itu sangat baik. Selain produksi ubi jalar ungu yang banyak, dan belum dimanfaatkan dengan maksimal. Serta masyarakat Indonesia yang menyukai berbagai macam olahan mi, diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi serta menambah serat serta berbagai macam vitamin seperti vitamin A, vitamin B, dan vitamin C pada mi yang bermanfaat bagi tubuh. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan penelitian. Judul penelitian tersebut adalah “ **Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Mi Basah** ”

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat mi basah dari ubi ungu.
2. Mendeskripsikan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa mi basah dari ubi ungu.

C. Manfaat Penelitian

Dengan melakukan penelitian ini diharapkan akan mendatangkan manfaat, baik bagi penulis maupun bagi pembaca umumnya, adapun manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah :

1. Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi penulis dan bagi mahasiswa program studi tata boga dalam memanfaatkan sumber bahan pangan local khususnya ubi ungu menjadi olahan makanan yang bervariasi.
2. Membuka peluang untuk mengembangkan menjadi sebuah industri makanan

3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.