

**PENGGUNAAN BUNGA TELANG PADA PEMBUATAN  
MIE BASAH**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Diploma III  
Program Studi Tata Boga*



**Oleh :**  
**Azkie Dian Lestari**  
**NIM : 17079012 / 2017**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

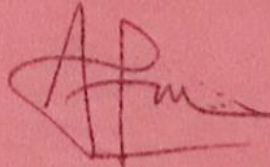
## PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Bunga Telang Pada Pembuatan Mie Basah

Judul : Penggunaan Bunga Telang Pada Pembuatan Mie Basah  
Nama : Azkia Dian Lestari  
NIM : 2017 / 17079012  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Desember 2021

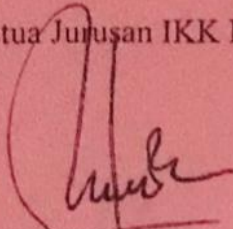
Disetujui Oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP. 19680330 199403 2003

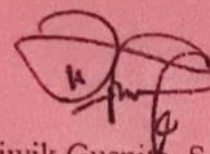
Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 2005012001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Azkia Dian Lestari  
NIM : 2017 / 17079012  
Judul : Penggunaan Bunga Telang Pada Pembuatan Mie Basah  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

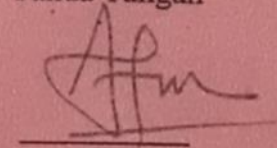
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata  
Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, November 2021

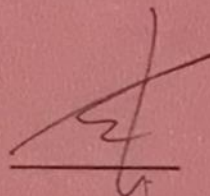
Tim Penguji:

Tanda Tangan

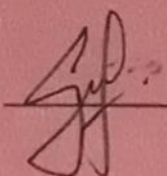
Ketua Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota Dr. Elida, M.Pd

2. 

Anggota Sari Mustika, S.Pt, M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : info@fppgmail.com

---

---

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Azkia Dian Lestari  
NIM/TM : 17079012/2017  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Bunga Telang Pada Pembuatan Mie Basah”**

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.

Padang, Desember 2021

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117200312 2002

Saya yang menyatakan,



Azkia Dian Lestari  
NIM. 17079012

## ABSTRAK

**Azkie Dian Lestari. 2021.** “Penggunaan Bunga Telang dalam Pembuatan Mie Basah”.

*Proyek Akhir.* Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat mie basah dengan menggunakan bunga telang sebagai bahan pewarna alami, serta mendeskripsikan kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bunga telang merupakan bunga atau tumbuhan yang merambat dan mudah tumbuh, dan tidak memerlukan perawatan ekstra. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari mie basah dengan menggunakan bunga telang sebagai pewarna alami, serta untuk menaikkan nilai jual mie basah serta memberikan informasi bahwa bunga telang memiliki sangat banyak manfaat untuk tubuh dan sebagai acuan pada penelitian selanjutnya. Proyek Akhir ini dilakukan pada tanggal 28 April sampai 04 Mei 2021 dengan melakukan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Uji organoleptik mie basah dengan menggunakan bunga telang dilakukan oleh 5 orang panelis ahli yaitu dosen tata boga. Hasil penelitian proyek akhir menunjukkan bahwa kualitas mie basah dengan menggunakan bunga telang adalah berbentuk seragam, berwarna biru, tekstur kenyal, memiliki aroma bunga telang dan terasa gurih. Harga jual mie basah dengan menggunakan bunga telang tersebut senilai Rp. 2.000/pack.

**Kata Kunci:** Mie Basah, Bunga Telang, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Bismillaahirrahmanirrahim, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya, penyusunan proyek akhir saya yang berjudul **“Penggunaan Bunga Telang pada Pembuatan Mie Basah”** dapat diselesaikan dengan baik, sebagai salah satu persyaratan akademik dalam rangka menyelesaikan kuliah dan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Namun, berkat bantuan, kerjasama dan bimbingan dari berbagai pihak sehingga kendala-kendala tersebut dapat teratasi. Untuk itu penulis menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd, M.Si selaku ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Paristiwa dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Paristiwa dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Terimakasih kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen pembimbing proyek akhir saya yang telah bersedia membimbing dan memberikan saran, nasihat serta motivasi sehingga proyek akhir ini dapat terselesaikan.
7. Terimakasih kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen penguji I proyek akhir saya yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan dalam penulisan proyek akhir ini.
8. Terimakasih kepada Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si selaku dosen penguji II proyek akhir saya yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan dalam penulisan proyek akhir ini.
9. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Paristiwa dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Bapak dan Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Paristiwa dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
11. Terimakasih kepada kedua orangtua dan saudara saya yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a.
12. Terimakasih kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak atau ibu dan rekan-rekan berikan mendapatkan imbalan dan berkah dari Allah SWT. Untuk itu

penulis mengharapkan saran dan kritik serta bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan di masa yang akan datang menyadari proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak terdapat kekurangan. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Padang, November 2021

