

**FORMULASI PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG DALAM
PEMBUATAN MIE BASAH SEBAGAI PRODUK MIE PEDAS
KEKINIAN**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh:

Rafli Bagus Sadewa

NIM 21710049

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

JAKARTA

2024

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Dengan Penambahan Tepung Ganyong Dalam
Pembuatan Mie Basah Sebagai Produk Mie Kekinian

Penulis : Rafli Bagus Sadewa

NIM : 21710049

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 Senin, 15 Juli 2021

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Liza Amalia Putri, S.S., M.A.
NIP. 198406262019032013

Penguji 1



Swastono Putro Pirastyo, S.Par.,
M.Par.
NIP. 198804112020121008

Penguji 2



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,
M.M.Par
NIP. 199104252022032013

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Penggunaan Tepung Ganyong dalam Pembuatan Mie Basah sebagai Produk Mie Pedas Kekinian
Penulis : Rafli Bagus Sadewa
NIM : 21710049
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di ...~~Jan 2024~~...~~5 Juli 2024~~...

Pembimbing 1



Lu'luwatin/Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.
M.Par
NIP : 199104252022032012

Pembimbing 2



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj,
S.Pd
NIP 199408082022032020

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Rafli Bagus Sadewa
NIM	: 217100149
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
Formulasi Penggunaan Tepung Ganyong dalam Pembuatan Mie Basah sebagai
Produk Mie Pedas Kekinian **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 sebenarnya.

Jakarta, ~~Rabu~~ 3 Juli 2024

Yang menyatakan,



Rafli Bagus Sadewa

NIM: 21710049

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rafli Bagus Sadewa
NIM : 21710049
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: "Formulasi Penggunaan Tepung Ganyong dalam Pembuatan Mie Basah sebagai Produk Mie Pedas Kekinian"

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, Rabu 3 Juli 2024

Yang menyatakan,



Rafli Bagus Sadewa

NIM: 21710049

ABSTRACT

This research aims to explore the potential of ganyong tuber flour as a staple ingredient in making wet noodles, a popular traditional food in Indonesia. The research method used was a descriptive qualitative approach with data collection techniques including observation, expert judgment, literature study, and documentation. Based on expert judgment evaluation, the noodle formulation with 50% ganyong tuber flour was considered optimal in terms of taste, aroma, texture, and color. This formulation was consistently better than the 25% and 75% formulations. The main recommendation from this study is that the noodle formulation with 50% ganyong tuber flour is the best option as it achieves a good balance in various sensory aspects. The 25% formulation was also found to be quite good but less desirable, while the 75% formulation received low ratings due to texture issues. This research makes an important contribution in developing innovations in wet noodles by utilizing ganyong tuber flour, not only in terms of health and sensory, but also in terms of economics and production techniques.

Keyword: Noodle, Ganyong Tuber Flour, Formulation

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi tepung umbi ganyong sebagai bahan pokok dalam pembuatan mie basah, sebuah makanan tradisional populer di Indonesia. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data meliputi observasi, expert judgment, studi kepustakaan, dan dokumentasi. Berdasarkan evaluasi expert judgment, formulasi mie dengan 50% tepung umbi ganyong dianggap optimal dalam hal rasa, aroma, tekstur, dan warna. Formulasi ini konsisten lebih baik dibandingkan dengan formulasi 25% dan 75%. Rekomendasi utama dari penelitian ini adalah formulasi mie dengan 50% tepung umbi ganyong sebagai pilihan terbaik karena mencapai keseimbangan yang baik dalam berbagai aspek sensoris. Formulasi dengan 25% juga ditemukan cukup baik tetapi kurang diminati, sementara formulasi dengan 75% mendapat penilaian rendah karena masalah tekstur. Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam mengembangkan inovasi pada mie basah dengan memanfaatkan tepung umbi ganyong, tidak hanya dari segi kesehatan dan sensoris, tetapi juga dari segi ekonomis dan teknis produksi.

