

**PENINGKATAN PROTEIN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN
UDANG REBON**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga*

Universitas Negeri Padang



Oleh :

**SHANIA DWI FORTUNA MADJID
NIM 2019/19079086**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
NIM : 19079086
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

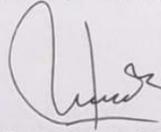
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd.M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Shania Dwi Fortuna Madjid
NIM. 19079086

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udag
Rebon
Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
NIM : 19079086
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

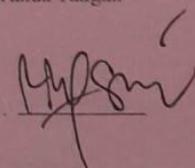
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

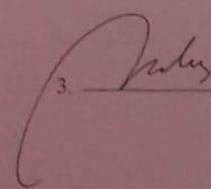
Ketua : Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T

3. 

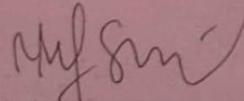
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon

Judul : Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon
Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
NIM : 19079086
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

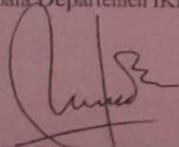
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



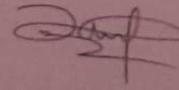
Rahmi Holmesti, S.TP., M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

ABSTRAK

Shania Dwi Fortuna Madjid, 2023 “Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas mie basah udang rebon dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari udang rebon dan membuat inovasi pada mie basah dari udang rebon. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan udang rebon pada pembuatan mie basah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna cream, kualitas aroma mie basah beraroma udang rebon, kualitas tekstur mie basah cukup kenyal dan kualitas rasa mie basah adalah cukup gurih dan terasa udang rebon

Kata Kunci : Mie Basah, Udang Rebon, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**PENINGKATAN PROTEIN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN UDANG REBON**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. **Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D**, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. **Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si** selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. **Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si**, selaku Ketua Program Studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji 1.

4. **Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Pd** selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. **Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si** selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
6. **Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T** selaku dosen penguji 2.
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Terima kasih kepada Orang Tua yang tercinta dan tersayang Ibunda Sri Mulyani yang telah mencurahkan kasih sayang dalam merawat dan selalu memberikan semangat dalam proses pembuatan proyek akhir ini.
10. Terima kasih kepada orang tersayang Muhammad Fauzi beserta seluruh sodara dan para sahabat yang selalu memberi dukungan dan semangat untuk menyelesaikan proyek akhir ini.

11. Orang tua, saudara, dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

12. Seluruh rekan-rekan Diploma 3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak unuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, 16 Agustus 2023

Shania Dwi Fortuna Madjid

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	6
KAJIAN TEORI	6
A. Mie	6
1. Pengertian	6
a. Mie Basah.....	6
2. Jenis-jenis Mie	8
B. Udang Rebon.....	11
1. Pengertian Udang Rebon	11
2. Kandungan Gizi	12
3. Manfaat Udang Rebon Untuk Kesehatan.....	13
C. Teknik Pengolahan Mie Basah Udang Rebon.....	15
D. Resep Standar Mie Basah	17
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Membuat Mie Basah Udang Rebon.....	19
F. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah Udang Rebon.....	25
G. Kualitas Mie Basah Udang Rebon	27
BAB III	31
METODE PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian.....	31

B. Tempat dan Waktu Penelitian	31
C. Persiapan Bahan	31
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah Udang Rebon	33
E. Proses Pembuatan Mie Basah Dengan Udang Rebon	34
F. Bagan Pembuatan Mie Basah Udang Rebon	37
G. Jenis Data Dan Sumber Data.....	38
H. Deskriptif Data.....	41
BAB IV	43
TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Deskripsi Data.....	43
B. Pembahasan.....	48
C. Analisis Harga.....	52
BAB V	55
PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Udang Rebon Dalam 100 gr	13
2. Resep Standar Mie Basah.....	17
3. Alat Persiapan	33
4. Alat Pengolahan	33
5. Bahan Penelitian Mie Basah Dengan Udang Rebon	34
6. Anggaran Biaya Pembuatan Mie Basah Dengan Udang Rebon	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mie Basah	6
2. Mie Kering	7
3. Mie Segar	8
4. Mie Basah	9
5. Mie Kering	10
6. Mie Instan	11
7. Udang Rebon.....	12
8. Udang Rebon.....	19
9. Tepung Terigu.....	21
10. Tepung Tapioka	22
11. Garam Halus.....	23
12. Telur	24
13. Diagram Proses Pembuatan Mie Basah Dengan Udang Rebon	37
14. Diagram uji organoleptik kualitas warna (cream) dari mie basah dengan resep kontrol dan mie basah dengan resep udang rebon.....	43
15. Diagram uji organoleptik kualitas aroma dari mie basah dengan resep kontrol dan mie basah dengan resep udang rebon	44
16. Diagram uji organoleptik kualitas tekstur kenyal dari mie basah dengan resep kontrol dan mie basah dengan resep udang rebon	45
17. Diagram uji organoleptik kualitas rasa gurih dari mie basah dengan resep kontrol dan mie basah dengan resep udang rebon	46
18. Diagram uji organoleptik kualitas rasa udang rebon dari mie basah dengan resep kontrol dan mie basah dengan resep udang rebon.....	47

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu produk pangan yang sangat populer diberbagai Negara termasuk di Indonesia, meskipun nama, bahan, bentuk dan cara pengolahan mie yang berbeda satu dengan yang lainnya. Berdasarkan sejarah mie diciptakan dinegara Cina, mie digolongkan dalam dua jenis yaitu mie basah dan mie kering. Mie basah adalah mie yang sudah direbus tapi belum diolah lanjut (dimasak) dengan kandungan air tinggi (Dewi, Mulyadi, & Ikawati, 2015).

Mie basah adalah produk pangan yang terbuat dari terigu tanpa penambahan bahan pangan lainnya dan bahan pangan yang diizinkan, khas dari mie basah adalah mie yang tidak dikeringkan (SNI 2987-2015). Kekurangan dari mie basah yaitu rendahnya kandungan protein dan serat yang ada pada mie basah. Pada umumnya mie basah hanya terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan telur yang memiliki kandungan protein 11,852% angka ini termasuk rendah untuk 1 porsi hidangan perhari manusia (Koswara, 2009).

Mie basah adalah mie mentah yang sebelum dipasarkan mengalami proses perebusan dalam air mendidih dengan kadar air sekitar 35% dan setelah direbus kadar airnya meningkat menjadi 52%. Kadar air yang relatif tinggi mengakibatkan umur simpan menjadi singkat (Koswara, 2009).

Pada peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia

pada usia 19-64 tahun bagi perempuan dan laki-laki yaitu 60 dan 65 gr protein perhari. Sehingga diharapkan protein perporshi makanan yaitu 20 gr oleh karena itu diharapkan adanya peningkatan protein pada kandungan mie basah yang sering dijadikan menu utama pada sebuah hidangan agar dapat mencukupi kebutuhan harian manusia.

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari jenis udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang-udangan lainnya. Dengan ukuranya yang kecil, sehingga udang ini disebut dengan udang “Rebon”. Dimanacnegara, udang ini lebih dikenal dengan *Terasi Shrimp* karena memang udang ini merupakan bahan baku utama pembuatan terasi. Dipasarpun udang ini juga mudah ditemukan atau telah dikeringkan dan sangat jarang dijual dalam keadaan segar (Astawan, 2010).

Menurut Mahmud dalam Sipayung (2014), kandungan protein yang dimiliki udang rebon sangat tinggi. Protein udang rebon segar yaitu 16,20 g. keunggulan lain dari udang rebon adalah kandungan kalsium, fosfor dan zat besinya yang juga tinggi. Kandungan kalsium dalam 100 gr udang rebon adalah 2306,00 g, kandungan fosfor sebanyak 625,00 mg, zat besi sebanyak 21,40 mg (8 kali kandungan zat besi 100 g daging sapi).

Menurut Nurul Asrofah (2019) manfaat dari udang rebon untuk kesehatan adalah mengandung protein, energi yang dihasilkan dari protein membantu metabolisme tubuh sehingga bekerja secara optimal, protein juga sebagai

transportasi zat besi membawa besi ke sirkulasi tempat-tempat yang membutuhkan besi untuk pembentukan haemoglobin baru.

Untuk meningkatkan kandungan protein pada mie basah perlu adanya penambahan bahan lainnya sebagai sumber protein. Berdasarkan sumber informasi diatas udang rebon merupakan sumber protein yang cukup baik untuk tubuh. Kekurangan dari udang rebon yaitu tergolong berbau amis dan asin bagi udang rebon yang sudah dikeringkan membuat rendahnya daya tarik masyarakat untuk mengkonsumsi udang rebon tersebut. Oleh karena itu, dengan penambahan udang rebon pada mie basah diharapkan bisa menjadi udang rebon sebagai olahan yang digemari masyarakat serta dapat meningkatkan kandungan protein pada mie basah dan juga diharapkan dapat meningkatkan harga jual dari udang rebon. Produk ini akan mempunyai keunggulan pada kandungan gizi, rasa dan merupakan produk baru yang belum pernah dipasarkan.

Pada penelitian peningkatan konsentrasi daging ikan belut kedalam mie basah berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat aroma rasa, tekstur dan warna. Sedangkan pada kadar air mie basah penambahan daging belut tida berpengaruh nyata. Konsentrasi terbaik daging belut adalah 4,5% menghasilkan kandungan protein tertinggi yaitu 5,57% (Candra dan Hafni Rahmawati 2018).

Berdasarkan penelitian diatas belum ditemui adanya penelitian mie basah dengan udang rebon oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang

Rebon”. Hasil yang sudah penulis coba dan uji penambahan udang rebon pada mie basah bisa dibuat untuk meningkatkan nilai gizinya.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Membuat produk mie basah dengan penambahan udang rebon.
2. Mendeskripsikan kualitas dari mie basah dengan penambahan udang rebon dari segi :
 - a. Warna
 - b. Aroma
 - c. Tekstur
 - d. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis :
 - a. Salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Diploma III Universitas Negeri Padang.
 - b. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan udang rebon dalam pembuatan mie basah sehingga menambahkan daya guna udang rebon.
 - c. Dapat menambahkan variasi mie basah dengan menggunakan udang rebon.

