

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UJI PENERIMAAN MIE PEDAS DENGAN**  
**PENAMBAHAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI**  
**SOLUSI KREATIF GENERASI PASCA MILLENIAL**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan**  
**Untuk memperoleh gelar Ahli Madya/Sarjana Terapan**



**Disusun Oleh:**

**Sabrina Amelia Marcelliny**

**NIM: 21710055**

**PROGRAM STUDI D3 SENI**  
**KULINER JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA**  
**KREATIF JAKARTA**

**2024**

# LEMBAR PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR

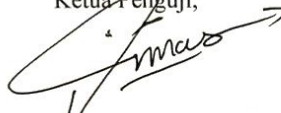
## LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong  
Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Millenial  
Penulis : Sabrina Amelia Marcelliny  
NIM : 21710055  
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 2024

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

Penguji 1,



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.  
NIP : 197305192024211001

Penguji 2,



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M  
NIP: 198809082022032008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



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

# LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : “ Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung  
Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Millenial “

Penulis : Sabrina Amelia Marcelliny  
NIM : 21710055  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, 02 Juli 2024

Pembimbing 1



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.  
NIP. 198809082022032008

Pembimbing 2



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

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

# PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sabrina Amelia Marcelliny

NIM : 21710055

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Proposal Tugas Akhir kami dengan judul: " Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Genereasi Pasca Millenial" **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, 02 juli 2024

Yang menyatakan,



Sabrina Amelia Marcelliny

NIM : 21710055

# PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Sabrina Amelia Marcelliny  
NIM : 21710055  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

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 : “ Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Genereasi Pasca Millenial ”

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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 in saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 02 juli 2024

Yang menyatakan



Sabrina Amelia Marcelliny

## PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan membuat penelitian uji sensorik. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul “Uji Penerimaan Mie pedas dengan penambahan tepung ganyong sebagai Solusi kreatif generasi pasca milenial”.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
5. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M sebagai pembimbing 1 pada Tugas Akhir.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd sebagai pembimbing 2 pada Tugas Akhir.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.

8. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
9. Kepada saudari Shalina Nathania Marcelliny yang sudah mensupport dan membantu penyusunan sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini..
10. Kepada teman – teman anggota kelompok dan teman satu angkatan di Program Studi Seni Kuliner.

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

Jakarta, 27 Juli 2024



Sabrina Amelia Marcelliny

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Milenial

Penulis : Sabrina Amelia Marcelliny

Pembimbing I : Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M

Pembimbing II : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd

Mie merupakan produk makanan yang sangat digemari oleh Masyarakat Indonesia. Umumnya mie terbuat dari Bahan dasar tepung terigu, telur serta penambahan bahan lainnya. Mie dapat di inovasikan dengan berbagai macam bahan tambahan seperti tepung Ganyong. Tepung Ganyong merupakan produk olahan yang berasal dari umbi Ganyong. Uji Hedonik merupakan pengujian yang digunakan untuk mengetahui Tingkat kesukaan dengan menggunakan skala hedonik seperti sangat suka, suka, agak suka, tidak suka. Prinsip uji hedonik panelis akan diminta untuk menilai Tingkat kesukaan dari produk olahan mie pedas tepung Ganyong. Uji organoleptik dilakukan untuk mengevaluasi reaksi manusia terhadap sensor indrawi dari suatu produk makanan. Uji organoleptic memiliki beberapa aspek penilaian meliputi aroma, rasa, tekstur, dan warna dari mie pedas tepung Ganyong. serangkaian uji yang telah dilakukan bertujuan untuk mengetahui Tingkat penerimaan mie pedas dengan penambahan tepung Ganyong pada mahasiswa politeknik negeri media kreatif Jakarta.

