

**PENGARUH LABU KUNING TERHADAP KUALITAS SENSORI MIE
TEPUNG BERAS**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S1)
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**Berlian Putri Nopalyu
NIM 2022/22075209**

[Handwritten signature]
Acc. 31/10 - 2025.

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA FAKULTAS
PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Labu Kuning terhadap Kualitas Sensori Mie Tepung Beras
Nama : Berliana Putri Nopalyu
NIM/ BP : 22075209/ 2022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

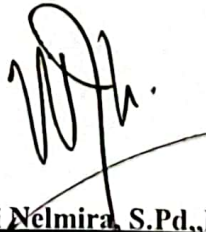
Padang, November 2025

Disetujui oleh
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 198805232019122001

Kepala Departemen



Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJJI

Nama : Berliana Putri Nopalyu

NIM : 22075209

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan tim penguji

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

dengan judul

Pengaruh Labu Kuning terhadap Kualitas Sensori Mie Tepung Beras

Padang, November 2025

Tim Penguji

1. Ketua : Prof.Dr.Ir Anni Faridah, M.Si
2. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
3. Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
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)7051186e-mail : ikkfppunp@gmail.com**

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Berliana Putri Nopalyu
NIM/TM : 22075209/2022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul : Pengaruh Labu Kuning terhadap Kualitas Sensori Mie Tepung Beras

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 UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Berliana Putri Nopalyu
NIM. 22075209

ABSTRAK

Berliana Putri Nopalyu, 2025.“Pengaruh Labu Kuning terhadap Kualitas Sensori Mie Tepung Beras, *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan komoditas lokal yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional. Kandungan β -karoten, serat, vitamin A dan C-nya menjadikan labu kuning berpotensi sebagai bahan pangan fungsional. Untuk meningkatkan nilai tambah dan konsumsinya, labu kuning diolah menjadi puree sebagai pengganti air dalam pembuatan mi tepung beras. Mi dipilih karena populer di Indonesia, sedangkan tepung beras bebas gluten sehingga aman bagi penderita celiac. Jenis studi ini adalah experiment murni menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang melibatkan 4 perlakuan (0mL, 160mL, 180mL, 200mL) dan 3 kali pengulangan, melibatkan 30 panelis dari mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Data dianalisis menggunakan ANOVA pada taraf signifikansi 5% dan dilanjutkan dengan Uji Jarak berganda Duncan jika $F_{hitung} > F_{tabel}$. Hasil menunjukkan bahwa penambahan puree labu kuning berpengaruh nyata terhadap warna (kuning cerah), dan aroma (khas labu kuning), namun tidak berpengaruh signifikan terhadap tekstur (kenyal) dan rasa (gurih). Hasil terbaik secara keseluruhan berdasarkan skor penerimaan keseluruhan (uji hedonic) ditunjukkan pada perlakuan menggunakan puree labu kuning sebanyak 200mL (X3).

Kata kunci : **Mi Tepung Beras, dan Labu Kuning, Sensori, Penggunaan**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “Pengaruh Labu Kuning terhadap Kualitas Sensori Mie Tepung Beras.” Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan umat yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Selama melakukan penulisan proposal ini, penulis memiliki banyaknya kekurangan yang terjadi sehingga tidak sedikit bantuan yang didapatkan dari berbagai pihak terkait untuk penyelesaian segala kekurangan tersebut untuk menjadi proposal yang sempurna.. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih 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.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan serta motivasi dan memberikan dukungan kepada penulis dalam penyusunan proposal penelitian ini sampai selesai, semoga ibu sehat selalu dan dalam lindungan

Allah SWT.

4. Ibu Rahmi Holinesti, S.T.P. M.Si sebagai dosen penguji yang telah membantu penulis dalam memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan proposal ini.
5. Ibu Sari Mustika, S.Pt. M.Si sebagai dosen penguji yang telah membantu penulis dalam memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan proposal ini.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa di sebutkan satu persatu.
7. Kepada Mami tercinta, dan Boyi kecil kebanggaanku yang telah memberikan dukungan moral dan materil sehingga proposal penelitian ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan masukan dari pembaca agar bisa lebih baik dan bermanfaat bagi kita semua.