2. Bagi Mahasiswa Lain :

- a. Dapat memberikan informasi kepada mahasiswa Tata Boga lain tentang modifikasi mie basah dan penambahan variasi pada mie basah.
- b. Sebagai pedoman bagi mahasiswa Tata Boga lain yang tertarik dalam melakukan penelitian tentang mie basah dengan udang rebon.

3. Bagi Masyarakat :

- a. Sebagai informasi bahwa udang rebon dapat ditambahkan dalam pembuatan mie basah.
- b. Sebagai informasi untuk meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap udang rebon.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Mie

1. Pengertian

a. Mie Basah

Mie basah merupakan jenis mie yang telah mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Kadar air biasanya mencapai 52% sehingga daya tahan simpannya relatif singkat yaitu 40 jam dalam suhu kamar (Rustandi, 2011). Mie basah tidak dapat disimpan terlalu lama , penanganan yang baik dalam pembuatan mie basah hanya dapat bertahan sekitar 36 jam pada saat musim kemarau, semntara pada saat musim penghujan mie basah hanya bisa bertahan kira-kira selama 20-22 jam (Yasmarahayu 2019:4)



Gambar 1. Mie Basah

Sumber : Kartina Neritika (2019)

Menurut Widyaningsih dan Murtini (2006), kualitas mie basah sangat bervariasi karena perbedaan bahan pengawet dan proses pembuatannya.

Pembuatan mie basah dengan cara tradisional dapat dilakukan dengan bahan utama tepung terigu dan bahan pendukung seperti air, telur, pewarna dan bahan tambahan pangan.

Mie basah yang baik mempunyai ciri-ciri seperti berwarna putih atau kuning, tekstur agak kenyal dan tidak mudah putus. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2015), mie basah yang baik adalah mie yang secara kimiawi mempunyai nilai kimia yang sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Standar Mutu Mie Basah (SNI 2987-2015).

B. Mie Kering



Gambar 2. Mie Kering

Sumber : Marissa Putri (2019)

Menurut Astawan (2004) mie kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan berbentuk khas mie.

Mie kering merupakan salah satu produk pangan olahan yang banyak digunakan di Indonesia. Produk olahan pangan berupa mie kering merupakan salah satu jenis produk mi yang mampu bersaing dipasar. Mie kering merupakan mi yang

diolah dengan prinsip pencampuran, pengukusan, pencetakan, dan proses yang terpenting adalah pengeringan mi hingga kadar airnya mencapai 8 – 10% (Mulyadi et al., 2014). Pengeringan mi dapat dilakukan menggunakan oven pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$ sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama dibanding dengan jenis mi lainnya namun hal tersebut juga tergantung pada kadar airnya (Widyaningtyas & Susanto, 2015).

2. Jenis-jenis Mie

Pada umumnya cara pembuatan semua jenis mie itu sama, tetapi dipasarkan dengan jenis yang berbeda sebagai berikut :

a. Mie Segar

Mie segar adalah mie yang tidak mengalami proses tambahan setelah pemotongan dan mengandung air sekitar 35%, sehingga cepat rusak.



Gambar 3. Mie Segar

Sumber : Putriana Cahya (2019)

Penyimpanan dalam refrigerator bisa mempertahankan kesegaran mie hingga 50-60 jam. Setelah masa simpan, maka mie berubah warna menjadi gelap. Biasanya mie ini dipakai pada mie ayam (Rusandi, 2011)

b. Mie Basah

Mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Basah supaya lebih awet biasanya ditambahkan bahan lain, misalnya minyak supaya tidak lengket. Meskipun begitu, hanya bisa bertahan sekitar 1-3 hari saja meskipun disimpan di lemari pendingin (Zahrah Firyal Salma, 2022)



Gambar 4. Mie Basah

Sumber : Kartina Neritika (2019)

Mie basah melewati proses perebusan terlebih dahulu dari bentuk kering, kadar airnya sekitar 52%. Mie basah supaya lebih awet biasanya ditambahkan bahan lain, misalnya minyak supaya tidak lengket. Meskipun begitu, hanya bisa bertahan sekitar 1-3 hari saja meskipun disimpan di lemari pendingin. Contoh yang sering dikenal adalah mie bakso (Rustandi, 2011).

c. Mie Kering

Mie kering tidak melalui perebusan, jadi kadar airnya hanya sekitar 10% saja. Biasanya mie ini dijemur dibawah terik matahari atau dikeringkan dengan menggunakan oven (Zahrah Firyal Salma, 2022).



Gambar 5. Mie Kering
Sumber : Wina (2014)

Daya simpan mie kering relatif lama, bisa berbulan-bulan. Di Amerika Serikat penambahan telur merupakan suatu keharusan karena mie kering harus mengandung air kurang dari 13% dan padatan telur lebih dari 5,5% (Rustandi, 2011) Menurut Astawan (2004) mie kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan berbentuk khas mie. Contoh mie yang diolah : mie telur.

d. Mie Instan

Mie instan adalah sebuah produk yang dibuat dari tepung gandum ataupun tepung beras sebagai bahan utamanya dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya. Karakterisasi didapat dari proses pregelatinisasi

dan dehidrasi menggunakan metode penggorengan ataupun metode lainnya (Codex, 2006).



Gambar 6. Mie Instan
Sumber : Tri Wahyuni (2015)

Pembuatan mie kering ini dari tahap pengukusan, pembentukan dan pengeringan. Kadar mie instan umumnya mencapai 5-8% sehingga memiliki daya simpan yang relatif lama (Astawan, 2005).

B. Udang Rebon

1. Pengertian Udang Rebon

Udang Rebon (*Mysis relicta*, *Acetes Indicus*) adalah salah satu hasil laut dari jenis udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang-udangan lainnya. Karena ukurannya yang kecil inilah, udang ini disebut dengan udang rebon. Di mancanegara, udang ini lebih dikenal dengan terasi shrimp karena memang udang ini merupakan bahan baku utama pembuatan terasi. Di pasaranpun, udang ini lebih mudah ditemukan sebagai bahan seperti terasi, atau telah dikeringkan dan sangat jarang dijual dalam keadaan segar (Astawan, 2009).



Gambar 7. Udang Rebon

Sumber : Redaksi Agrozine (2022)

Pada musim tertentu, populasinya sangat banyak di tambak dan tampak bergerombol di permukaan air tambak. Memang udang rebon ini hidup planktonis (seperti plankton) sehingga mudah ditangkap dengan serok halus. Benih udang rebon bisa juga masuk dari laut. Ukurannya kecil, hanya sekitar 0,5-1cm (Suyanto dan Takarina, 2009).

2. Kandungan Gizi

Udang rebon juga mengandung protein, energi yang dihasilkan dari protein membantu metabolisme tubuh sehingga bekerja secara optimal, protein juga sebagai transportasi zat besi membawa besi ke sirkulasi tempat-tempat yang membutuhkan besi untuk pembentukan haemoglobin baru.

Berikut tabel kandungan gizi pada udang rebon dalam 100 gr :

Tabel 1. Kandungan Gizi Udang Rebon Dalam 100 gr

No.	Komposisi	Udang rebon kering	Udang rebon basah
1.	Energi (kkal)	299	81
2.	Protein (g)	59,4	16,2
3.	Lemak (g)	3,6	1,2
4.	Karbohidrat (g)	3,2	0,7
5.	Kalsium (mg)	2.306	757
6.	Fosfor (mg)	265	292
7.	Besi (mg)	21,4	2,2
8.	Vitamin A (SI)	0	60
9.	Vitamin B (mg)	0,06	0,04
10.	Air (g)	21,6	79,0

Sumber : Direktorat Gizi Depkes, 1992.

3. Manfaat Udang Rebon Untuk Kesehatan

Udang Rebon merupakan sumber protein namun tidak terkenal seperti daging sapi, ikan, ataupun ayam dan udang lainnya. Rebon kering 100g mengandung 59,4g protein. Berlawanan dengan tingginya kandungan proteinnya, udang jenis ini memiliki kandungan lemak yang rendah yaitu 3,6g lemak dalam 100g rebon kering. Keunggulan rebon terdapat pada kalsium, fosfor dan zat besinya. Rebon kering 100g mengandung kalsium sebesar 2.306mg setara dengan 16 kali kandungan kalsium 100g susu sapi. Kandungan fosfor rebon kering sebesar 625g dan zat besi sebesar 21,4g atau setara dengan 8 kali kandungan gizi 100g daging sapi (Persagi, 2009).

Rebon selain kaya zat gizi protein, kalsium dan zat besi ternyata terdapat satu manfaat unik dari udang rebon yaitu memiliki kulit yang berbeda. Udang

rebon secara keseluruhan dapat dikonsumsi tidak seperti jenis udang lainnya yang hanya dimakan dagingnya saja tanpa kulitnya. Kulit udang selain mengandung kalsium juga memiliki zat unik yang sama ditemukan dalam cangkang serangga dan cangkang kepiting, yaitu kitosan. Kulit udang menurut beberapa penelitian sangat bermanfaat dalam mengikat kolesterol sehingga sangat bermanfaat mengingat memakan seafood seringkali terdapat dampak negatif berupa kenaikan kolesterol darah. Kitosan mulai bekerja saat bercampur dengan asam lambung. Pencampuran ini akan menjadikan gel sehingga mengikat kolesterol dan lemak dari makanan.

Selain kaya akan sumber zat gizi protein, kalsium dan zat besi ternyata terdapat satu manfaat unik dari udang rebon yang bisa jadi sulit didapatkan dari jenis udang-udangan lain, yaitu kulitnya yang berbeda. Berbeda dengan jenis udang-udangan lain yang biasanya hanya dimakan dagingnya saja tanpa kulitnya, seluruh bagian udang rebon dapat dimakan. Hal ini terutama karena ukurannya yang sangat kecil sehingga tidak memungkinkan untuk membuang kulit atau kepalanya seperti ketika akan memakan udang-udangan lain. Hasilnya, justru inilah yang menjadi salah satu keunggulan udang rebon dibandingkan udang-udangan lain, maupun makanan sumber protein lainnya (Astawan, 2009).

