

PENGGUNAAN KULIT BUAH NAGA DALAM PEMBUATAN MI

PROPOSAL PROYEK AKHIR



Oleh :

BERRY
NIM 2014/14079005

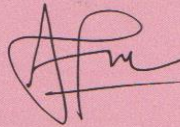
**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

PESETUJUAN PROYEK AKHIR

Judul : Penggunaan Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Mi
Nama : Berry
NIM : 14079005
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, May 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



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

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Ketua Prodi D3 Tata Boga

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP 19790326 198503 2001

Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Berry
NIM : 14079005
Judul : Penggunaan Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Mi
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

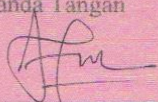
Dinyatakan lulus telah mempertahankan Tugas Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, May 2018

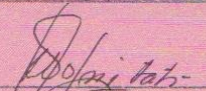
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

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



Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd 2.



Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd 3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang tertanda tangan dibawah ini:

Nama : Berry
NIM : 14079005
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Mi”

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, May 2018

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Saya yang menyatakan,



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



Berry
NIM 14079005

ABSTRAK

Berry.2018. “Penggunaan Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Mi”.

Proyek akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini di latar belakang oleh penggunaan kulit buah naga merah dalam pengolahan makanan masih sedikit. Penelitian ini bertujuan untuk membuat mi dengan mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pembuatan mi dengan penggunaan kulit buah naga merah sebagai pewarna alami dan penambah nilai gizi pada mi.

Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Desember 2017 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah mahasiswa terlatih yang terdiri dari 15 orang mahasiswa D3 Tata Boga dan S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan yang telah lulus mata kuliah Teknologi Pangan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk mi dari kulit buah naga merah adalah pipih dengan persentase (80%) , kualitas warna adalah merah muda dengan presentase (93%), kualitas aroma adalah beraroma harum dengan persentase (73%), kualitas tekstur adalah tekstur kenyal dengan persentase (87%), Kemudian kualitas rasa adalah gurih dengan presentase 80%. Harga jual mi dari kulit buah naga tersebut senilai Rp. 2.428/100 gram

Kata kunci : Kulit buah naga, Mi basah, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “Penggunaan Kulit Buah Naga dalam Pembuatan Mi” yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dari bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, Ph.D selaku Dekan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra Wernelis Syarif, M.Pd selaku ketua Jurusan dan Penasehat Akademis Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, selaku Ketua Prodi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr.Ir. Anni Faridah M.Si selaku dosen pembimbing proyek akhir.
5. Ibu Dra. Wernelis Syarif, M.Pd dan Ibu Dra Sofnitati, M.Pd selaku dosen penguji.
6. Dosen staf pengajar jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

9. Seluruh rekan rekan angkatan 2014 D3 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu panelis dalam menyusun proyek akhir ini.

Dalam penulisan laporan proyek akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumny serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i tata Boga khususnya.

Padang, April 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Mi	6
B. Resep Mi	9
C. Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Mi	10
D. Peralatan	13
E. Kualitas Mi	16
F. Kulit Buah Naga	18
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Persiapan bahan	24
D. Alat yang digunakan Dalam Pembuatan Mi	25
E. Proses Pembuatan Mi	26
F. Jenis Data dan Sumber Data	30
G. Tahap Penelitian	31
H. Uji Organoleptik	32
I. Analisis Data	33
BAB 1V TEMUAN	
A. Deskripsi data	34

B. Pembahasan	44
C. Penentuan harga jual	48
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Kandungan nutrisi Kulit Buah Naga	11
2. Bahan bahan pembuatan mie	26
3. Deskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk pipih mi dari kulit buah naga	35
4. Deskripsi data uji organoleptik kualitas warna merah muda mi dari kulit buah naga	37
5. Deskripsi data uji organoleptik kualitas aroma (beraroma harum) mi dari kulit buah naga	39
6. Deskripsi data uji organoleptik kualitas tekstur (kenyal) mi dari kulit buah naga	41
7. Deskripsi data uji organoleptik kualitas rasa (gurih) mi dari kulit buah naga	43

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN :

1. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	54
2. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	55
3. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	56
4. Surat Penelitian	57
5. Bon Peminjaman Alat	58
6. Angket Penelitian	59
7. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	65
8. Bahan-bahan Pembuatan Mi	66



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat adalah salah satu daerah dengan hasil perkebunan yang banyak. Diantaranya markisa di Solok, manggis di Padang Pariaman, jeruk di Payakumbuh, dan naga di Payakumbuh Jasa Tani Mandiri (2003:13). Dilihat dari banyaknya hasil perkebunan buah-buahan yang ada pada masing-masing daerah, perlu dimanfaatkan dengan baik agar menambah nilai jual dari buah-buahan tersebut. Pemanfaatan ini dapat berupa penambahan ekstrak buah-buahan pada makanan, pembuatan makanan dari buah-buahan dan penambahan warna alami pada makanan. Pemanfaatan ini juga bertujuan sebagai penambah variasi olahan makanan yang menggunakan buah-buahan, baik itu daging buah dan kulit buah yang dapat di manfaatkan

Mengonsumsi beranekaragam makanan yang bertujuan agar masyarakat dapat menikmati berbagai cita rasa makanan untuk mendapatkan gizi yang lengkap. Setiap tubuh manusia membutuhkan zat gizi dan berbagai substansi lain yang dapat di peroleh dari setiap bahan-bahan makanan. Makanan berfungsi sebagai sumber energi, membangun sel-sel tubuh yang rusak, serta dapat menjaga kesehatan. Di lihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu menciptakan dan memodifikasi berbagai jenis makanan dengan bahan-bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti pemanfaatan kulit buah naga sebagai sumber pangan.

Menurut Lies Suprapti (2005:12) “Bahan pangan yang banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki komposisi bahan yang baik namun pemanfaatan kulit buah yang tidak terpakai menjadi sebuah cita rasa makanan yang sangat menarik, tetapi mempunyai nilai gizi yang baik juga bagi tubuh” Buah naga memang kaya akan manfaat dan khasiat yang sudah terkenal sejak dulu. Buah yang di anggap seperti kaktus ini sudah ada di seluruh dunia.. Namun saat ini sudah mulai tersebar di Asia, Vietnam, Thailand dan Indonesia. Buah ini memiliki keistimewaan tersendiri, menurut sejarah, pada tahun 1870 buah naga ini dibawa oleh orang Perancis dari Guyana ke Vietnam. Awalnya hanya digunakan sebagai tanaman hias, namun bagi orang Cina dan Vietnam buah nya dianggap berkah. Oleh karenanya buah naga ini selalu diletakan diantara dua ekor patung naga.

Buah naga merah memiliki ciri-ciri fisik yang kurang lebih sama dengan buah naga lainnya, seperti buah naga putih, buah naga kuning. Perbedaan terletak antara warna dagingnya. Buah naga memiliki perpaduan rasa manis dan asam, tetapi rasa yang mendominasi buah naga adalah rasa manis. Buah naga merah mengandung senyawa antara lain seperti gula sederhana, serat alami, betakaroten, kalsium, lemak, fosfor, protein, vitamin B1, B2, C dan air. Kandungan air pada buah naga sangat tinggi bahkan mencapai 90% kandungan air, dan gula alami yang terkandung di dalamnya mencapai 1318 *briks* dan sekitar 30%-35% dari

buah naga yaitu kulitnya Hal ini sesuai dengan pendapat Rekha Wahyuni (2010:14)

Buah naga memiliki kandungan nutrisi yang berkhasiat untuk kesehatan manusia dan mengandung gizi dan vitamin yang sangat berfungsi bagi tubuh, kandungan gizi secara umum yang di temukan di dalam buah ini adalah berupa potassium, *ferum*, serat, *kalsium* dan *sodium*. Kandungan vitamin pada buah ini sangat beragam, secara umum buah naga memiliki kandungan vitamin B1, B2 dan C. Setiap jenis buah naga memiliki kandungan vitamin yang berbeda. Buah naga merah memiliki antioksidan yang sangat tinggi dan juga berkhasiat untuk pencegah kanker, diabetes, dan juga mengurangi kolesterol.

Kulit buah naga yang memiliki khasiat yang baik untuk kesehatan. Kulit buah naga yang bersisik tersebut mengandung zat *pentacyclic*, *triyepene*, dan *taraxast* yang dapat membuat lentur pembuluh darah, mengobati tumor dan mendeteksi boraks dan formalin pada makanan. Kulit buah naga mengandung banyak vitamin dan dapat mencegah berbagai penyakit. Menurut Wiesesa (2014:89) “Kulit dari buah naga merah merupakan limbah yang masih sangat jarang di manfaatkan. Padahal, kulit buah naga mengandung senyawa antioksidan yang cukup tinggi. Senyawa antioksidan mampu melawan oksidasi dalam tubuh”. Beberapa produk yang ada dengan olahan kulit buah naga yang dapat di jumpai adalah selai, es krim, bakpao, dan kue sus, dan belum ditemukan variasi olahan makanan dengan pemanfaatan kulit buah naga dalam bentuk olahan mie basah.

Mi adalah produk makanan yang dibuat dengan tepung gandum atau dengan tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan makanan tambahan yang diizinkan berdasarkan kondisi mi

sebelum dikonsumsi, mi dapat dikelompokkan dalam berbagai kelompok yaitu mi basah, mi kering, mi rebus, mi kukus, dan mi instan. Menurut Astawan (1999) Mi basah adalah mi yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan sebelum dipasarkan. Kadar airnya mencapai 52% sehingga daya simpannya relatif singkat kira-kira (40 jam) pada suhu kamar. Mi basah lebih dikenal dengan mi kuning atau mi bakso. Menurut Mahmudi (2014) Mi juga dapat sebagai bahan pengganti makanan pokok yaitu nasi, disukai masyarakat, mudah dibuat dan menggunakan karbohidrat yang tinggi seperti nasi.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk menggunakan kulit buah naga dalam pembuatan mi basah. Penelitian ini dapat di harapkan dapat memberikan inovasi dan variasi meningkatkan mutu pada mi. dari latar belakang tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Mi”**.

B. Tujuan Penelitian

1. Membuat mi basah menggunakan kulit buah naga
2. Mendeskripsikan kualitas mi dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi makanan.
2. Memanfaatkan kulit buah naga sebagai bahan olahan makanan yaitu mi

3. Sebagai bahan acuan untuk peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan kulit buah naga dalam pembuatan makanan.
4. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan baik peneliti maupun mahasiswa Tata Boga dan masyarakat tentang cara membuat *Mie* menggunakan kulit buah naga.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Diploma Tiga Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.