Padang, 2025

Berliana Putri Nopalyu

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
BAB I PENDAHULUAN.....	6
A. Latar Belakang.....	6
B. Identifikasi Masalah.....	10
C. Batasan Masalah	11
D. Rumusan Masalah.....	11
E. Tujuan Penelitian	12
F. Manfaat Penelitian	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	14
A. Kajian Teori	14
1. Mie Tepung Beras	14
2. Labu Kuning	28
B. Kerangka Konseptual.....	31
C. Hipotesis Penelitian	32
BAB III PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian	33
B. Tempat Penelitian	33
C. Objek Penelitian.....	33
D. Definisi Operational dan Variabel Penelitian	34
E. Jenis dan Sumber Data.....	35
F. Prosedur Penelitian	36
G. Rancangan Pengamatan	41
H. Control Validasi.....	42
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	42
J. Teknik Analisis Data	44
BAB IV	46
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
A. Hasil Penelitian.....	46
B. Pembahasan	63
BAB V.....	70
KESIMPULAN.....	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mie Tepung Beras / Rice Noodle	15
Gambar 2.2. Labu Kuning.....	29
Gambar 2.3 Kerangka Konseptual Mie tepung Beras Labu Kuning	32
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Mie Tepung Beras Labu Kuning.....	40
Gambar 4. Uraian Rata-Rata Kualitas Warna Mie Tepung Beras	47
Gambar 4. Uraian Rata-Rata Kualitas Aroma Mie Tepung Beras.....	49
Gambar 6. Uraian Rata-Rata Kualitas Aroma Mie Tepung Beras.....	51
Gambar 4.6. Uraian Rata-rata Kualitas Rasa Mie Tepung Beras	53
Gambar 4.7. Uraian Rata-Rata Kualitas Tekstur Mie Tepung Beras.....	55
Gambar 4.8. Grafik Hedonik Warna Mie Tepung Beras.	57
Gambar. 4.9 Grafik Hedonik Aroma Mie Tepung Beras	58
Gambar. 4.10 Grafik Hedonik Aroma Labu Kuning	59
Gamabr 4.11. Grafik Analisis Kualitas Rasa Mie Tepung Beras.	61
Gambar 4.12. Grafik Analisis Kualitas Tekstur Mie Tepung Beras.	62

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan 100gr Mie Tepung Beras dan Mie Tepung Terigu	17
Tabel 2.2 Bahan Pembuatan Mie tepung beras	19
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Tepung Beras (100gr)	21
Tabel 2.4 Komposisi Tepung Tapioka per 100gram.....	22
Tabel 2.5 Kandungan Labu Kuning per 100gr.....	30
Tabel 3.7. Komposisi Mie Tepung Beras Labu Kuning.	38
Tabel 3.8. Rancangan pengamatan penelitian.....	41
Tabel 3.9 kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	44
Tabel 3.10 Analisis Varian ANAVA	44
Tabel 4.11. Analisis Kualitas Sensoris Warna Pada Mie Tepung Beras	48
Tabel 4.12. Uji Duncan Analisis Warna Mie Tepung Beras.....	48
Tabel 4.13. Analisis Varian Kualitas Aroma Harum Pada Mie Tepung Beras	50
Tabel.4.15 Analisis Uji Duncan Kualitas Aroma Harum Mie Tepung Beras.	50
Tabel 4.16 Analisis Varian Kualitas Aroma Harum Pada Mie Tepung Beras	52
Tabel 4.17. Analisis Uji Duncan Kualitas Aroma Labu Mie Tepung Beras...	52
Tabel 4.14. Analisis Varian Kualitas Sensoris Rasa Pada Mie Tepung Beras.	54
Tabel 4.17. Analisis Kualitas Sensori Kualitas Tekstur Mie Tepung Beras..	56
Tabel 4.18. Analisis Uji Hedonik Kualitas Warna Mie Tepung Beras	57
Tabel 4.19. Analisis Uji Hedonik Kualitas Aroma Harum Mie.....	59
Tabel 4.19. Analisis Uji Hedonik Kualitas Aroma Labu Mie Tepung Beras .	60
Tabel 4.20. Analisis Uji Hedonik Kualitas Rasa Mie Tepung Beras.....	61
Tabel 4.22 Analisis Uji Hedonik Kualitas Tekstur Mie Tepung Beras	63