C. Teknik Pengolahan Mie Basah Udang Rebon

Adapun teknik pengolahan pada pembuatan mie basah udang rebon sebagai berikut :

1. Penggilingan

Teknik pengolahan dengan cara penggilingan udang rebon menjadi potongan kecil dan sangat halus. Penggilingan atau pengecilan ukuran berfungsi agar area permukaan daging meluas, sehingga dapat terjadinya 16 ekstraksi protein (ownes 2010). Teknik penggilingan ini dilakukan untuk mempermudah pengolahan udang rebon pada mie basah dan mempermudah dalam pencampuran bumbu dan tepung. Alat penggiling yang biasanya digunakan untuk udang rebon adalah blender atau *food processor*.

2. Pengadonan

Pada pengolahan mie basah ini pengadonan sangat dibutuhkan bertujuan untuk mencampurkan semua bahan-bahan agar merata terhadap bahan yang sudah disiapkan secara teratur. Pada umumnya pengadonan dalam pembuatan mie basah udang rebon adalah pencampuran yang diantaranya udang rebon yang sudah digiling dan disaring ditambah dengan bahan lainnya.

3. Pembentukan Lembaran

Teknik pembentukan lembaran bertujuan untuk mendapatkan lembaran adonan yang halus dan merata dengan ketebalan yang sudah ditentukan. Adonan hasil dari pengadonan tadi dimasukan secara sedikit demi sedikit pada mesin penggiling sebelum dipotong menjadi untaian mie dan dilakukan secara berulang

kali. Hal ini dikarenakan lembaran adonan yang baru dikompres satu kali memiliki tekstur yang masih kasar, sehingga membutuhkan penggilingan yang berulang kali hingga mendapatkan tekstur yang lembut. Kecepatan dan suhu saat pembentukan lembaran mie juga perlu diperhatikan. Memutar mie pada mesin dengan terlalu cepat dapat membuat mie terlalu melar dan suhu ($>25^{\circ}\text{C}$) agar terjadi pembentukan gluten yang baik selama pembentukan lembaran mie (Xiao Fu, 2008:899).

4. Pembentukan Mie

Pembentukan mie ini terjadi setelah adonan mie sudah menjadi beberapa lembar yang sudah halus dan merata. Lembaran-lembaran mie yang sudah dipres dimasukan kedalam mesin percetakan/pemotongan menjadi untaian mie. Kerapatan gelombang pada mie dapat diatur dengan kecepatan *net sliiter* atau *net steam*. Pada akhir proses ,lembaran adonan dipotong memanjang 1-2 mm dengan alat pemotong mie dan selanjutnya dipotong melintang dengan panjang tertentu (Astawan 2008:26).

5. Boiling

Dalam kamus dapur berbahasa asing, teknik merebus lebih dikenal sebagai boiling . Dalam teknik ini, bahan makanan dimatangkan dengan cara merendamnya dalam cairan yang telah dipanaskan hingga mencapai titik didih 100°C . Agar bahan masakan matang secara merata dan sempurna, sebaiknya pastikan seluruh permukaan bahan terendam oleh air. Selain itu penggunaan

besar kecilnya api kompor yang stabil juga akan mempengaruhi proses pemasakan bahan (Astawan, 2006).

6. Pendingin

Menurut Widyaningsih (2006). Mie hasil dari perebusan tersebut ditiriskan, selanjutnya didinginkan secara cepat dengan disiram air serta dilakukan penambahan minyak agar tekstur mie lebih terlihat halus dan tidak lengket. Pada saat pengolahan bahan pangan mempunyai mutu yang terbaik, tetapi hal ini hanya berlangsung sementara. Beberapa bahan pangan dapat menurun mutunya dalam satu atau dua hari atau dalam beberapa jam. Efek kerusakan oleh pertumbuhan mikroba, keefektifan enzim, perkembangbiakan serangga, pengaruh pemanasan atau pendinginan, kadar air, oksigen dan sinar, semuanya dipengaruhi oleh waktu. Umumnya waktu yang lebih lama akan menyebabkan kerusakan bahan yang lebih besar pada mie tersebut.

D. Resep Standar Mie Basah

Resep mie basah diambil dari Wiwit (2021). Adapun resep mie basah sebagai berikut :

Tabel 2. Resep Standar Mie Basah

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung Terigu Protein Tinggi	300 g
2.	Garam	5 g
3.	Telur	2 btr
4.	Minyak Goreng	20 ml
5.	Air	30 ml
6.	Tepung Tapioka	25 ml

Sumber : Wiwit (2021).

Cara Membuat :

- 1) Bersihkan semua bahan dan alat yang akan digunakan. Timbang bahan sesuai dengan takaran.
- 2) Selanjutnya, campurkan tepung terigu, garam dan tepung tapioka . Aduk sampai merata.
- 3) Masukkan telur, air dan minyak goreng secara bertahap. Aduk adonan sampai bahan tercampur dan kalis. Diamkan adonan selama 10 menit.
- 4) Setelah itu bagi adonan menjadi 4 bagian. Giling masing-masing adonan dengan alat roll press no 1, berulang sampai adonan terlihat mulus.
- 5) Setelah pada tingkat 1 lakukan lagi pada tingkat 2,3,4 dan 5 secara berturut-turut. Diamkan adonan sebentar sampai adonan terlihat agak kering lalu giling adonan dengan penggiling mie.
- 6) Selanjutnya, rebus mie yang sudah digiling dengan air mendidih yang telah ditambahkan minyak goreng.
- 7) Rebus lebih kurang sekitar 10 menit, angkat mie dan tiriskan, mie siap disajikan.

E. Bahan Yang Digunakan Dalam Membuat Mie Basah Udang Rebon

Dalam pemilihan bahan juga sangat perlu diperhatikan dalam pengolahan mie basah udang rebon, bahan yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Udang Rebon

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari Janis udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang lainnya. Dimanacnegara, udang ini lebih terkenal dengan terasi shrimp karena memang udang ini merupakan bahan baku utama pembuatan terasi. Dipasarpun udang ini lebih mudah ditemukan dalam bentuk terasi atau sudah dikeringkan dan sangat jarang dijual dalam keadaan segar (Astawan, 2009).



Gambar 8. Udang Rebon

Sumber : Redaksi Agrozine (2022)

Pemanfaatan udang rebon hanya sebatas dijadikan campuran pada makanan khususnya milu siram (*bindhe biluhuta*), sehingga perlu adanya penelitian untuk dapat menghasilkan produk lain seperti mie basah. Udang rebon juga cepat mengalami penurunan mutu jika tidak diolah dengan baik. Udang rebon juga memiliki kelemahan yaitu mudah busuk jika tidak diolah, oleh karena

itu udang rebon sebaiknya diolah terlebih dahulu agar tidak mengalami kerusakan. Salah satunya melalui pengolahan menjadi produk yang dapat bertahan lama (Fitriyani et al, 2013).

Menurut Mahmud (2009), kandungan protein yang dimiliki pada udang rebon sangat tinggi. Protein udang rebon segar yaitu 16,20 g. keunggulan lain dari udang rebon adalah kandungan kalsium, fosfor dan zat besinya yang juga tinggi. Kandungan kalsium dalam 100 g udang rebon adalah 2306,00 g. kandungan fosfor sebanyak 625,00 mg, zat besi sebanyak 21,40 mg (8 kali kandungan zat besi 100 g daging sapi). pada pengolahan mie basah udang rebon berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma yang sangat berpengaruh.

2. Tepung Terigu

Tepung terigu adalah sejenis tepung yang terbuat dari biji-biji gandum. Hingga saat ini Indonesia masih mengimpor gandum dari beberapa negara, seperti Amerika Serikat, Kanada, dan Australia (Igfhar, 2012). Tepung terigu berfungsi membentuk struktur mi, sumber protein, dan sumber karbohidrat. Kandungan protein utama tepung terigu yang berperan dalam pembuatan mi adalah gluten. Gluten dapat dibentuk dari gliadin (prolamin dalam gandum) dan glutenin. Protein dalam tepung terigu untuk pembuatan mi harus dalam jumlah yang cukup tinggi supaya mi menjadi elastis dan tahan terhadap penarikan sewaktu proses produksinya (Rustandi, 2011).



Gambar 9. Tepung Terigu

Sumber: Iim Fathimah Timorria (2021)

Tepung terigu mengandung protein sebesar 7-22% yang terdiri dari jenis protein albumin, globulin, gliadin, glutenin, dan gluten. Gluten terbentuk apabila glutenin dan gliadin tercampur air. Gluten merupakan senyawa yang dapat membentuk sifat kohesif dan viskoelastis sehingga dapat membentuk tekstur elastis pada mie (Koeswara, 2009). Selain kandungan protein tepung terigu juga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sekitar 70-75% yang berpengaruh pada produk akhir mie. Pati terdiri dari dua komponen utama yaitu amilosa dan amilopektin, komposisi tepat antara kedua komponen tersebut dapat memengaruhi kualitas dari mie dan mempercepat proses pengembangan pada temperatur yang rendah (Yu, 2003).

3. Tepung Tapioka

Tepung tapioka adalah pati yang berasal dari ekstrak umbi ketela pohon yang telah dikeringkan. Tepung tapioka dapat digunakan sebagai pengental, bahan pengisi, dan pengikat pada berbagai jenis olahan makanan. Tepung tapioka memiliki dua jenis, yaitu tapioka kasar dan tapioka halus. Tapioka kasar masih

mengandung gumpalan dan butiran umbi kayu, sedangkan tapioka halus merupakan hasil pengolahan lanjut tapioka kasar sehingga tidak mengandung gumpalan umbi (Warintek, 2000).



Gambar 10. Tepung Tapioka

Sumber: Yana Gabriella Wijaya (2020)

Kualitas tepung tapioka dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah warna tepung baik memiliki warna putih bersih, setelah diproses tepung harus dilakukan pengeringan atau penjemuran untuk mengurangi kadar air bahan, serat yang terdapat pada umbi harus sedikit untuk menghasilkan tepung yang baik apabila umbi mengandung zat kayu rendah kandungan patinya tinggi, daya rekat dari tapioka yang dihasilkan harus tinggi hal ini didapat apabila penggunaan air saat proses pengolahan sesuai (Warintek, 2000).