Kata Kunci: Mie, Tepung Ganyong, Formulasi

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini penulis menyusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik agar dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan pembuatan buku. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul “FORMULASI PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG DALAM PEMBUATAN MIE BASAH SEBAGAI PRODUK MIE PEDAS KEKINIAN”. Penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa/I dalam mengetahui teori yang didapat selama perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, motivasi, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif;
2. Dr. Handika Dany Rahmawati, S.Si., M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik;
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner;

4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner;
5. Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par sebagai Dosen Pembimbing I;
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd sebagai Dosen Pembimbing II;
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini;
8. Kepada Keluarga yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini;
9. Kepada teman – teman kelompok saya yang selalu mendukung dan memotivasi penulis selama ini;
10. Kepada pacar saya yang menemani selalu saat mengerjakan penulisan;

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk laporan tugas akhir ini.

Jakarta, 28 Februari 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Rafli' followed by a stylized flourish and a period.

Rafli Bagus Sadewa

NIM. 21710049

DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penulisan.....	6
F. Manfaat Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Mie	8
B. Makanan pedas.....	12
C. Umbi Ganyong.....	13
D. Tepung Ganyong.....	15
E. <i>Food Cost</i> (biaya bahan baku)	17
BAB III METODE PELAKSANAAN	18
A. Data/Objek Penulisan	18

B.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
C.	Teknik Pengumpulan Data	19
D.	Ruang Lingkup.....	20
E.	Langkah Kerja.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		31
A.	Hasil.....	31
B.	Pembahasan	58
C.	Kendala yang Dihadapi	63
D.	Deskripsi Produk.....	64
BAB V Kesimpulan dan Saran.....		65
A.	Kesimpulan	65
B.	Saran.....	66
Daftar Pustaka		67
LAMPIRAN		69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Mie	8
Gambar 2 Diagram Alir Pembuatan Mie.....	11
Gambar 3 Makanan Pedas	12
Gambar 4 Umbi Ganyong	13
Gambar 5 Tepung Ganyong	15
Gambar 6 Diagram Alir Pembuatan Mie dengan Penambahan Tepung Umbi Ganyong	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Sampel 1	22
Tabel 2 Sampel 2	23
Tabel 3 Sampel 3	23
Tabel 4 Sampel 4	24
Tabel 5 Sampel 5	25
Tabel 6 Sampel 6	26
Tabel 7 Alat Eksperimen	27
Tabel 8 Sampel 1	32
Tabel 9 Sampel 2	34
Tabel 10 Sampel 3	36
Tabel 11 Hasil penilaian kesukaan <i>expert judgment</i>	38
Tabel 12 tahapan eksperimen sampel 1	39
Tabel 13 tahapan eksperimen sampel 2.....	42
Tabel 14 tahapan eksperimen sampel 3.....	44
Tabel 15 tahapan eksperimen sampel 4.....	48
Tabel 16 Sampel 2	50
Tabel 17 tahapan eksperimen sampel 3.....	52
Tabel 18 Hasil penilaian kesukaan <i>expert judgment</i>	53
Tabel 19 Perhitungan mie kontrol 1	54
Tabel 20 Perhitungan mie kontrol 2.....	55
Tabel 21 Perhitungan mie kontrol 3.....	55
Tabel 22 hitungan formulasi 25% tepung ganyong + 75% tepung terigu	56
Tabel 23 Perhitungan Formulasi 50% tepung ganyong + 50% tepung terigu	57
Tabel 24 Perhitungan Formulasi 75% tepung ganyong + 25% tepung terigu	58
Tabel 25 Hasil Perhitungan Kesesuaian <i>Expert Judgment</i> Kontrol	61
Tabel 26 Hasil Perhitungan Kesesuaian <i>Expert Judgment</i> Formulasi Mie dengan Penambahan Tepung Umbi Ganyong	62
Tabel 27 Hasil Perhitungan Kesesuaian <i>Expert Judgment</i> Bumbu Pedas	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis.....	70
Lampiran 2 Lembaran Pembimbing TA.....	71
Lampiran 3 Kesesuaian Expert Judgment Kontrol	73
Lampiran 4 Rata-Rata Nilai Kesesuaian Resep Acuan	76
Lampiran 5 <i>Expert Judgment</i> Formulasi Kesesuaian.....	77
Lampiran 6 Kritik dan Saran	80
Lampiran 7 Penulis sedang Melakukan Penelitian	83
Lampiran 8 Proses Pembuatan Mie dengan Penambahan Tepung Ganyong.....	84
Lampiran 9 Hasil Exsperimen Mie dengan Penambahan Tepung Ganyong	87