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman kuliner, dan memiliki berbagai jenis makanan pokok salah satunya adalah mie. Mie pertama kali diperkenalkan di Asia Timur, khususnya di Tiongkok lebih dari empat ribu tahun yang lalu. Sejarah mencatat bahwa mie telah menjadi makanan penting sejak Dinasti Han. Mie kemudian menyebar ke berbagai negara Asia lainnya, termasuk Jepang, Korea, dan akhirnya ke Asia Tenggara termasuk Indonesia. Mie telah mengalami berbagai adaptasi dan variasi sesuai dengan cita rasa lokal, sehingga menjadi berbagai integral dari budaya makan sehari-hari.

Pada masa Dinasti Qin (sekitar abad ke-3 SM), beras menjadi makanan pokok di Tiongkok Selatan karena cocok dengan iklim panas, sementara Tiongkok Utara lebih mengandalkan gandum dan millet yang tumbuh di daerah dingin. Untuk beradaptasi, juru masak Tiongkok Utara mulai membuat mie dari beras, yang akhirnya dikenal sebagai mie beras (Ahmed et al., 2016).

Beras merupakan bahan pangan pokok bagi sebagian besar penduduk Indonesia dan komponen penting dalam sistem ketahanan pangan nasional. Menurut Lorizwati, (2019) salah satu komponen yang dimiliki 1) portensi hasil tinggi, 2) tahan terhadap cekaman biotik dan abiotik, 3) bermutu tinggi dan 4) rasa dapat diterima konsumen. Secara umum mutu beras dapat dikategorikan dalam 3 kelompok yaitu 1) mutu fisik dan mutu giling,

2) mutu cita rasa dan mutu tanak, dan 3) mutu gizi. Badan Pusat Statistik, (2022) mencatat bahwa luas panen di Indonesia berkisar 10,21 juta, jika dikonversikan menjadi beras mencapai 31,10 juta ton.

Tepung beras berasal dari beras yang digiling halus hingga berbentuk bubuk, yang memiliki kandungan gluten yang sangat rendah, sehingga ideal untuk individu yang mengalami intoleransi gluten atau penderita penyakit celiac (Siswanto Pabidang, 2021). Menurut Salsabila Kholisa (2019) Gluten merupakan protein lengket dan elastis yang terkandung di dalam beberapa jenis sereal, terutama gandum yang merupakan bahan utama dalam pembuatan tepung terigu, jewawut/millet, gandum hitam/rye, dan sedikit dalam oats, sedangkan beras dan jagung tidak mengandung gluten. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk pangan yang lebih sehat, pengembangan mie berbahan dasar alternatif seperti tepung beras menjadi semakin relevan dan penting.

Mie tepung beras dapat diinovasi dengan salah satu pangan lokal yaitu labu kuning, yang dapat digunakan sebagai pengganti cairan dalam proses pembuatan mie. Dalam pembuatan mie selain menggunakan tepung beras, mie juga menggunakan bahan lain seperti air. Air sebagai bahan dasar dalam pembuatan mie, memiliki kandungan yang sangat sederhana—yaitu H₂O (hidrogen dan oksigen). Air tidak mengandung kalori, protein, lemak, karbohidrat, atau mikronutrien seperti vitamin dan mineral dalam jumlah signifikan. Dibandingkan dengan labu kuning yang memiliki kaya kandungan gizi.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang produksinya melimpah di Indonesia, diperkirakan tanaman ini berasal dari Amerika dan menyebar keseluruh dunia sejak abad 16. Menurut (Maryanto & Wening, 2023), penghasil labu kuning terbesar di Indonesia adalah daerah Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Didukung dengan data BPS tahun 2021, produk labu di Indoneisa di daerah Jawa (270.000 ton/tahun), Sumatera (94.000 ton/000), dan Bali (70.000 ton/tahun). Di Sumatra Barat menurut BPS tahun 2020 terdapat beberapa daerah penghasil labu kuning seperti Agam di daerah Matur, dan Kabupaten Solok di daerah Alahan Panjang.