Tepung tapioka yang digunakan untuk mie basah ini memiliki kekentalan yang tinggi, mudah mengembang dan memiliki suhu gelatinisasi (cairan yang kental) yang rendah sehingga dapat menghasilkan kualitas mie menjadi lebih elastis dan memiliki waktu rehidrasi yang cepat (Yu, 2003).

4. Garam

Garam berperan dalam pemberi rasa, memperkuat tekstur mie, meningkatkan elastisitas, dan mengikat air. Selain itu garam dapat menghambat aktivitas enzim protease dan amilase sehingga mengurangi sifat lengket dan pengembangan secara berlebihan (Koeswara, 2009)



Gambar 11. Garam Halus
Sumber: Susanti (2020)

Dalam pembuatan mie, penambahan garam halus berfungsi untuk memberi rasa, meningkatkan fleksibilitas dan elastisitas mie serta untuk mengikat air. Selain itu garam halus dapat menghambat aktifitas enzim protease dan amylase sehingga pasta tidak bersifat lengket dan tidak mengembang secara berlebihan (Astawan, 2006). Fungsi garam pada mie basah adalah memberikan rasa dan kekuatan gluten pada mie. Pemakaiannya 0,2% - 3% dari berat tepung. Contoh: 02% dari 25 kg = 500 g (Rasyad dkk,2003).

5. Telur

Telur memiliki dua bagian yaitu putih telur dan kuning telur . putih telur membantu menghasilkan lapisan tipis pada permukaan mie yang dapat mencegah penyerapan minyak yang berlebih. Kuning telur berperan sebagai pengemulsi

yang baik dan dapat mempercepat hidrasi air untuk mengembangkan adonan (Koeswara, 2009).



Gambar 12. Telur

Sumber: Dhafintya Noorca (2021)

Pada putih telur akan menghasilkan suatu lapisan yang tipis dan kuat pada permukaan mie. Lesitin pada kuning telur merupakan pengemulsi yang baik, dapat mempercepat hidrasi air pada terigu, dan bersifat mengembangkan adonan (Wirakusumah, 2005).

6. Air

Air berperan dalam proses pembentukan gluten dan interaksi antara gluten dan karbohidrat yang akan melarutkan garam dan mengembang sehingga didapat sifat kenyal. Penambahan air harus dalam proporsi yang tepat yaitu 30-35% dari total adonan. Apabila air yang ditambahkan terlalu banyak maka adonan akan terlalu lembek sehingga sulit dicetak, apabila air yang ditambahkan kurang maka mie yang dihasilkan akan mudah patah (Owen, 2001).

Air berfungsi sebagai media reaksi antara gluten dengan karbohidrat, melarutkan garam dan membentuk sifat kenyal gluten. Air yang digunakan sebaiknya memiliki pH antara 6-9. Makin tinggi pH air maka mie yang dihasilkan

tidak mudah patah karena asorbsi air meningkat dengan meningkatnya pH. 28%-38% dari campuran bahan yang akan digunakan (Astawan, 2006).

F. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah Udang Rebon

Dalam proses pengolahan suatu produk makanan peralatan sangat dibutuhkan agar dapat menunjang kelancaran dan memudahkan pekerjaan dalam pelaksanaan pengolahan produk tersebut. Alat yang digunakan dalam pembuatan mie basah udang rebon adalah sebagai berikut :

1. Alat Persiapan

a. Blender atau *Food Processor*

Blender adalah peralatan yang digunakan untuk menyiapkan produksi makanan yang berfungsi untuk menghaluskan makanan (Barton, 2010). *Food Processor* digunakan untuk menghaluskan daging ikan. *Food processor* merupakan perkakas dapur yang penting untuk mempermudah proses memasak. Alat ini berfungsi untuk menghancurkan, menghaluskan, atau menggiling bahan makanan dengan mudah dan praktis.

b. Waskom

Waskom digunakan untuk pengaduan atau pencampuran bahan-bahan pembuatan mie basah. Pengertian Waskom menurut Adjab Subarjo (2007) menyatakan bahwa “Tempat bahan-bahan yang akan digunakan sebagai adonan”. Waskom yang digunakan dalam pembuatan mie basah ini adalah Waskom yang terbuat dari stainlees steel.

c. Timbangan

Timbangan yang digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat mie basah udang rebon. Alat yang digunakan untuk mengukur dan menimbang bahan-bahan dan adonan (Abjad Subarjo, 2007).

d. Penggiling Mie

Roll press adalah mesin produksi yang terdiri dari 3 buah unit, yaitu unit pressing (penggilingan), slitter dan unit wave conveyor. Unit pressing berfungsi membentuk lembaran adonan mie sampai ketebalan tertentu. Unit slitter berfungsi seperti pisau yang akan memotong lembaran mie secara membujur menjadi untaian mie. Terakhir adalah unit wave conveyor yang akan membentuk untaian mie menjadi bergelombang atau keriting (Saragih, 2009).

2. Alat Pengolahan

a. Kompor

Kompor adalah alat penghasil api untuk memanaskan suatu benda yang dibantu dengan minyak tanah, gas atau listrik sebagai bahan bakar. Kompor gas adalah alat pemanas yang berfungsi untuk mengubah makanan mentah menjadi makanan yang matang. Menurut Elida (2012) menyatakan bahwa “kompor gas bisa digunakan selama \pm 5 jam sehari nonstop dan nyala apinya biru”.

b. Panci/Sauspan

Dalam bahasa Inggris *panci* disebut dengan *Saucepan* adalah alat masak yang terbuat dari logam (aluminium, baja, dll) dan berbentuk silinder atau mengecil pada bagian bawahnya. Panci digunakan untuk peletak air yang akan dipanaskan yang kemudian akan diisi dengan untaian mie basah yang sudah dibuat. Panci saus atau *Saucepan* adalah panci yang memiliki bagian bawah yang bulat dan tinggi memiliki sisi lurus. *Saucepan* digunakan untuk membuat semua jenis saus dan sup (Krisda Tiofani, 2021).

c. Saringan

Saringan adalah sebuah alat dapur yang digunakan untuk menyaring berbagai bahan makanan yang akan diolah seperti mie, kelapa untuk santan dan sayuran setengah matang (Elida, 2012). Saringan juga berguna untuk meniriskan sisa air yang sudah diangkat ketika mie sudah matang.

d. Spatula Saring

Spatula saring mempunyai gagang panjang dengan ujung bulat pipih berlubang. Kegunaan spatula ini adalah untuk menyaring air atau minyak saat mengangkat bahan masakan dari wajan.

G. Kualitas Mie Basah Udang Rebon

Pada tahap uji organoleptik berdasarkan indikator terhadap beberapa aspek yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Tahap penelitian ini dilakukan dengan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama

untuk mengukur daya terima terhadap produk (Genisa, 2015). Indikator yang digunakan dalam mendeskripsikan kualitas meliputi :

1. Warna

Warna merupakan salah satu faktor utama yang pertama kali dinilai oleh konsumen. Suatu bahan makanan yang bergizi, enak dan teksturnya sangat baik, kurang disukai apabila mempunyai warna yang kurang menarik (Herliani, 2013). Menurut Wiranto (2004) mengatakan bahwa “Suatu bahan yang bergizi, enak dan teksturnya sangat baik, tidak akan dimakan apabila warna yang tidak sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya”. Warna makanan terbagi dua yaitu, pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan yang cair dan bubuk (Wisnu, 2007). Dalam pembuatan mie basah udang rebon menghasilkan warna alami dari bahan itu sendiri seperti telur ayam dan udang rebon yang menghasilkan warna putih kekuningan.

2. Aroma

Aroma merupakan bau yang muncul dari suatu produk makanan. Bau merupakan suatu respon ketika senyawa volatil dari suatu makanan masuk kerongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori (Kemp *et al*, 2009). Aroma makanan terbentuk senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indra penciuman (Kasmawati, dkk, 2012). Dalam pembuatan mie basah tercium aroma udang rebon yang digunakan dalam bahan. Menurut Herliana (2013) menyatakan

bahwa “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”.

3. Tekstur

Tekstur merupakan perpaduan dari beberapa sifat fisik, yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan indera perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Midayanto dan Yuwono, 2014). Macam-macam tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak. Tekstur pada makanan dilihat dari tekstur kelembapan, kerapuhan, kekeringan, kelembutan dan kekenyalan dari makanan. Menurut Herliana (2013) menyatakan bahwa “Tekstur suatu makanan dapat dilihat dari segi kelembapan, kekeringan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan, serta kekenyalan dalam suatu makanan”. Dalam pembuatan mie basah udang rebon diharapkan tekstur dari miennya kenyal.

4. Rasa

Pengaruh rasa juga dapat menunjang ketertarikan konsumen dalam makanan. Rasa merupakan salah satu cita rasa yang diinginkan dalam pengolahan makanan, telah diketahui adanya empat macam rasa dasar yaitu manis, asin, asam dan pahit. Rasa merupakan penilaian suatu produk dengan melibatkan lidah yang dikenal dengan sebutan kucup-kucup lidah dan terbagi menjadi 5 rasa yaitu, manis, asin, asam, pahit dan umami (Kemp *et al*, 2009). Rasa merupakan faktor yang merupakan mutu makanan setelah penampilan makanan itu sendiri (Suliswati, 2007). Menurut Herliani (2013) menyatakan

bahwa “ Rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen, rasa melibatkan lidah sebagai indera perasanya yaitu tanggapan terhadap rangsangan syaraf seperti: manis, asam, asin dan pahit”. Dalam pembuatan mie basah udang rebon, diharapkan rasa dari udang rebon terasa dan gurih serta lezat.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam proye akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan Mie Basah. Eksperimen yang akan dilakukan yaitu penambahan udang rebon dalam pembuatan mie basah. Penelitian eksperimen adalah suatu kegiatan pengumpulan data, pengolahan data, analisis dan penyajian yang dilakukan dengan metode percobaan yang bersistem dan terencana untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan lain sebagainya.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian proyek akhir ini dilakukan pada bulan September 2022 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

C. Persiapan Bahan

Dalam pembuatan mie basah dengan penambahan udang rebon perlu diperhatikan untuk tingkat kesegaran bahan yang digunakan karena sangat berpengaruh pada hasil produk mie basah yang akan dibuat. Berikut bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mie basah udang rebon :

1. Udang Rebon

Udang Rebon merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan mie basah. Udang rebon yang digunakan adalah udang rebon yang sudah kering, digiling hingga halus menggunakan blender dan disaring. Udang rebon yang digunakan adalah hasil saringan yang sudah digiling sebelumnya.