**Kata kunci: Mie, Ganyong, Uji Hedonik.**

*Noodles are a very popular food product among Indonesians. Generally, noodles are made from wheat flour, eggs, and other ingredients. Noodles can be innovated with different types of additional ingredients such as Ganyong flour. Ganyong flour is a processed product obtained from Ganyong tubers. The hedonic test is a test used to determine the level of appreciation using a hedonic scale such likeable scale. The panelists hedonic testing principle will be requested to assess the level of preference of processed spicy noodle products made from Ganyong flour. Organoleptic tests are performed to evaluate human reactions to sensory sensors in a food product. The organoleptic test has several evaluation aspects, including the aroma, taste, texture and color of the spicy Ganyong flour noodles. A series of tests that have been carried out aim to determine the acceptance rate of spicy noodles with the addition of Ganyong flour; to students of the Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.*

**Keyword: Noodles, Ganyong, Hedonic Test.**



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah .....	2
C. Identifikasi Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian .....	3
F. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
A. Uji Sensori.....	5
B. Uji Hedonik .....	5
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>14</b>
A. Data/Objek Penelitian .....	14
B. Metode Penelitian .....	14
C. Teknik Pengumpulan Data .....	15
E. Langkah Kerja .....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. Hasil dan Pelaksanaan Uji Sensori .....	30
B. Hasil Pengamatan Dan Pembahasan Nilai Perhitungan Uji Sensori .....	32
C. Pengolahan Dan Analisis Data .....	46
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>60</b>
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran .....	61

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mie .....	6
Gambar 2.2 Tepung Ganyong.....	11

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Kandungan Gizi Mie per 100 gram.....	7
Tabel 2.2 Tabel Kandungan Gizi Mie per 100 gram.....	8
Tabel 2.3 Syarat Mutu Mie Basah .....	9
Tabel 2.4 Tabel Kandungan Gizi Umbi Ganyong per 100 gram .....	11
Tabel 3.1 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner .....	17
Tabel 3.2 Tabel Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Aroma .....	17
Tabel 3.3 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Warna .....	18
Tabel 3.4 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Rasa .....	18
Tabel 3.5 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Tekstur.....	19
Tabel 3.6 Tabel Interval Skor .....	19
Tabel 3.7 Tabel Interval Skor .....	20
Tabel 3.8 Tabel Bilangan Acak .....	21
Tabel 3.9 Tabel Layout Percobaan.....	22
Tabel 3.10 Tabel Modifikasi Mie Pedas Tepung Ganyong .....	23
Tabel 3.11 Tabel Formulasi Mie Tepung Ganyong.....	24
Tabel 3.12 Tabel Formulasi Eksperimen Mie Pedas.....	25
Tabel 3.13 Tabel Formulasi Eksperimen Mie Pedas.....	25
Tabel 3.14 Tabel Formulasi Eksperimen Mie Pedas.....	26
Tabel 3.15 Tabel Formulasi Bumbu Mie Pedas Tepung Ganyong .....	27
Tabel 3.16 Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik.....	29
Tabel 4.1 Tabel pelaksanaan triangle test sebelum panelis melakukan uji sensori	30
Tabel 4.2 Tabel pelaksanaan Uji Sensori .....	31
Tabel 4.3 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Pedas ..	32
Tabel 4.4 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Pedas .....	33
Tabel 4.5 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie Pedas ..	35
Tabel 4.6 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie Pedas ..	36
Tabel 4.7 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna Mie Pedas .....	38
Tabel 4.8 Tabel Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma Mie Pedas ..	39

Tabel 4.9 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Mie Pedas .....	40
Tabel 4.10 Tabel Nilai Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Mie Pedas .....	42
Tabel 4.11 Tabel Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik .....	43
Tabel 4.12 Tabel Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik .....	44
Tabel 4.13 Tabel Hasil Data Reability Statics .....	47
Tabel 4.14 Tabel Hasil Uji Normalitas.....	49
Tabel 4.15 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Warna.....	50
Tabel 4.16 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Aroma .....	52
Tabel 4.17 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Tekstur .....	53
Tabel 4.18 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Rasa.....	54
Tabel 4.19 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Warna .....	55
Tabel 4.20 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Aroma.....	56
Tabel 4.21 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Tekstur.....	57
Tabel 4.22 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Rasa.....	58