Labu kuning memiliki harga yang terjangkau, mudah ditemukan dan mudah tumbuh dimana saja. Namun, tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia cenderung menurun dan terbatas (Hatta & Sandalayuk, 2020), biasanya labu kuning hanya diolah menjadi makanan tradisional. Oleh karena itu, diperlukan upaya – upaya untuk meningkatkan pemanfaatan Labu kuning dan meningkatkan jumlah konsumsi. Menurut data Badan Pusat Statistik, (2023) hasil rata-rata produksi labu kuning pada tahun 2017-2019 berkisar 615 566.845 ton, 454.001 ton, dan 407.963 sedangkan tingkat konsumsi pada tahun 2019 sebesar 1.822 kg/kapita/tahun. Labu kuning mengandung banyak nutrisi, termasuk beta-karoten, serat, mineral, vitamin A, dan vitamin C (Achmad Kherlandi Pratama & The, 2022).

Pemanfaatan labu kuning dapat dilakukan dengan cara mengolahnya menjadi puree. Labu yang telah dikukus, dihaluskan hingga mencapai tekstur lembut, sehingga cocok digunakan sebagai bahan dasar berbagai

hidangan seperti makanan bayi atau MPASI. Penggunaan labu kuning dalam pembuatan mie tepung beras bertujuan untuk meningkatkan kualitas nutrisi dan dapat memberikan warna pada mie karena labu kuning dapat menjadi pewarna alami (pigmen) (Syarif,n.d. 2023), didukung dengan pendapat Kulikov & Novikov, 2017 “ Kandungan β -karoten yang terdapat dalam labu kuning juga dapat menggantikan penggunaan pewarna (methanil yellow) pada proses pembuatan mie”.

Labu kuning juga dikenal memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu, yang dapat membantu mengontrol kadar gula darah dan memberikan manfaat kesehatan lainnya (Siswanto Pabidang, 2021). Selain itu, inovasi ini diharapkan dapat menambah variasi produk mie di pasaran serta memberikan nilai tambah ekonomi pada produk pangan lokal seperti labu kuning. Secara keseluruhan, pembuatan mie tepung beras menggunakan labu kuning adalah sebuah inovasi yang menjanjikan dalam industri pangan. Inovasi ini tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen akan produk yang lebih sehat, tetapi juga mendukung diversifikasi pangan lokal dan peningkatan nilai ekonomi produk pertanian seperti labu kuning.

Adapun beberapa penelitian terdahulu mengenai mie tepung beras adalah Karakteristik Fisik dan Sensori Mie Basah Tepung Beras Menir Termodifikasikan Dengan Penambahan Xanthan Gum (Arinachaque,dkk 2023) dan Pengaruh Konsentrasi Puree Labu Kuning (*Cucurbitamoschata*) Terhadap Mutu Mie Basah Substitusi tepung Sukun (Achmad Kherlandi Pratama, 2022).

Sesuai prapenelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan mie tepung beras, penulis menggunakan labu kuning dengan proporsi 160mL, 180mL, dan 200mL, yang kemudian diperoleh hasil bahwa penggunaan labu kuning sebanyak 180 mL memiliki tekstur yang bagus, tidak mudah putus dan memiliki warna kuning yang kuning cerah. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh variasi konsentrasi labu kuning sebagai bahan tambahan terhadap karakteristik sensori mie, termasuk rasa, tekstur, warna, dan aroma, yang merupakan parameter penting dalam penerimaan konsumen. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi pada pengembangan inovasi produk pangan yang tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga memiliki daya tarik sensori yang optimal bagi konsumen.