2. Tepung Terigu

Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu yang putih bersih, tidak apek, tidak lembab, tidak terdapat kutu dan memiliki kualitas yang baik dipasarannya.

3. Tepung Tapioka

Tepung tapioka yang digunakan adalah tepung tapioka yang berkualitas baik dipasarannya, tidak berkutu, tidak basah, tidak lembab dan putih bersih.

4. Garam

Garam yang digunakan adalah garam halus, berkualitas baik, tidak bau, tidak basah dan tidak menggumpal.

5. Telur

Telur yang digunakan adalah telur yang berkualitas baik, segar, tidak berbau, tidak encer dan tidak berwarna gelap.

D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah Udang Rebon

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Pemakaian alat sesuai dengan fungsinya akan mendapatkan hasil yang baik. Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan mie basah udang rebon dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3. Alat Persiapan

No.	Alat	Jumlah
1.	Blender	1
2.	Waskom	3
3.	Lap Kerja	1
4.	Timbangan	1
5.	Gelas Ukur	1
6.	Sendok Makan	1
7.	Penggiling Mie	1

Tabel 4. Alat Pengolahan

No.	Alat	Jumlah
1.	Kompore	1
2.	Panci	1
3.	Saringan	1
4.	Spatula Saringan	1

E. Proses Pembuatan Mie Basah Dengan Udang Rebon

Adapun proses pengolahan mie basah udang rebon melalui beberapa tahap sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

a. Menginventaris bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan

Persiapan bahan dan alat merupakan tahap awal yang harus diperhatikan sebelum memulai pengolahan. Menyiapkan bahan dan alat yang dipakai menentukan keberhasilan dalam membuat suatu produk yang akan diolah.

b. Penimbangan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie basah udang rebon adalah:

Tabel 5. Bahan penelitian mie basah dengan udang rebon

No.	Komponen	Resep Penelitian
1.	Tepung Terigu	300 g
2.	Tepung Tapioka	25 g
3.	Garam	5 g
4.	Telur	2 btr
5.	Minyak goreng	20 ml
6.	Air	25 ml
7.	Udang Rebon	47,5 g

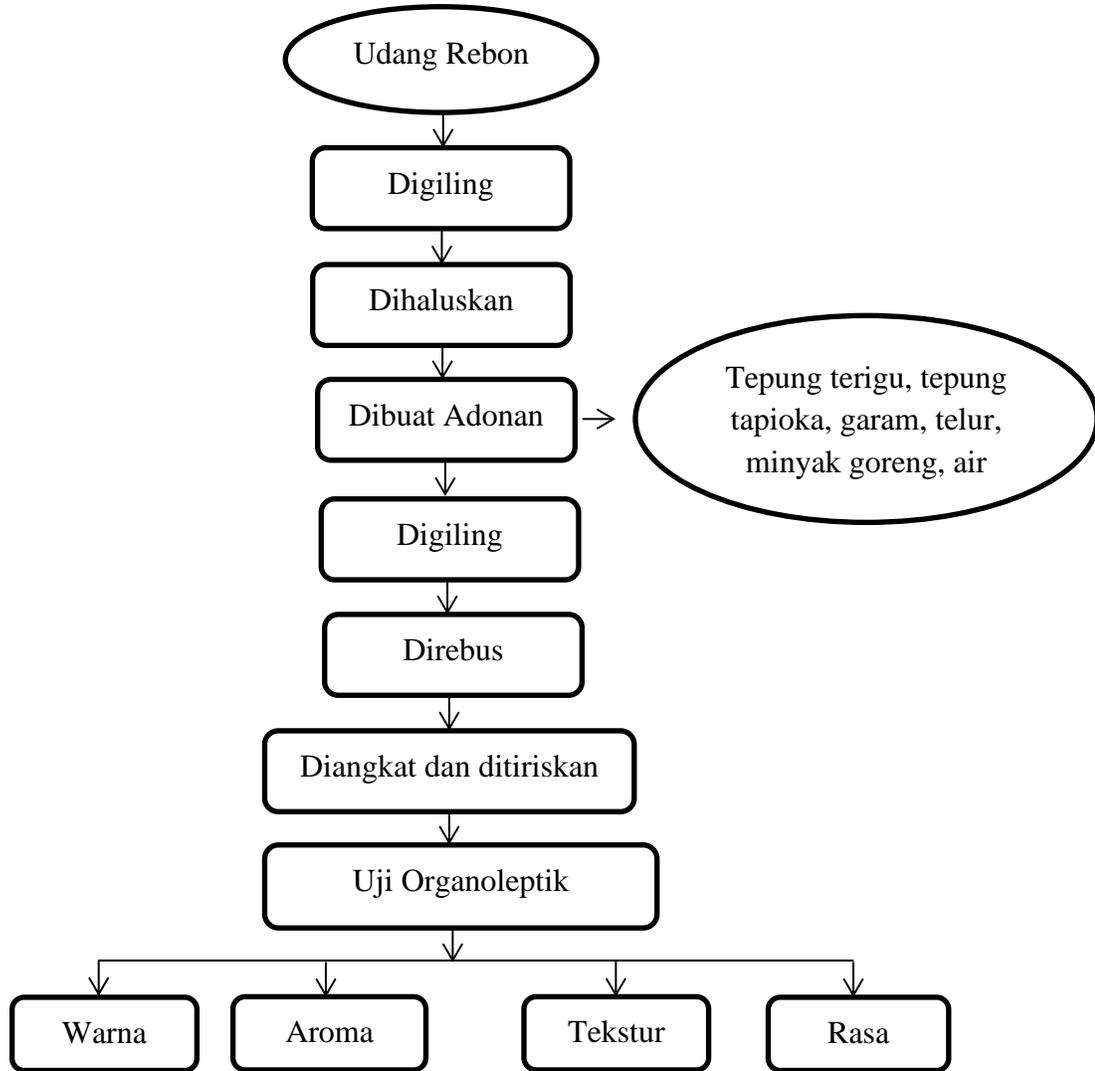
2. Tahap Pelaksanaan Pengolahan

Adapun tahap pelaksanaan mie basah dengan udang rebon terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Sebelum memulai pengolahan pastikan tangan, bahan dan alat sudah dibersihkan terlebih dahulu.
- b. Siapkan semua bahan yang sudah ditimbang sesuai dengan takaran yang sudah ditetapkan.
- c. Giling udang rebon menggunakan blender. Lalu diayak dengan saringan, udang yang halus dan sudah diayak diambil lalu ditimbang sesuai dengan takaran.
- d. Gabungkan bahan basah seperti telur, air dan minyak goreng. Aduk dan ukur sampai 150 ml. jika kurang bisa ditambahkan dengan air.
- c. Selanjutnya, gabungkan dengan bahan kering yang sudah dicampur (tepung terigu, tepung tapioka, dan udang rebon) secara bertahap. Aduk kembali sampai kalis.
- d. Diamkan adonan selama 10 menit. Setelah itu, bagi adonan menjadi beberapa bagian.
- e. Giling masing-masing adonan dengan alat roll press no 1 secara berulang sampai adonan terlihat lebih kalis dan lembut
- f. Selanjutnya naikkan kenomor 2,3,4,5 secara bertahap. Diamkan adonan sebentar sampai adonan terlihat agak kering.
- g. Lalu, adonan digiling dengan penggiling mie, taburi mie dengan tepung terigu agar tidak melengket pada mie lainnya.

- h. Rebus mie yang sudah digiling kedalam panci yang berisikan air yang sudah dididihkan dan ditambah dengan sedikit minyak goreng sebelumnya.
- i. Rebus lebih kurang 10 menit. Angkat dan tiriskan. Mie siap disajikan.

F. Bagan Pembuatan Mie Basah Udang Rebon



Gambar 13. Diagram Proses Pembuatan Mie Basah Udang Rebon

G. Jenis Data Dan Sumber Data

1. Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari penulis. Adapun data yang diambil adalah data yang menggambarkan kualitas mie basah udang rebon melalui uji organoleptic yang meliputi : warna, aroma, tekstur dan rasa.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data mengenai jumlah mahasiswa Tata Boga sebagai panelis dengan kriteria memiliki kesehatan yang baik, kepekaan yang normal, tidak mengalami gangguan pada alat indra, sebaiknya bukan seorang perokok.

2. Sumber Data

Untuk memperoleh data primer dalam penelitian, penulis menggunakan sebanyak 3 panelis yang akan memberikan respon dari angket yang berisikan pertanyaan-pertanyaan untuk direspon. Panelis yang digunakan adalah panelis ahli yaitu, Dosen Tata Boga yang memiliki kriteria seperti: memiliki kesehatan yang baik, harus memiliki kepekaan normal, tidak mengalami gangguan pada alat indra dan bukan seorang perokok.

Untuk tahap penelitian ini akan dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas mie basah dari udang rebon meliputi : warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian dilakukan minimal 3 kali pengulangan hingga mendapatkan hasil yang terbaik serta membagikan angket kepada 3 orang panelis ahli yaitu dosen tata boga.

Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Uji Organoleptik atau uji indera atau uji sensori sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk.

Adapun syarat-syarat yang harus ada dalam uji organoleptik adalah adanya contoh (sampel), adanya panelis dan pernyataan respon yang jujur. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Penilaian indrawi ini ada enam tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi 34 sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali sifat indrawi produk tersebut.

Dalam Uji organoleptik harus dilakukan dengan cermat karena memiliki kelebihan dan kelemahan. Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produk karena berhubungan langsung dengan selera konsumen. Selain itu, metode ini cukup mudah dan cepat untuk dilakukan, hasil pengukuran dan pengamatannya juga cepat diperoleh. Uji organoleptik dilakukan oleh Dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis akan melakukan uji organoleptik Mie basah udang rebon dengan cara melihat, mencium, meraba, dan mencicipi. Kemudian, panelis diberikan angket dan memberi penilaian terhadap kualitas Mie basah udang rebon.

