

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EKSPERIMEN PEMBUATAN MIE DENGAN TAMBAHAN
BAYAM HIJAU SEBAGAI BAHAN SUMBER WARNA DAN
SERAT**

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



Disusun oleh

NOVITA SYABANIA

NIM : 19071044

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Mie Dengan Tambah
Bayam Hijau Sebagai Sumber Warna dan Serat
Penulias : Novita Syabania
NIM : 19071044
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 Rabu, tanggal 20 Juli 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji

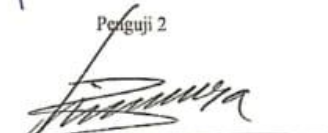


Dr. Tipri Rose Kartika, MM
NIP 19760112009122002

Penguji 1


Liza Amalia Putri, S.S., M.A
NIDN. 0026068402

Penguji 2



Dr. Benget Simamora., M.M.
NIDN. 0019057301

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E.,MM
NIP. 198103052008122001

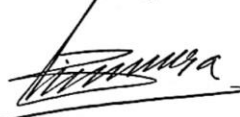
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Mie Dengan Tambah Bayam
Hijau Sebagai Sumber Warna dan Serat
Penulis : Novita Syabania
NIM : 19071044
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



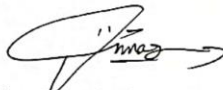
Dr. Benget Simamora., M.M.
NIP. 195907061986031002

Pembimbing II



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si
NIDN. 0601068604

Mengetahui,
Kordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Novita Syabania
NIM : 19071044
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Eksperimen Pembuatan Mie Dengan Tambah Bayam Hijau Sebagai Sumber Warna dan Serat adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 20 Juli, 2022

Yang menyatakan,



Novita Syabania

NIM. 19071044

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Novita Syabania
NIM : 19071044
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: Eksperimen Pembuatan Mie Dengan Tambah Bayam Hijau Sebagai Sumber Warna dan Serat, beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengolah 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, 20 Juli, 2022

Yang menyatakan,



Novita Syabania

NIM. 19071044

ABSTRAK

Noodle are one of the foods favored by Indonesian people of all ages, noodles made from wheat flour made from imported wheat, which is popular in foreign countries, especially Indonesia, has extraordinary appeal. requires a fashion technique to meet the fiber, namely adding fiber in the form of green spinach to the noodle composition. The method used in this paper is a quantitative method with an experimental method in order to find out how the influence of green spinach on the community's preference level through sensory testing. From the experimental results it is known that the addition of green spinach juice into the manufacture of this noodle has a significant effect on the color, texture, scent, and taste. To find out the level of taste for this green spinach noodle is on a quite like scale, and its existence is well accepted by people. In the hedonic test, green spinach noodles were superior in terms of scent, taste, and texture. While the organoleptic test was superior on the quite fragrant of scent spinach, savory taste, chewy texture and brownish green color.

Keyword : Noodle , Spinach

Mie merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia dari semua usia, mie terbuat dari tepung terigu yang berbahan baku produksi impor gandum makanan yang populer di manca negara ini khususnya Indonesia mempunyai daya tarik yang luar biasa. memerlukan teknik fashion untuk memenuhi serat yaitu ditambahkan serat baik berupa bayam hijau ke dalam komposisi mie tersebut. Metode yang digunakan dalam penulisan ini ialah metode kuantitatif dengan dengan metode eksperimen agar mengetahui bagaimana pengaruh bayam hijau tingkat kesukaan masyarakat melalui uji sensori. Dari hasil eksperimen diketahui bahwa penambahan sari bayam hijau kedalam pembuatan mie ini memiliki pengaruh yang signifikan terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa. Untuk diketahui tingkat rasa kesukaan terhadap mie bayam hijau ini ada pada skala cukup suka, dan bisa diterima baik keberadaannya oleh masyarakat. Pada pengujian *hedonik* mie bayam hijau lebih unggul dalam segi aroma, rasa, dan tekstur. Sedangkan uji *organoleptik* unggul pada aroma cukup wangi bayam, rasa gurih, tekstur kenyal dan warna hijau kecoklatan.

Kata Kunci : Mie, Bayam Hijau

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN MIE DENGAN TAMBAHAN BAYAM HIJAU SEBAGAI SUMBER WARNA DAN SERAT”**.

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.

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar saya. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, MM , selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik beserta Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir ini
3. Ibu Anindita Budi Astusi, S. E., M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M , Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Pak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc , selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Ibu Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si. , 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. Segenap rekan mahasiswa seni kuliner yang saya cintai
10. Teman-teman yang saya sayangi yang senantiasa memberi semangat setiap harinya
11. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan laporan ini

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi masyarakat, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 10 Juli 2022



Novita Syabania
NIM 19071044

Daftar Isi

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vi
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	ixError! Bookmark not defined.
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A.LATAR BELAKANG	1
B.Identifikasi Masalah	3
C.Batasan Masalah.....	3
D.Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan	3
F.Manfaat Penulisan	3
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A.Tinjauan Umum	5
B. Tinjauan Khusus	11
BAB III	18
METODE PELAKSANAAN	19
A.Objek Penulisan	19
B.Teknik Pengumpulan Data	20
C.Pengukuran Dan Analisa	26
D.Ruang Lingkup	33
E.Langkah Kerja	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A.Tahap Percobaan Final.....	39
B.Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	42
C.Kendala Yang Dihadapi	44
D.Uji Sensori Terhadap Mie Bayam Hijau	44

BAB V	54
KESIMPULAN DAN SARAN	54
A.Kesimpulan	54
B.Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN DOKUMENTASI	58
A. Biodata Mahasiswa	60

Daftar Tabel

Tabel 1 Kandungan Gizi Bayam Hijau.....	13
Tabel 2 Formulir Uji Skala Kesukaan.....	27
Tabel 3 Formulir Uji Skala Inderawi.....	28
Tabel 4 Keterangan Interval Kesukaan.....	28
Tabel 5 Percobaan Formula	32
Tabel 6 Bahan Mie Bayam Hijau.....	36
Tabel 7 Alat yang digunakan.....	36
Tabel 8 Persiapan Produksi.....	39
Tabel 9 Produksi.....	40
Tabel 10 Komposisi formula 1.....	43
Tabel 11 Data hasil uji kesukaan	48
Tabel 12 Data hasil uji organoleptik.....	51

Daftar Gambar

Gambar 1. Prosedur pembuatan mie secara umum.....	10
Gambar 2. Bayam hijau.....	12
Gambar 3. Tepung terigu	15
Gambar 4. Bayam hijau	15
Gambar 5. Garam	16
Gambar 6. Hasil formulasi percobaan satu	43
Gambar 7. Layout Ruangan	45
Gambar 8. Penampilan mie bayam hijau untuk uji sensori.....	46
Gambar 9. Lembar kuesioner uji hedonik.....	46
Gambar 10. Lembar kuesioner uji organoleptik	47
Gambar 11. Penampilan produk sensori mie bayam hijau.....	58
Gambar 12. Pelaksanaan Uji Sensori	59

Daftar Lampiran

Lampiran 1	58
Lampiran 2.....	59
Lampiran 3	60