

**PROPOSAL TUGAS AKHIR**  
**UJI PENERIMAAN MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI**  
**TEPUNG UBI JALAR JINGGA SEBAGAI BAHAN**  
**PEWARNA**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan**  
**untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



**Disusun oleh,**

**MUHAMMAD ABIYU WIDIKARIFANSYAH**

**NIM : 19071034**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi

Jalar Jingga Sebagai Bahan pewarna

Penulis : Muhammad Abiyyu Widikarifansyah

NIM 19071034

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari selasa, tanggal 2 Agustus 2022.

Disahkan oleh :

Ketua penguji,



M.Ridwan,S.Ikom.,M.m

NIP.198603272019031013

Anggota 1



Ratih Titik Haryati,S.Pd.M,Si.

Nidn.0601068604

Anggota 2



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc

NIP.198402032019031005

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM

NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi  
Jalar Jingga Sebagai Pewarna

Penulis : Muhammad Abiyyu Widikarifansyah

NIM : 190171034

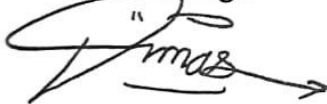
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 27 Juli 2022

Pembimbing I



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP. 198402032019031005

Pembimbing II



Linda Ratnawiasih, S.Pd

Nidn. 171001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS**  
**TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Abiyyu Widikarifansyah

NIM : 19071034

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan kulitsemangka pada pembuatan permen jelly adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Muhammad Abiyyu Widikarifansyah

NIM : 19071034

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Abiyyu Widikarifansyah

NIM :19071034

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Inovasi pembuatan permen jelly menggunakan kulit semangka beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem, the text 'SEBULUH RIBU RUPIAH' (Ten Thousand Rupiah), and 'METERAI TEMPEL' (Revenue Stamp). A unique alphanumeric code 'CF38BAKX013529680' is printed at the bottom of the stamp.

Muhammad Abiyyu Widikarifansyah

NIM : 19071034

## **PRAKATA**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah- nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“UJI PENERIMAAN MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR JINGGA SEBAGAI BAHAN PEWARNA”**.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, doronga dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, MM , selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S. E., M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata beserta Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir ini
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M , Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc , selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Linda Ratnawiasih, S.Pd , selaku Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir ini.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang

telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini

8. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil.
9. Seluruh teman-teman prodi seni kuliner yang telah mendukung saya dalam menyusun laporan tugas akhir ini.
10. Seluruh pihak yang telah tulus ikhlas memberikan doa serta motivasi dalam penyusunan laporan tugas akhir ini hingga selesai.

Jakarta, 12 Juni 2022

Penulis,



Muhammad Abiyyu Widikarifansyah

NIM 19071034

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Uji penerimaan mie basah dengan substitusi ubi jalar  
jingga sebagai pewarna  
Penulis : Muhammad Abiyyu Widikarifansyah  
Pembimbing I : Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.  
Pembimbing II : Linda Ratnawiasih, S.Pd.

*Noodles are one of the most popular processed foods in East and Southeast Asia. The main ingredient for making noodles is wheat flour. As is known today, there are many types of food and beverage coloring with very attractive colors. The dyes are divided into two based on the origin of manufacture, namely natural and synthetic dyes. Natural dyes are types of dyes obtained from plants and animals. The use of natural dyes does not have a bad side effect on the body. While synthetic dyes contain heavy metals that are carcinogenic which are very bad when they enter the body.*

*On the other hand, orange sweet potato is very common in Indonesia. Indonesia is the fifth largest sweet potato producer in the world. However, unfortunately there is no good post-harvest management for orange sweet potatoes. One way to take advantage of the sweet potato harvest so that it can be developed and utilized so well is by making orange sweet potatoes as a substitute for making wet noodles for*

*color addition. The type of research used is a quantitative type in which the author wants to explore directly how the innovative product of wet noodles with sweet potato substitution can be accepted by D3 students of the Culinary Arts Study Program, Department of Tourism, State Polytechnic of Creative Media, Jakarta. The results obtained in the study of Wet Noodles with Orange Sweet Potato Substitution got quite satisfactory results in terms of color, taste, aroma, texture, and aftertest with the acceptability percentage value reaching 79%.*