Penemuan indikator uji masing-masing ditetapkan sebagai berikut :

1. Indikator Warna

Indikator warna dari Mie Basah Udang Rebon adalah :

- a. Cream
- b. Cukup cream
- c. Kurang cream
- d. Tidak cream

2. Indikator Aroma

Indikator aroma dari Mie Basah Udang Rebon adalah :

- a. Harum
- b. Cukup Harum
- c. Kurang Harum

d. Tidak Harum

3. Indikator Tekstur

Indikator tekstur dari Mie Basah Udang Rebon adalah :

a. Kenyal

b. Cukup Kenyal

c. Kurang Kenyal

d. Tidak Kenyal

4. Indikator Rasa

a. Indikator rasa gurih dari Mie Basah Udang Rebon adalah :

1) Gurih

2) Cukup Gurih

3) Kurang Gurih

4) Tidak Gurih

b. Indikator rasa udang rebon dari Mie Basah Udang Rebon adalah:

1) Terasa Udang Rebon

2) Cukup Terasa Udang Rebon

3) Kurang Terasa Udang Rebon

4) Tidak Terasa Udang Rebon

H. Deskriptif Data

Analisis data dilakukan secara Deskriptif dimana data yang di peroleh setelah melakukan penelitian dengan cara uji organoleptik oleh panelis selama 3 kali ulangan ditabulasi. Setelah itu masing-masing indikator dirata-ratakan sehigga di peroleh kualitas mie basah dengan udang rebon.

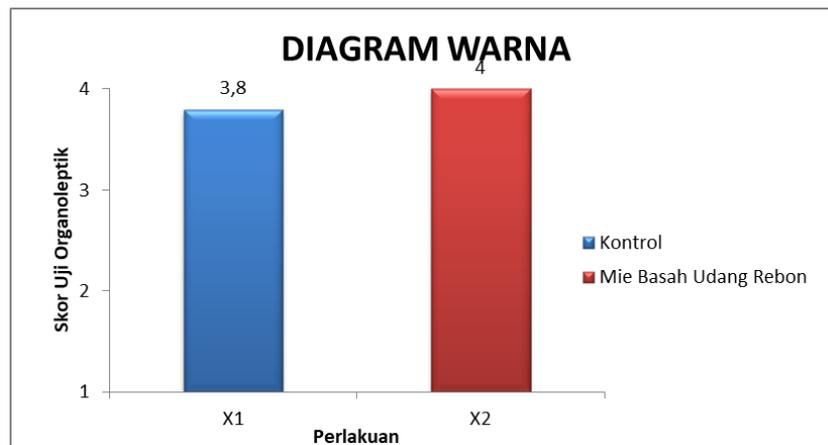
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Pada penelitian ini dilakukan langsung percobaan terhadap udang rebon pada pembuatan mie basah. Penelitian ini dapat dilihat dari beberapa indikator seperti: warna, aroma, tekstur, rasa gurih dan rasa udang rebon. Hasil penelitian ini diperoleh dari angket yang diisi langsung oleh panelis. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut.

1. Warna

Hasil penelitian pada kualitas warna cream pada pembuatan mie basah udang rebon dapat dilihat pada gambar 14 dibawah ini :

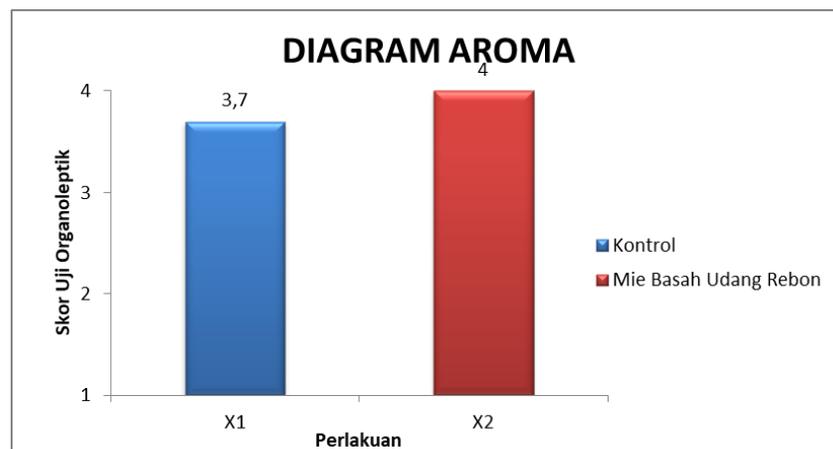


Gambar 14. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna (Cream) Dari Mie Basah Dengan Resep Kontrol Dan Resep Mie Basah Dengan Resep Udang Rebon

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan mie basah broiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas warna rata-rata sebesar 3,8 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas warna yang diperoleh pada pembuatan mie basah dengan udang rebon diperoleh bentuk rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berwarna cream.

2. Aroma

Hasil penelitian aroma udang rebon pada pembuatan mie basah udang rebon dapat dilihat dari gambar 15 dibawah ini :



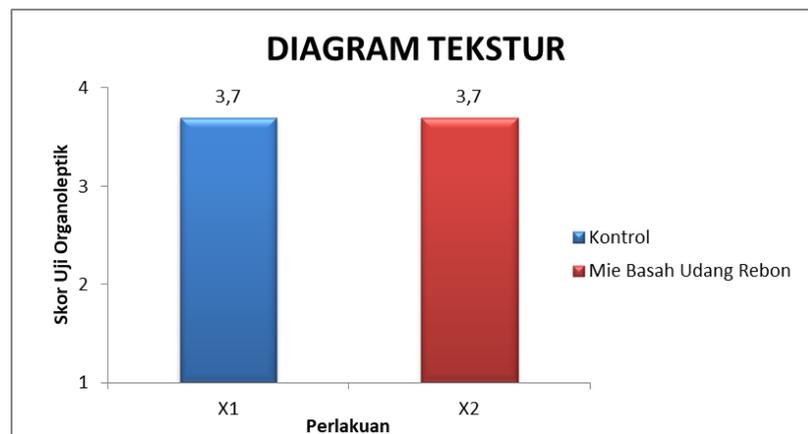
Gambar 15. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Dari Mie Basah Dengan Resep Kontrol Dan Mie Basah Dengan Resep Udang Rebon

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan mie basah *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas aroma rata-rata sebesar 3,7 sedangkan untuk nilai uji

organoleptik kualitas aroma yang diperoleh pada pembuatan mie basah dengan udang rebon diperoleh aroma rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori beraroma harum.

3. Tekstur

Hasil penelitian tekstur kenyal pada pembuatan mie basah udang rebon dapat dilihat dari gambar 16 dibawah ini.



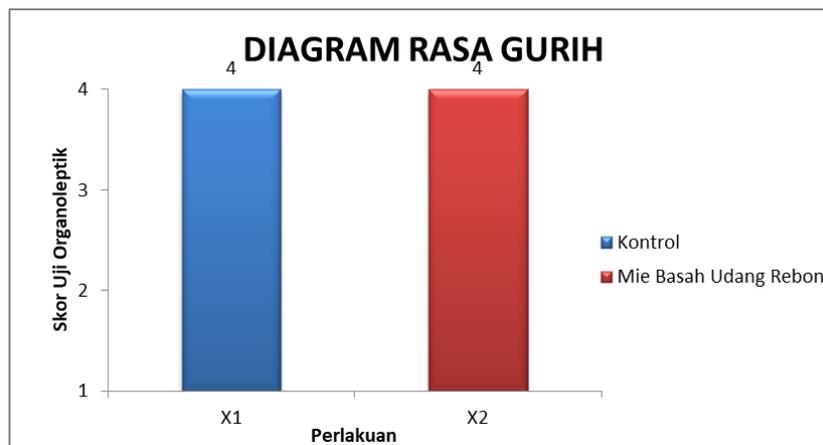
Gambar 16. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Dari Mie Basah Dengan Resep Kontrol Dan Mie Basah Dengan Resep Udang Rebon

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan mie basah broiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas tekstur rata-rata sebesar 3,7 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas tekstur yang diperoleh pada pembuatan mie basah dengan udang rebon diperoleh tekstur rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori tekstur kenyal

.4. Kualitas Rasa

a. Rasa Gurih

Hasil penelitian rasa gurih pada pembuatan mie basah udang rebon dapat dilihat dari gambar 17 dibawah ini :

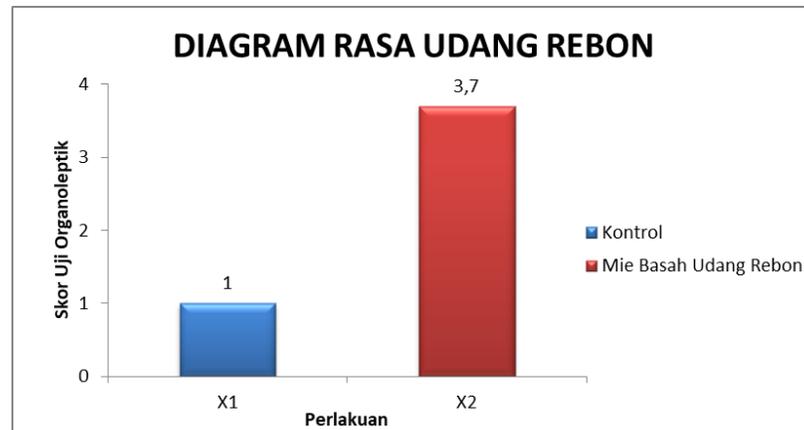


Gambar 17. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Dari Mie Basah Dengan Resep Kontrol Dan Mie Basah Dengan Resep Udang Rebon

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan mie basah broiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas rasa gurih rata-rata sebesar 4 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas rasa gurih yang diperoleh pada pembuatan mie basah dengan udang rebon diperoleh rasa gurih rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori rasa gurih.

b. Rasa Udang Rebon

Hasil penelitian rasa udang rebon pada pembuatan mie basah udang rebon dapat dilihat dari gambar 18 dibawah ini :



Gambar 18. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Udang Rebon Dari Mie Basah Dengan Resep Kontrol Dan Mie Basah Dengan Resep Udang Rebon

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan mie basah broiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas rasa udang rebon rata-rata sebesar 1 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas rasa udang rebon yang diperoleh pada pembuatan mie basah dengan udang rebon diperoleh rasa udang rebon rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori rasa udang rebon.