Merujuk pada hasil prapenelitian dan latar belakang maka judul penelitian ini adalah '**Pengaruh Labu Kuning terhadap Kualitas Sensori Mie Tepung Beras**'.

B. Identifikasi Masalah

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

1. Pemanfaatan labu kuning yang masih relative kurang .
2. Mie tepung beras rendah kandungan gizi.
3. Belum adanya penelitian mengenai pembuatan mie tepung beras menggunakan labu kuning.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penelitian membatasi penelitian ini pada penggunaan labu kuning terhadap kualitas sensori mie tepung beras. Penggunaan labu kuning yang dimaksud yaitu penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL pada mie tepung beras terhadap kualitas sensori yang mencakup warna, aroma, tekstur, dan rasa pada mie tepung beras.

D. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL pada mie tepung beras terhadap warna kuning mie tepung beras ?
2. Bagaimana pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL pada mie tepung beras terhadap aroma labu kuning pada mie tepung beras ?
3. Bagaimana pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL pada mie tepung beras terhadap tekstur kenyal mie tepung beras ?
4. Bagaimana pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL pada mie tepung beras terhadap rasa gurih mie tepung beras ?

E. Tujuan Penelitian

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

1. Menganalisis pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL terhadap kualitas warna mie tepung beras.
2. Menganalisis pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL terhadap kualitas aroma mie tepung beras.
3. Menganalisis pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL terhadap kualitas tekstur mie tepung beras.
4. Menganalisis pengaruh penggunaan labu kuning sebanyak 160mL, 180mL, dan 200mL terhadap kualitas rasa mie tepung beras.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat bagi pembaca. Manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian adalah

1. Bagi Peneliti
 - a. Penelitian ini dapat membantu memahami bagaimana labu kuning mempengaruhi sensori seperti rasa, tekstur, warna, dan aroma dari mie tepung beras, sehingga bisa menghasilkan produk dengan kualitas sensori yang lebih baik.
 - b. Dengan menggunakan labu kuning sebagai bahan baku, penelitian ini dapat membantu diversifikasi penggunaan produk pertanian, sehingga meningkatkan permintaan dan nilai ekonomi tanaman labu kuning.

2. Bagi Mahasiswa

- a. Dapat menjadi masukan dalam pemanfaatan bahan baku lokal sebagai olahan makanan.
- b. Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya yang menggunakan labu kuning.
- c. Penelitian ini bisa menjadi dasar bagi penelitian selanjutnya dalam bidang teknologi pangan yang berkaitan dengan pengembangan produk mie berbahan dasar tepung beras dan bahan alami lainnya.

3. Bagi Masyarakat

- a. Inovasi produk seperti ini bisa membuka peluang pasar baru dan meningkatkan pendapatan bagi produsen mie dan petani labu kuning.
- b. Hasil penelitian ini dapat dijadikan informasi oleh industri kuliner untuk menciptakan menu baru yang inovatif dan sehat, yang dapat menarik minat konsumen yang semakin peduli dengan kesehatan.

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Setelah penelitian dilaksanakan dan dilakukan uji organoleptik serta analisis varian (ANOVA), maka penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Warna

Penambahan pure labu kuning memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa mie tepung beras. Rata-rata penilaian panelis tertinggi diperoleh pada perlakuan X3 (200 mL) dengan nilai 6,64 yang dikategorikan berwarna kuning, sedangkan nilai terendah terdapat pada X0 (tanpa pure) yaitu 1,69 dengan kategori tidak berwarna kuning. Uji lanjut Duncan mengindikasikan bahwa perlakuan X0 dan X2 tidak berbeda nyata, demikian pula X2 dan X3, sementara perbedaan nyata terjadi antara X0 dengan X1 dan X3, serta X1 dengan X2 dan X3. Hal ini menegaskan bahwa variasi jumlah pure labu kuning yang ditambahkan mampu memodifikasi warna mie tepung beras, dengan perlakuan 200 mL memberikan hasil terbaik dari sisi kesukaan panelis.