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	5
C. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Mie Basah .....	7
B. Bunga Telang.....	11
C. Standar Resep Mie Basah .....	18
D. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Mie Basah.....	20
E. Alat Yang Digunakan Dalam Pengolahan Mie Basah.....	25
F. Teknik Pengolahan Mie Basah .....	30
G. Kualitas Mie Basah.....	32
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	38
B. Waktu Dan Tempat Penelitian.....	38
C. Persiapan Bahan Dan Alat .....	38
D. Pelaksanaan Penelitian .....	41
E. Jenis Data Dan Sumber Data .....	46
F. Tahap Penelitian.....	47
G. Uji Organoleptik.....	48
H. Analisis Data .....	49
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan .....	50
B. Pembahasan .....	57
C. Analisis Harga .....	60
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran .....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Mie basah .....	7
2. Bunga telang Gambar ( <i>Clitoria ternatea</i> ) .....	11
3. Warna Antosianin Bunga Telang pada Berbagai pH .....	13
4. Tepung terigu protein tinggi .....	20
5. Telur Ayam Ras .....	22
6. Garam halus .....	23

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Gizi Mie Basah per 100gr.....	9
2. Kandungan Senyawa Aktif pada Bunga Telang .....	12
3. Faktor yang Mempengaruhi Stabilitas Antosianin .....	14
4. Resep Mie Basah.....	18
5. Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100gr.....	21
6. Kandungan Gizi pada Telur per 100gr .....	23
7. Bahan-bahan Mie Basah Bunga Telang.....	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam pada Pembuatan Mie Basah dengan Penggunaan Bunga Telang.....	51
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna biru pada Pembuatan Mie Basah dengan Penggunaan Bunga Telang .....	51
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma pada Pembuatan Mie Basah dengan Penggunaan Bunga Telang .....	53
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal pada Pembuatan Mie Basah dengan Penggunaan Bunga Telang .....	54
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa pada Pembuatan Mie Basah dengan Penggunaan Bunga Telang .....	55

## DAFTAR BAGAN

<b>Bagan</b>	<b>Halaman</b>
1. Proses Pembuatan Ekstrak Bunga Telang .....	44
2. Proses Pembuatan Mie Basah Ekstrak Bunga Telang .....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian .....	66
2. Surat Rekomendasi.....	70
3. Surat Izin melaksanakan Penelitian .....	71
4. Surat Tugas Pembimbing Proyek Akhir .....	72
5. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	73
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir .....	75
7. Surat Rekomendasi.....	76
8. Format Uji Organoleptik .....	78



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Mie merupakan hasil pengolahan berbahan dasar tepung yang dicampur dengan bahan tambahan lainnya. Mie mengandung jumlah karbohidrat yang banyak dan bisa menjadi sumber utama energi pada tubuh. Mie juga bisa dikatakan sebagai makanan alternatif pengganti beras/nasi yang dikonsumsi masyarakat Asia dan Eropa karena bahan dasar pembuatan mie berasal dari tepung yang mengandung karbohidrat.

Mie merupakan makanan yang populer diberbagai negara. Kegemaran masyarakat mengkonsumsi hidangan mie semakin meningkat karena disamping mie adalah olahan yang mengenyangkan, mie mengandung karbohidrat yang hampir setara dengan nasi, harga jual mie juga cukup terjangkau dan pengolahannya yang sangat sederhana dan rasa yang bisa diterima disegala kalangan masyarakat dan tentunya enak. Menurut Munarso dan Haryanto (2012), konsumsi mie instan meningkat sekitar 25% per-tahun, pada awal tahun 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% per tahun. Hal itu dapat menjadi perkembangan peluang bisnis, sehingga perlu peningkatan rasa dan kualitas.

Mie merupakan produk pangan yang sangat mudah dijumpai dimanamana. Mie basah atau mie kuning merupakan salah satu diantara jenis mie lain yang mudah ditemukan dipasaran (Winarno, 2002). Namun ternyata warna mie basah yang berwarna kuning ini bersumber dari *methanil yellow* agar mie basah terlihat segar dan terlihat mencolok (Anisa, 2018). Penggunaan warna

yang mencolok digunakan untuk menarik perhatian konsumen. Pewarna sintesis seperti *methanil yellow* sering digunakan oleh pedagang karena lebih mudah didapat dan harga yang relatif murah dibandingkan dengan pewarna alami (Winarno, 2002). Mengonsumsi makanan yang mengandung *methanil yellow* dapat menyebabkan gejala muntah-muntah dan gangguan saluran pencernaan (Saparinto dan Hidayati, 2006). Iritasi pada tubuh akibat mengonsumsi pewarna buatan dalam jangka panjang akan mengakibatkan penyakit kanker (Cahyadi, 2009). Penggunaan pewarna *methanil yellow* termasuk dalam daftar pewarna yang tidak diperbolehkan untuk ditambahkan ke dalam makanan yang tercantum dalam Permenkes RI No. 239/Men.Kes/Per/v/85.