B. Pembahasan

Pada pembuatan mie basah penulis menggunakan udang rebon. Setelah melakukan penelitian sebanyak 3 kali, dapat dilihat hasil mie basah udang rebon meliputi : warna, tekstur, aroma, rasa gurih dan rasa udang rebon. Dalam pembuatan mie basah udang rebon, kualitas sangat memegang peranan penting dalam pembuatan suatu produk. Makanan yang berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan, yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, penciuman dan pengecap.

Berikut pembahasan kualitas dari mie basah udang rebon berdasarkan indikator masing – masing :

1. Warna

Warna dapat memperbaiki penampilan makanan agar menarik, warna pada makanan adalah kualitas pertama yang dilihat dalam pengenalan makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian individu. (Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Dewi, 2020). Warna merupakan penunjang utama dalam penampilan suatu makanan. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran mata kematangan makanan (Asri, 2021). Warna makanan terbagi dua yaitu pewarna alami dan sintesis (Buatan), pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintesis berupa pewarna buatan.

Warna berperan dalam penentuan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk, meskipun produk tersebut bernilai gizi tinggi, rasa enak, dan tekstur baik namun jika warna tidak menarik maka akan menyebabkan produk tersebut kurang diminati (Juwita, 2012).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh warna mie basah adalah cream baik pada pastel yang diperoleh dari resep kontrol maupun dari resep udang rebon. Warna cream didapat dari telur pada proses pengolahan dan pada resep mie basah dengan udang rebon warna cream juga dipengaruhi dari udang rebon yang sudah digiling halus. Pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan yang cair dan bubuk (Wisnu, 2007)

2. Aroma

Aroma yang harum diperoleh dari bahan-bahan yang segar dan tepat, juga dapat menjadi penarik bagi konsumen. Aroma merupakan bau yang berasal dari makanan dan mampu merangsang indera penciuman, sehingga membangkitkan selera makan. Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan, “Aroma dalam makanan disebabkan oleh senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman”.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh aroma dari mie basah adalah beraroma harum baik pada mie basah yang menggunakan resep

kontrol maupun yang menggunakan resep udang rebon. Pada resep udang rebon aroma harum yang dikeluarkan didapat oleh udang rebon yang digiling halus dan sangat jelas pada proses perebusan, sedangkan pada resep kontrol aroma harum yang dikeluarkan didapat dari penggunaan tepung yang berkualitas. Menurut Adelisiani (2019), “Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera.

3. Tekstur

Tekstur pada makanan terdiri dari halus dan kasar, cair dan padat, keras, kenyal, alot, berpori-pori, dan lembek (Asri, 2021). Tekstur adalah lunak atau kerasnya suatu bahan, tekstur yang baik pada makanan akan menentukan kualitas pada makanan yang diolah (Nurhayani dan Rahmi Holinesti). Tekstur merupakan perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah, dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan.

Tekstur kenyal pada mie basah merupakan faktor penting dalam pembuatan mie basah. Herliani (2013) menyatakan bahwa “Tekstur makanan dapat dilihat dari segi kelembapan, kekeringan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan, serta kekenyalan dalam makanan.”.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh tekstur dari mie basah udang rebon bertekstur kenyal. Tekstur kenyal dipengaruhi oleh tepung tapioka dan tepung terigu yang dicampurkan langsung kedalam adonan. Tujuan penambahan tepung tapioka pada mie basah adalah untuk mendapatkan tekstur yang lebih kenyal. Hal ini juga didukung oleh pendapat Lekahena (2016) Tepung tapioka adalah granula pati dari umbi ketela pohon yang kaya akan karbohidrat, tepung tapioka mempunyai kandungan amilopektin yang tinggi sehingga mempunyai sifat tidak menggumpal, mempunyai daya lekat yang tinggi, tidak mudah pecah atau rusak dan suhu gelatinisasinya relatif rendah.

4. Rasa

a. Rasa Gurih

Rasa makanan merupakan hal yang sangat penting bagi konsumen untuk menerima atau tidaknya makanan. Meskipun dalam segi bentuk, aroma dan lainnya menarik namun jika rasa makanan tidak enak maka produk yang kita olah akan tetap ditolak (Anisa Munawaroh dan Rahmi Holinesti, 2021). Rasa merupakan faktor penting dalam uji sensori. Rasa makanan akan mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk makanan.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa gurih ini di pengaruhi dari bahan yang di gunakan seperti penggunaan garam pada pembuatan mie basah. Hal ini juga didukung oleh pendapat Nugroho (2021)

Garam dapur berfungsi untuk memberi rasa, memperkuat tekstur mie dan meningkatkan elastisitas serta mengurangi lengketan adonan.

b. Rasa Udang Rebon

Rasa adalah faktor utama dalam menentukan makanan tersebut berkualitas atau tidak. Rasa adalah faktor utama dalam menentukan makanan tersebut berkualitas atau tidak. Diketahui adanya empat macam rasa dasar yaitu manis, asin, asam, dan pahit. Rasa suatu bahan pangan merupakan hasil kerjasama beberapa indera antara lain penglihatan, pembauan, pendengaran, dan perabaan. Rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen, rasa melibatkan lidah sebagai indera perasanya yaitu tanggapan terhadap rangsangan syaraf seperti: manis, asin, asam, dan pahit (Herliani, 2013).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa udang rebon dipengaruhi pada resep udang rebon didapat dari udang rebon yang digiling halus dan diayak hingga mendapatkan hasil yang bersih dan lebih terasa udang rebon.

C. Analisis Harga

Analisis harga sangat dibutuhkan dalam proses penjualan mie basah dengan udang rebon karena merupakan suatu perhitungan ekonomi terhadap bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan mie basah dengan udang rebon sehingga

dapat diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Penghitungan ekonomi yang dipakai dalam pembuatan mie basah dengan udang rebon ini adalah menggunakan metode konvensional. Metode konvensional yaitu cara menghitung harga jual yang paling sederhana. Dimana setelah semua biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian kita tentukan harga jual yang kita

Tabel 6. Tabel anggaran biaya pembuatan mie basah dengan udang rebon

No	Nama bahan	Banyak	Harga satuan	Harga sebenarnya
1	Udang Rebon	47,5 gr	Rp. 55.000/ kg	Rp. 5.00,-
2	Terigu Protein Tinggi	300 gr	Rp. 17.000/ kg	Rp. 5.000,-
3	Telur	2 btr	Rp. 2.000/btr	Rp. 4.000,-
4	Tepung Tapioka	25 g	RP. 12.000/kg	Rp. 500,-
5	Garam	5 gr	Rp. 4.000/ bks	Rp. 500,-
6	Minyak Goreng	20 ml	Rp. 18.000/lt	Rp. 500,-
7	Kemasan	1 kotak	Rp. 25.000/ bks	Rp. 2.000,-
Jumlah (<i>food cost</i>)				Rp. 13.000,-

Food cost = Rp. 13.000,-

Kenaikan harga yang diharapkan = 70% dari 1 resep

Harga jual = 70% kenaikan \times *food cost*

$$= \frac{100}{70} \times \text{Rp. 13.000,-}$$

$$= \text{Rp. 18.571,-}$$

Laba kotor = harga jual – *food cost*

$$= \text{Rp. 18.571,-} - \text{Rp. 13.000,-}$$

$$= \text{Rp. 5.571,-}$$

Upah tenaga kerja (10%) = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. 13.000,-} = \text{Rp. 1.300,-}$

$$\text{Biaya umum (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 13.000,-} = \text{Rp. 1.300,-}$$

$$\text{Bahan bakar (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 13.000,-} = \text{Rp. 1.300,-}$$

$$\text{Laba bersih} = \text{Laba kotor} - (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar})$$

$$= \text{Rp. 5.571,-} - \text{Rp. 3.900,-}$$

$$= \text{Rp. 1.671,-}$$

$$\text{Harga jual} = (70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}) + (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar})$$

$$= \text{Rp. 18.571,-} + \text{Rp. 3.900,-}$$

$$= \text{Rp. 22.471,-}$$

Dibulatkan menjadi Rp. 22.000,-

Hasil produksi 1 resep mie basah udang rebon adalah 500 gr

Hasil jual 1 bungkus dengan berat 250 gr

$$\text{Yaitu} = \text{Rp. 22.000,-} : 2$$

$$= \text{Rp. 11.000,-}$$

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Warna

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh warna mie basah adalah cream baik pada pastel yang diperoleh dari resep kontrol maupun dari resep udang rebon. Warna cream didapat dari telur pada proses pengolahan dan pada resep mie basah dengan udang rebon warna cream juga dipengaruhi dari udang rebon yang sudah digiling halus.

2. Aroma

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh warna mie basah adalah cream baik pada pastel yang diperoleh dari resep kontrol maupun dari resep udang rebon. Warna cream didapat dari telur pada proses pengolahan dan pada resep mie basah dengan udang rebon warna cream juga dipengaruhi dari udang rebon yang sudah digiling halus

3. Tekstur

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh tekstur dari mie basah udang rebon bertekstur kenyal. Tekstur kenyal dipengaruhi oleh tepung tapioka dan tepung terigu yang dicampurkan langsung kedalam adonan. Tujuan penambahan tepung tapioka pada mie basah adalah untuk mendapatkan tekstur yang lebih kenyal.

4. Rasa

a. Rasa gurih

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa gurih ini di pengaruhi dari bahan yang di gunakan seperti penggunaan garam pada pembuatan mie basah.

b. Rasa udang rebon

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa udang rebon dipengaruhi pada resep udang rebon didapat dari udang rebon yang digiling halus dan diayak hingga mendapatkan hasil yang bersih dan lebih terasa udang rebon.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang mie basah dengan udang rebon, ada beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun sarannya yaitu :

1. Dalam pembuatan mie basah dengan udang rebon perhatikan bahan yang di gunakan karena dapat mempengaruhi kualitas mie basah.
2. Setelah pengilingan udang rebon sebaiknya di lakukan pemisahan dengan diayak terlebih dahulu, agar mendapatkan hasil yang lebih halus.
3. Selama perebusan mie hindari perebusan terlalu lama.
4. Proses pengilingan mie harus di lakukan secara berulang untuk mendapatkan tekstur kenyal dan mie tidak mudah putus.
5. Untuk peneliti selanjutnya di harapkan melakukan penelitian terkait daya simpan pada mie basah dengan udang rebon.

DAFTAR PUSTAKA

- Rahmi Holinesti & Husna, A. 2019. *Analisis Kualitas Mie Basah Yang Dihasilkan dari Substitusi Ekstrak Daun Pegagan*. Jurnal Kapita Selekt Geografi. Volume 2 Nomor 8:95-106.
- Gery Purnomo. 2020. *Udang Rebon Atau Terasi Shrimp*. Dinas Perikanan Sukamara. Kalimantan Tengah.
- Sudarminto Setyo Yuwono. 2015. *Mie Instan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Standard Nasional Indonesia. 2015. *Mie Basah*. SNI 2987-2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Aisya Billina, dkk. 2014. *Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 4 No. 2: 109-116.
- Sri Handyani. 2013. “*Teknik Pembuatan Mie Sehat*”. Tim PPM Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Bartono. 2010. *Pentingnya Kualitas Pada Alat Pengolahan*. Jurnal Hygiene Sanitasi, 5 (2):40.
- Anni Faridah dan Ayu Tri Mulya. 2020. *Penambahan Ekstrak Daun Krokot Dalam Pembuatan Mie Basah*. Proyek Akhir. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Serina Gusri. 2022. *Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Udang rebon*. Proyek akhir. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Candra dan Hafni Rahmawati. 2018. *Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (Monopterus albus Zuiew)*. Jurnal Teknik Lingkungan. Vol. 4 No. 2 : 82-86.
- Anni Faridah dan Ayu Zuhara. 2020. *Penambahan Ketupang Air Pada Mie Basah*. Proyek akhir. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Elide. 2012. *Peraltan Pengolahan Makanan*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Nurhayani, Rahmi Holinesti. 2020. *Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 2(1), pp.57-63.

Nurjannah Fitriani dan Rahmi Holinesti. *"The Quality Of Nastar Produced From The Substitution Of Taro Flour."* Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi 3.1 (2022): 56-62.

Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Dewi. 2020. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar.* Jurnal pendidikan tata boga pan teknologi.1(2):15-20.

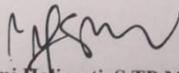
Serina gusri. 2022. *Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Tongkol.* Proyek Akhir. Padang: Universitas Negeri Padang.

UNP. 2020. *Panduan Penulisan Tugas Akhir Program Studi D3 Tata Boga.* Padang : Universitas Negeri Padang.

UNP. 2011. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Skripsi.* Padang : Universitas Negeri Padang.

LAMPIRAN

1. Surat Rekomendasi

	<p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN 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</p>
Padang, 14 september 2022	
Hal : Surat Rekomendasi	
Lamp : -	
Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang	
Dengan hormat,	
Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini :	
Nama	: Shania Dwi Fortuna Madjid
TM/NIM	: 2019/19079086
Program Studi	: D3 Tata Boga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Meningkatkan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon
Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 106 SKS dengan IPK 3,40	
Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.	
Mengetahui, Penasehat Akademik ✓	
 Rahmi Holinesti, S.TP M.Si NIP. 19801009 200801 2014	

2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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

Padang, 14 september 2022

Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir
 Lamp : 1
 Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,
 Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

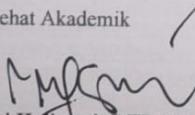
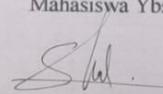
Nama	: Shania Dwi Fortuna Madjid
TM/NIM	: 2019/19079086
Program Studi	: D3 Tata Boga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Meningkatkan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :

1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik
2. Histori nilai

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui

<p>Penasehat Akademik</p>  <p>Rahmi H. H. H. H. H., S.TP M.Si NIP. 19801009 200801 2014</p>	<p>Mahasiswa Ybs,</p>  <p>Shania Dwi Fortuna Madjid 2019/19079086</p>
--	--

3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir


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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 14 September 2022

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,
 Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

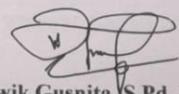
Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
 TM/NIM : 2019/19079086
 Jurusan/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul TA : Meningkatkan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :

1. Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
3. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
4. Dr. Elida, M.Pd

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

4. Surat Tugas Pembimbing


KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET 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) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. : 38 /UN35.8.2.3/AK/2020

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
 Nim : 19079086
 Prodi : D3 Tata Boga
 Judul : Meningkatkan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon

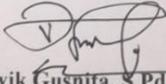
Terdaftar pada KRS Semester Juli - Desember 2022

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing
 Nama : Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
 NIP : 19801009 200801 2014
 Pangkat/Gol : III/d – Penata Tingkat I
 Jabatan : Lektor

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 14 September 2022
 Ketua Prodi Tata Boga FPP


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

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

5. Surat Izin Melakukan Penelitian


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

Padang, 27 Februari 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
 TM/NIM : 2019/19079086
 Program Studi : D3 Tata Boga
 Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul : Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon

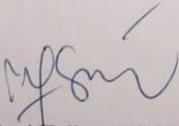
Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 01 Maret 2023 – 01 April 2023
 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,
 Pembimbing

Peneliti


Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
 NIP. 19801009 200801 2014


Shania Dwi Fortuna Madjid
 NIM. 19079086

6. Surat Penelitian


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

SURAT PENELITIAN
No. :10/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,
 Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

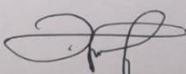
Nama	: Shania Dwi Fortuna Madjid
TM/NIM	: 2019/19079086
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon

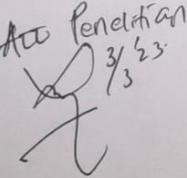
Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

Waktu	: 01 Maret – 01 April 2023
Tempat	: Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 27 Februari 2023
 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP


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

Ata Penelitian
3/3


7. Surat Permohonan Panelis Penelitian


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

Padang, 27 Februari 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
 TM/NIM : 2019/19079086
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon
 Waktu Pelaksanaan : 01 Maret 2023 – 01 April 2023

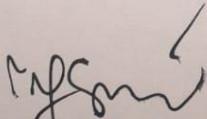
Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

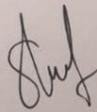
1. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Cici Andriani, S.Pd., M.Pd
3. Sari Mustika, S.Pt., M.S.i

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Pembimbing

Peneliti


Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
 NIP. 19801009 200801 2014


Shania Dwi Fortuna Madiid
 NIM. 19079086



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

Padang, 27 Februari 2023

No : 10/UN35.8.2.3/AK/2023
Hal : Permohonan Sebagai Panelis

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Shania Dwi Fortuna Madjid
TM/NIM : 2019/19079086
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang
Rebon

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 01 Maret 2023 – 01 April 2023.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Padang, 27 Februari 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

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

8. Bon Alat Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET 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) 7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

BON PEMINJAMAN ALAT

Laboratorium/Workshop :
Semester : VIII (B)
Judul Praktikum : Perangbakan protien Mie Basah dengan Perambahan Udang Rebon
Hari/Tanggal : Senin / 6 Maret 2023
Nama Peminjam : Shania Dwi Farwa Madjid
NIM/BP : 19079086 / 2019

No	Nama Alat	Jumlah	Tanda tangan		Kondisi Dikembalikan	
			Peminjam	Teknisi	Baik	Rusak
1	Mixing Bowl	2		✓		
2	Bubd Plastik	4		✓		
3	Pork	4		✓		
4	Sauspan	1		✓		
5	Saringan	1		✓		
6	Saringan MIE	1		✓		
7	Kompas	1		✓		
8	Penggilang MIE	1		✓		
9	timbangan	1		✓		

BON PEMINJAMAN BAHAN

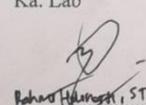
Laboratorium/Workshop :
Semester : VIII (B)
Judul Praktikum : Perangbakan Protien Mie Basah dengan Perambahan Udang Rebon
Hari/Tanggal : Senin / 6 Maret 2023
Nama Peminjam : Shania Dwi Farwa Madjid
NIM/BP : 19079086 / 2019

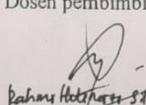
No	Nama Bahan	Jumlah	Tanda Tangan		Kondisi Dikembalikan	
			Peminjam	Teknisi	Baik	Rusak
1	Minyak Goreng	1 kg		✓		
2	Tekung Terigu	1 kg		✓		

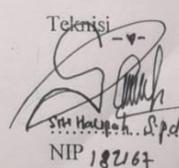
Mengetahui,
Ka. Lab

Dosen pembimbing

Teknisi


 Bahari Hidayat, STP, M.Eng
 NIP 198010091008012019

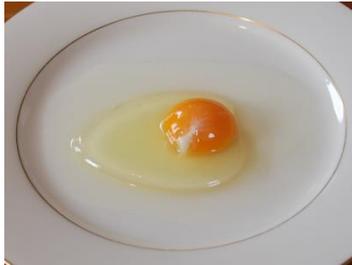

 Bahari Hidayat, STP, M.Eng
 NIP 198010091008012019


 Siti Marliah, S.Pd.
 NIP 182167

3/6/23

9. Dokumentasi Penelitian

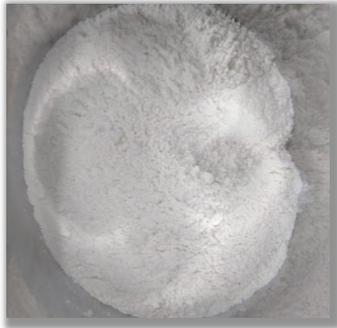
a. Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie basah udang rebon



Telur



Udang Rebon Giling



Tepung Terigu Pro Tinggi



Minyak Goreng



Air



Tepung Tapioka

b. Alat yang digunakan dalam pembuatan mie basah udang rebon



Panci



Lap Kerja



Sendok Takar



Timbangan



Gelas Ukur



Kompore



Waskom Stainlees



Penggiling Mie



Saringan



Blender

c. Proses Pembuatan Mie Basah Udang Rebon



Pencampuran tepung terigu dan tepung tapioka



Penambahan telur, air dan udang rebon



Pengadonan



Pembentukan mie



Perebusan mie



Mie basah udang rebon