**Keywords : Noodles, Orange Sweet Potato, Substitution, Colorant**

Mie merupakan salah satu olahan makanan yang paling populer di Asia timur dan Asia Tenggara. Bahan utama pembuatan mie pada umumnya adalah tepung terigu. Seperti yang telah diketahui saat ini, banyaknya jenis pewarna makanan dan minuman dengan warna yang begitu sangat menarik. terbagi menjadi dua dilihat dari asal pembuatannya yaitu pewarna alami dan sintetis. Pewarna alami merupakan jenis zat pewarna yang didapatkan dari tumbuhan maupun hewan. Penggunaan zat pewarna alami tidak memiliki efek samping yang buruk terhadap tubuh. Sedangkan zat pewarna sintetis mengandung logam berat yang bersifat karsinogenik yang sangat buruk bila masuk kedalam tubuh.

Di lain pihak ubi jalar jingga sangat banyak ditemui di Indonesia. Indonesia menjadi penghasil ubi jalar terbesar kelima di dunia. Tetapi, Sayangnya belum ada pengelolaan manajemen pasca panen yang baik untuk ubi jalar jingga. Salah satu cara memanfaatkan hasil panen ubi jalar sehingga dapat di kembangkan dan dimanfaatkan sedemikian baik dengan menjadikan ubi jalar jingga sebagai bahan substitusi pembuatan mie basah untuk



penambahan warna. Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis kuantitatif yang mana penulis ingin mendalami secara langsung bagaimana produk inovasi mie basah dengan substitusi ubi jalar dapat diterima oleh kalangan mahasiswa D3 Prodi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Hasil yang didapat pada penelitian *Mie Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Jingga* mendapatkan hasil yang cukup memuaskan dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan aftertaste dengan nilai presentase acceptability mencapai 79%.

**Kata kunci : Mie, Ubi jalar jingga, Substitusi, Pewarna**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR .....	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iii
PRAKATA. ....	vi
ABSTAK .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	2
C. Batasan Masalah. ....	2
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan penelitiann .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
A. Tinjauan Mengenai Mie .....	5
B. Tinjauan mengenai Ubi Jalar Jingga .....	7
C. Tinjauan Mengenai Pewarna.....	8
BAB III METODE PELAKSANAAN .....	11
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	11
B. Bahan dan Alat.....	11
C. Cara Kerja .....	16
D. Tipe Penelitian. ....	16
E. Mode Pengumpulan data .....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan.....	28

B. Hasil Pembahasan .....	29
C. Kendala Yang Dihadapi .....	32
D. Uji Sensori pada Produk Mie Basah Ubi Jalar Jingga .....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran .....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN .....	45

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 warna sintetis yang aman dikonsumsi .....	10
Tabel 2 Kategori Penilaian panelis .....	14
Tabel 3 jarak Interval Kriteria penilaian Panelis .....	15
Tabel 4 Resep Original Mie Basah Ubi Jalar Jingga .....	17
Tabel 5 tata cara membuat Mie .....	17
Tabel 6 Bahan Pembuatan Mie Basah Tepung Ubi Jalar Jingga .....	20
Tabel 7 Alat Pembuatan Mie Basah Tepung Ubi jalar Jingga.....	22
Tabel 8 Alat Resep Pertama Mie Basah Tepung Ubi Jalar Jingga .....	29
Tabel 9 Resep percobaan Kedua Mie Basah Tepung Ubi Jalar Jingga .....	31
Tabel 10 Resep Data Hasil Uji Kesukaan.....	36
Tabel 11 Data Hasil Penilaian Rat-Rata dan Presentase Uji Sensori .....	37

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ilustrai Mie.....	5
Gambar 2 Ilustrasi Ubi Jalar .....	7
Gamabar 3 ilustrasi Pewarna Alami .....	8
Gambar 4 Ilustrasi Pewarna Sintetis.....	10
Gambar 5 Eksperimen Pertama Mie Basah Tepung Ubi Jalar Jingga.....	30
Gambar 6 Eksperimen kedua Mie BasahTepung Ubi Jalar Jingga .....	32
Gambar 7 Design Ruang Uji sensori .....	34
Gambar 8 Penampilan Mie Basah Tepung Ubi jalar Jingga Untuk Sensori.....	34
Gambar 9 Formulir Uji Kesukaan .....	35