2. Aroma

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pure labu kuning cenderung meningkatkan kualitas warna mie tepung beras, dimana rata-rata penilaian panelis tertinggi terdapat pada perlakuan X3 (200 mL) sebesar 4,59 dengan kategori beraroma labu kuning,

sedangkan nilai terendah pada X0 (0 mL) sebesar 1,57 dengan kategori tidak beraroma labu kuning. Namun, hasil uji ANAVA memperlihatkan nilai Ghitung sebesar 318,69 lebih besar dibanding Ftabel sebesar 2,71, sehingga H_0 diterima dan H_a ditolak. Hal ini berarti bahwa aroma mie tepung beras secara statistik berpengaruh terhadap mie tepung beras.

3. Rasa

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pure labu kuning memberikan kecenderungan peningkatan rasa gurih pada mie tepung beras, dimana rata-rata penilaian panelis terendah terdapat pada perlakuan X3 (200 mL) sebesar 4,61 dengan kategori cukup gurih. Meskipun demikian, hasil uji ANAVA menunjukkan nilai Fhitung sebesar 0,66 lebih kecil daripada Ftabel sebesar 2,71, sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti bahwa secara statistik penambahan pure labu kuning tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma mie tepung beras.

4. Tekstur

Berdasarkan hasil penelitian, kualitas tekstur mie tepung beras yang ditambahkan puree labu kuning menunjukkan rata-rata penilaian panelis berkisar antara 5,02 hingga 5,47 dengan kategori cukup kenyal. Perlakuan tanpa pure labu kuning (X0) memperoleh nilai tertinggi sebesar 5,47 (cukup kenyal). Hasil uji ANAVA menunjukkan Fhitung sebesar $0,69 < Ftabel\ 2,71$, sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima. Dengan demikian, dapat disimpulkan

bahwa penggunaan pure labu kuning tidak berpengaruh signifikan terhadap kualitas tekstur mie tepung beras, walaupun terdapat perbedaan nilai rata-rata tekstur yang diamati.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh penggunaan puree labu kuning terhadap kualitas mie tepung beras, ada beberapa saran yang diharapkan bermanfaat bagi pembaca dan penelitian selanjutnya, antara lain:

1. Pilih labu kuning yang matang sempurna agar pure yang dihasilkan memiliki cita rasa manis alami serta warna kuning yang lebih pekat
2. Labu kuning dengan daging buah berwarna kuning cerah hingga orange lebih baik digunakan karena memberikan tampilan warna mie yang lebih menarik
3. Pada proses pengolahan mie, penambahan pure labu kuning sebaiknya disesuaikan dengan takaran yang tepat agar tekstur tidak terlalu lebek maupun terlalu keras
4. Perhatikan waktu pengadonan dan pencampuran adonan mie, karena adonan yang terlalu lama diuleni dapat memengaruhi kekenyalan mie
5. Simpan mie yang telah diproduksi pada wadah tertutup rapat dan dalam kondisi higienis agar kualitas organoleptik mie tetap terjaga lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Kherlandi & Pratama.(2022).Pengaruh Konsentrasi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Mutu Mie Basah Substitusi Tepung.
- ACHMAD KHERLANDI PRATAMA, & The. (2022). *PENGARUH KONSENTRASI PUREE LABU KUNING (Cucurbita moschata) TERHADAP MUTU MIE BASAH SUBSTITUSI TEPUNG*. 8.5.2017, 2003–2005. www.aging-us.com
- Ahmed, I., Qazi, I. M., Li, Z., & Ullah, J. (2016). *Rice Noodles : Materials , Processing and Quality Evaluation*. 53(April), 215–238.
- Alwi, Hasan, Et.Al. 2009. Tatabahasa Baku Bahasa Indonesia. Edisi Ketiga. Jakarta: Balai Pustaka.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Indonesia Impor Tepung Gandum 31 Ribu Ton pada 2021. *Databoks, im*.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2023 (Angka Tetap). *Berita Resmi Statistik*, 2023(68).
- BPS. 2021. Data Produksi Tanaman Semusim. Jakarta
- Citra Ananda, A., & Faridah, A. (2020). Uji Organoleptik Dodol Jagung (Organoleptic Test For Corn Dodol). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.2403/80sr16.00>
- Elida. 2012. Peralatan Pengolahan Makanan. Padang: Universitas Negeri Padang
- Fajriyah, N., Lestari, Y. N., & Amin, N. (2021). Pemanfaatan Campuran Tepung Bebas Gluten dan Bekasam Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dalam Pembuatan Cookies. *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 1(1), 24–38. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v1i1.48674>
- Faridah, A. Dkk. 2008. Patiseri Jilid 1,2,3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Faridah, A., 2019. The Effect Of Water Extract Of Brown Seaweed On The Characteristic Of Jelly Candy As A Functional Food. *International Journal Of Research And Review*, 6(11), Pp.148-152.
- Fisikokimia, K., Sensori, D. A. N., Dari, K., & Kitosan, K. D. A. N. (2016). *BERAS TERGELATINISASI DENGAN PENAMBAHAN PATI UBI KAYU*. 4(1).
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal of*

Public Health, 3(1), 41. <https://doi.org/10.32662/gjph.v3i1.892>

- Hakim, Lukman. 2020. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Daun GediSUBSTITUSI (Abelmoschus Manihot). Universitas Semarang
- Kalium, P., Tanjung, D. I., Selatan, L., Pertanian, F., Lampung, U., & Lampung, B. (2021). Rizki Arisandi.
- Kulikov, A. Y., & Novikov, I. V. (2017). *The Use Of Pumpkin (Cucurbita Moschata) Pasta On The Dried Noodles Production*. <https://doi.org/10.30809/phe.1.2017.21>
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak. *AgriTECH*, 40(1), 64. <https://doi.org/10.22146/agritech.47491>
- Lidya Sagitra. 2019. Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Brownies Panggang. Universitas Negeri Padang
- LUQMANUL HAKIM.2020 Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Daun Gedi (Abelmoschus Manihot).
- Lorizwati, W. (2019). Karakteristik Mie Kering Tepung Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Terfermentasi Oleh *Lactobacillus plantarum* dengan Penambahan Hidrokoloid. (Skripsi). Bandung, Indonesia: Universitas Pasundan, 8(5), 1–30. [http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/43427%0Ahttp://repository.unpas.ac.id/43427/1/Winda Lorizwati_143020251_Teknologi Pangan.pdf](http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/43427%0Ahttp://repository.unpas.ac.id/43427/1/Winda%20Lorizwati_143020251_Teknologi%20Pangan.pdf)
- Maryanto, S., & Wening, D. K. (2023). Nilai Gizi Bolu Kukus dan Cookies Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) Berbahan Formula Modisco. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 379–383. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.379-383>
- Restu, R., Nurcahyani, A., Aminah, S., Kurniawan, M. F., Teknologi, J., Teknik, F., Halal, P., No, T. C., & Ciawi, K. P. (2022). *Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka Characteristics Organoleptics and Chemical of Nori Snack from Chaya Leaves and Tapioca Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka Characteristics . May*.
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, D. O. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. *Teknoba*, 7(1), 31–38.
- Siswanto Pabidang, Selasih PutriIsnawati Hadi, Ade Elvina, Dian Ekawati Putri, Helen Puspa Sari, Tri Iriyani, & Angela Lovindra Nainggalis. (2021). Peningkatan Kompetensi Masyarakat Melalui Inovasi Pemanfaatan Labu Kuning Menjadi Makanan Kreatif Dan Sehat. *J.Abdimas: Community Health*,

1(1). <https://doi.org/10.30590/jach.v1i1.230>

Wulandari, P. A., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS DENGAN PASTA UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir) TERHADAP KARAKTERISTIK CENDOL. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 248. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p03>