Bunga telang merupakan salah satu jenis bunga yang menghasilkan warna biru. Warna biru pada bunga telang berasal dari pigmen antosianin. Antosianin juga berguna untuk pemeliharaan jaringan mata, antidiabetes, antiinflamasi, menjaga sistem imun dan mencegah agregasi trombosit (Djunarko, 2016). Pigmen antosianin yang banyak terkandung pada bunga telang memiliki antioksidan yang tinggi dibandingkan dengan antosianin dari ekstrak bunga-bunga lain. Bunga telang memiliki beberapa kandungan senyawa fitokimia yang bermanfaat untuk kesehatan, senyawa fitokimia dapat ditemukan pada tumbuhan yang tidak dibutuhkan pada fungsi normal tubuh manusia, namun memiliki efek yang bermanfaat bagi kesehatan untuk pencegahan penyakit.



Bunga telang baik yang segar ataupun yang kering juga sudah dapat ditemui disitus jual beli *online* bahkan ada juga yang menanam tanaman bunga telang ini dipekarangan rumah, karena bunga telang sangat mudah ditanam dan pertumbuhan bunganya juga termasuk cepat sehingga menjadi bahan makanan yang cukup mudah diperoleh. Sebagian masyarakat juga mengetahui bunga telang banyak mengandung manfaat untuk kesehatan, namun belum banyak yang tahu bisa dikonsumsi sebagai produk pangan dan hanya dikonsumsi berupa teh. Namun sebagian masyarakat juga yang sudah mengolah bunga telang menjadi bahan tambahan pada olahan pangan, Bunga telang dimanfaatkan sebagai bahan pewarna alami pangan seperti nasi, ketan/pulut, permen, *ice cream*, *yogurt*, es lilin dan beberapa bahan pada produk kosmetik. Beberapa negara juga sudah memanfaatkan bunga telang sebagai pewarna pangan alami untuk nasi di beberapa negara seperti India, China, Amerika Tengah dan Amerika Selatan (Muhammad, 2011).

Menurut Winarno (1992) zat pewarna untuk makanan terbagi menjadi dua yaitu pewarna alami dan pewarna sintesis. Bunga telang adalah salah satu bahan yang bisa dijadikan bahan tambahan pada mie sebagai penambah warna dan mempunyai kandungan yang baik. Menurut Winarno (1997) pewarna alami merupakan zat pewarna alami yang diperoleh dari tumbuhan, hewan atau sumber-sumber mineral. Salah satu cara memanfaatkan bunga telang yaitu dengan cara menggunakan bunga telang dalam pembuatan mie basah. Penggunaan bunga telang dalam pembuatan mie basah diharapkan dapat menjadi produk pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan manusia

dari segala kalangan usia. Hal ini didukung oleh (Makasana, *et al.*, 2017) selain meningkatkan atribut mutu terhadap warna juga dapat memberikan efek terhadap kesehatan. Pada dasarnya, penampilan warna suatu produk pangan sangat menentukan ketertarikan konsumen. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran produk.

Warna biru yang dihasilkan bunga telang tersebut dapat memberikan kesan unik, menarik dan meningkatkan selera untuk dinikmati. Pewarna makanan menurut Rahmi Holinesti (2014: 6) “adalah bahan tambahan pangan dapat memperbaiki atau memberi warna pada pangan”. Warna pada makanan memegang peran utama dalam penampilannya, walaupun makanan tersebut enak, tetapi penampilan tidak menarik saat disajikan, maka selera untuk memakannya akan hilang, maka perlu penambahan bahan lain yang dapat meningkatkan kualitas pada suatu makanan.

Untuk itu pada proyek akhir ini saya mengambil judul ini untuk diteliti, karena penggunaan bunga telang pada olahan mie basah sejauh ini masih belum ada. Diharapkan setelah dilakukan penelitian ini masyarakat akan lebih mengenal bunga telang dan fungsinya bagi tubuh dan mie dengan bunga telang ini juga dapat dikembangkan untuk kedepannya. Mie basah dengan penggunaan bunga telang dapat dijadikan sebagai pangan yang fungsional karena penambahan bunga telang didalamnya yang berfungsi sebagai pewarna alami dan zat gizi pada mie basah dengan bunga telang. Namun perlu diperhatikan bahwa dalam pemanfaatan bunga telang perlu diteliti lebih lanjut agar dapat dikomersialkan. Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis

tertarik melakukan penelitian mengenai **“Penggunaan Bunga Telang pada Pembuatan Mie Basah”**.

### **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Membuat mie basah dari bunga telang.
2. Mendeskripsikan kualitas mie basah dari bunga telang dari bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

### **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Meningkatkan keanekaragaman olahan hasil dari tumbuhan, yaitu bunga telang.
2. Meningkatkan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip bergizi.
3. Memberikan informasi tentang penggunaan bunga telang dalam pembuatan mie basah yang bermanfaat, khususnya bagi orang-orang yang bergerak pada bidang jasa boga.
4. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat bunga telang dan kandungannya.
5. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi bunga telang.
6. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis.