

Pembuatan Mi Basah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak

PROYEK AKHIR



Oleh :

**Fithria Maryenti
NIM: 2014/ 14079011**

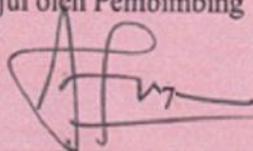
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Judul : Pembuatan Mi Basah dengan Penambahan Ekstrak Daun
Sirsak
Nama : Fithria Maryenti
NIM : 14079011
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui oleh Pembimbing



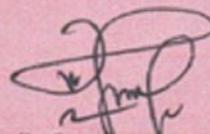
Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Ketua Jurusan



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
Nip: 19760801 200501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Fithria Maryenti
NIM : 14079011

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul

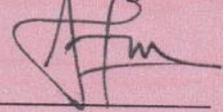
Pembuatan Mi Basah dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak

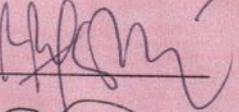
Padang, Agustus 2017

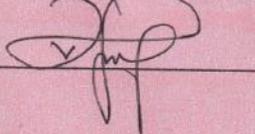
Tim Penguji

1. Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
2. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
3. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

Tanda Tangan

1. 

2. 

5. 



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)7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Fithria Maryenti
NIM/BP : 14079011/2014
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

Pembuatan Mi Basah dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak

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,

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

Padang, Agustus 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


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

Saya yang menyatakan,


Fithria Maryenti
NIM. 14079011,

ABSTRAK

FITHRIA MARYENTI (2014) : “Pembuatan Mi Basah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak” “ *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 dengan penambahan ekstrak daun sirsak yang mendeskripsikan kualitas dari segi: Warna, Aroma, Tekstur Dan Rasa, manfaat penelitian ini antara lain untuk menambah keanekaragaman hasil produk dari tumbuhan herbal, meningkatkan nilai gizi pada mi dan meningkatkan kualitas tanaman herbal .

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan penambahan ekstrak daun sirsak dalam pembuatan mi basah, dengan melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan, penelitian eksperimen ini di laksanakan pada 23 Mei sampai dengan 8 Juni 2017 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis yang dilibatkan adalah panelis semi terlatih yaitu mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengawetan Makanan atau Teknologi Pangan

Kata kunci : ekstrak daun sirsak, mi basah , kualitas.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “ **pembuatan mi basah dengan penambahan ekstrak daun sirsak**”

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karna keterbatasan kemampuan, waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak maka proyek akhir ini dapat di selesaikan dengan baik

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan 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 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- 3 Ibu Prof, Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, selaku dosen pembimbing Proyek Akhir yang telah meluangkan waktu, memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari penulis duduk di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga hingga penulis menyusun Proyek Akhir ini
- 4 Ibu Dra. Lucy Fridayanti, M.Kes selaku dosen Pembimbing Akademik

5. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si Sebagai Ketua Prodi D3 Tata Boga, selaku penguji yang telah memberikan saran dan kritik kepada penulis, sehingga Proyek Akhir ini menjadi lebih baik.
6. Rahmi Holinesti,STP,M.Si selaku penguji yang telah memberikan saran dan kritik kepada penulis, sehingga Proyek Akhir ini menjadi lebih baik.
7. Ayah, Ibu dan keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
8. Seluruh teknisi dan tata usaha Jurusan kesejahteraan keluarga fakultas pariwisata dan perhotelan universitas negeri padang
9. Rekan-rekan 2014 dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas dorongan dan semangatnyaHanya do'a yang dapat dicurahkan kepada-Nya semoga kebaikan tersebut dibalas dengan pahala yang berlipat ganda yang disinari rahmat dan hidayah-Nya, mudah-mudahan proposal proyek akhir yang penulis buat dapat bermanfaat bagi semua orang yang membacanya terutama bagi penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan doa kepadaTuhan SWT, semoga segala bantuan yang diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari-Nya, Amin.

Padang, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. LatarBelakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Daun Sirsak	5
B. Mi Basah	6
C. Resep standar	9
D. Bahan –Bahan Pembuatan Mi Basah.....	12
E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah.....	14
F. Kualitas Mi Basah.....	17
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Janis Penelitian.....	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C. Persiapan Bahan.....	20
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah.....	21
E. Proses Pengolahan Mi Basah Daun Sirsak	22
F. Bagan Pembuatan Mi Daun Sirsak	24
G. Jenis Data Dan Sumber Data	25
H. Tahap Penelitian.....	26
I. Uji Organoleptik	27
J. Analisa Data	28
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	29
B. Pembahasan.....	39
C. Penentuan harga jual	41
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	

DAFTAR TABEL

Tebel	Halaman
1. Komposisi Gizi Mi Basah per 100 gram bahan	8
2. Alat-alat yang digunakan Dalai pembuatan mi daunt sirsak.....	22
3. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mi daun sirsak.....	22
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hijau tua) Mi Basah Ekstrak Daun Sirsak	29
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (cukup beraroma daun sirsak) Mi basah ekstrak daun sirsak	31
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Mi Basah Ekstrak Daun sirsak	32
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Mi Basah Ekstrak Daun Sirsak	34
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (kurang Rasa Daun Sirsak) Mi Basah Ekstrak Daun Sirsak.....	35
9. Hasil Uji Organoleptik Secara Keseluruhan Penelitian 1, Penelitian II dan Penelitian III	37
10. Anggaran Biaya Pembuatan Mi Basah Ekstrak Daun Sirsak.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi.....	50
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	51
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	52
4. Surat Tugas Seminar.....	53
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	54
6. Surat Penelitian.....	55
7. Bon Peminjaman Alat.....	56
8. Petunjuk Pengisian Angket.....	57
9. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	61
10. Dokumentasi Penelitian.....	62

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman sirsak (*Annona Muricata* L) berasal dari Karibia, Amerika Tengah. Kemudian oleh orang Spanyol dibawa ke Philipina dan selanjutnya menyebar keseluruh Negara yang beriklim tropis termasuk Indonesia. Tanaman sirsak mempunyai banyak nama, seperti *Sourup* (Inggris), Durian belanda (Malaysia), *Sausap* (Papua nugini), *Mtiep benia* (Kamboja), sirsak (Indonesia). Tanaman sirsak merupakan jenis tanaman yang paling mudah tumbuh diantara jenis-jenis *Annona* lainnya dan memerlukan iklim tropis yang hangat dan lembab (Arief, 2012). Tanaman ini dapat tumbuh pada ketinggian sampai 1200 m dari permukaan laut, tanaman sirsak dapat tumbuh sangat baik pada keadaan iklim bersuhu 22-28^oc, dengan kelembaban dan curah hujan berkisar antara 1500-2500mm per tahun (Bilqisti,2013).

Tanaman pekarangan ini pada umumnya belum dibudidayakan secara baik, maka terbuka peluang pasar masih banyak menjanjikan, berdasarkan perdagangan untuk pasar lokal diprovinsi Sumatra barat pada tahun 2011, Tanaman sirsak dapat tumbuh baik sampai pada ketinggian 1000 M diatas permukaan laut dan dapat beradaptasi baik pada dataran rendah sampai 800 m. Dan mampu berproduksi dari umur kurang dari 1 tahun.

Daun sirsak juga digunakan sebagai obat tradisional yang kurang digemari karna rasa nya kelat dan bau nya yang menyegat menyebabkan masyarakat kurang

menyukainya, padahal daun sirsak itu banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, daun sirsak mengandung flavonoid, tanin, alkaloid, saponin, kalsium, fosfor, hidrat arang, vitamin (A, B dan C), fitosterol, kalsium oksalat dan beberapa kandungan kimia lainnya termasuk *annonaceous acetogenins* (Mangan, 2009). Daun tanaman ini secara tradisional digunakan untuk mencegah dan mengobati abses, artritis, asma, bronkitis, gangguan empedu, diabetes, jantung, hipertensi, cacangan, gangguan hati, malaria, rematik, obat penenang, tumor dan kanker selain itu digunakan juga untuk pengobatan beberapa jenis penyakit yang disebabkan oleh bakteri seperti pneumonia, diare, infeksi saluran kemih dan beberapa jenis penyakit kulit karena ekstrak dari daun ini memiliki senyawa anti bakteri yang berlimpah (Gajalakshmi, et al., 2012).

Pada umumnya daun sirsak dikonsumsi dalam bentuk air rebusan saja, belum adanya variasi makanan yang menggunakan daun sirsak. Untuk itu penulis mencoba memanfaatkan ekstrak daun sirsak dalam pembuatan mi basah, dengan menggunakan ekstrak daun sirsak akan menambah manfaat pada mi. Penggunaan ekstrak daun sirsak merupakan usaha untuk penganekaan ragam pangan perbasis herbal.

Mi merupakan makanan porsi yang digemari oleh semua kalangan masyarakat baik orang tua maupun anak-anak. Hal ini didukung dengan harganya yang murah, cara penyajiannya pun mudah, tekstur kenyal, rasanya enak, dan tahan disimpan sebagai persediaan pangan di rumah. Oleh sebab itu mi cepat populer dan dapat diterima oleh masyarakat.

Masyarakat sering memilih mengkonsumsi mi sebagai bahan pangan pengganti beras, kandungan gizi mi tidak kalah dengan beras, dimana bahan baku

utamanya adalah tepung terigu. Mi terkenal hampir diseluruh dunia walaupun nama, bentuk, bahan penyusun dan cara pembuatannya berbeda. Dalam bahasa Inggris disebut *Noodle*, dalam bahasa Jepang disebut *Ramen*, sedangkan dalam bahasa Italia disebut *Spagetti*.

Pengelompokan jenis mi menurut Suyanti (2008:9) yaitu “mi segar, mi basah, mi kering, dan mi instan. Mi basah memiliki kandungan air yang lebih banyak dibandingkan mi kering, pembuatan mi basah ini relatif mudah dimana kita hanya bisa membuatnya dengan menggunakan tepung terigu, garam, air, telur dan air abu.

Mi basah atau mi mentah ini memiliki banyak keunggulan dari pada mi kering, terlebih pada sisi kesehatan dimana mi basah ini dibuat dari bahan alami yang bebas pengawet dan juga lebih lezat. Dalam pembuatan mi juga bisa ditambahkan bahan-bahan lain kedalam adonan seperti umbi-umbian, sayur-sayuran sebagai penambah nilai gizi pada mi. Salah satu jenis tumbuhan berupa daun yang dapat menghasilkan variasi baru dalam pembuatan mi basah adalah Daun sirsak, tidak hanya memberikan warna daun sirsak juga memiliki banyak kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh.

Meskipun ada beberapa keunggulan yang dimiliki oleh mi basah, namun mi yang satu ini juga memiliki kelemahan, dimana umur simpannya yang sangat singkat dibandingkan dengan mi kering. Biasanya mi basah ini hanya tahan 1 hingga 2 hari saja. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk memanfaatkan ekstrak sirsak sebagai bahan penelitian, judul penelitian tersebut adalah “ **Pembuatan Mi Basah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak**”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Membuat mi basah dengan menggunakan ekstrak daun sirsak.
2. Mendiskripsikan kualitas mi basah daun sirsak dari segi : Warna, Aroma ,
Tekstur, dan Rasa.
3. Menambahkan variasi baru dalam pembuatan mi basah

C. Manfaat Penelitian

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

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan mi basah dengan daun sirsak sehingga dapat menambahkan daya guna daun sirsak.
2. Salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi Diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan mi, khususnya kepada mahasiswa program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.