

## **LAPORAN TUGAS AKHIR**

### **UJI PENERIMAAN MIE INSTAN DENGAN PENAMBAHAN LUMATAN DAGING IKAN LELE DAN RUMPUT LAUT KARAGENAN (*ECUCHEUMA COTTONI*)**

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



**Disusun Oleh  
SOFI GHINA FADHLILLAH  
NIM : 21710061**

**PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF  
JAKARTA  
2024**

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UJI PENERIMAAN MIE INSTAN DENGAN PENAMBAHAN LUMATAN  
DAGING IKAN LELE DAN RUMPUT LAUT KARAGENAN  
(*EUCHEUMA COTTONI*)**

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



**Disusun Oleh:  
SOFI GHINA FADHLILLAH  
NIM: 21710061**

**PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF  
JAKARTA  
2024**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Mie Instan dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele dan Rumput Laut Karagenan (*Eucheuma cottoni*)  
Penulis : Sofi Ghina Fadhlillah  
NIM : 21710061  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin, 15 Juli 2024.

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



Supardianningsih, S.Pd., M.Sc  
NIP.198809302019032018

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP.198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Mie Instan Dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut Karagenan (*Eucheuma Cottoni*)

Penulis : Sofi Ghina Fadhlillah

NIM 21710061

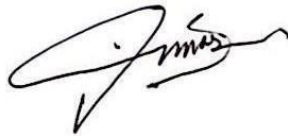
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, Kamis, 9 Juli 2024

Pembimbing 1



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

NIP. 198402032019031005

Pembimbing 2



Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H.

NIP. 199105192019032021

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR  
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sofi Ghina Fadhlillah  
NIM : 21710061  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Penerimaan Mie Instan Dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut Karagenan (*Eucheuma cottoni*) adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism. 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, 15 Juli 2024

Yang menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a 1000 Rupiah stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '1000', 'METERAL TEMPRE', and 'SFEALX/83288358'.

Sofi Ghina Fadhlillah

NIM. 21710061

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Sofi Ghina Fadhlillah  
NIM : 21710061  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti *Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-free Right)* atas karya ilmiah saya yang berjudul : Uji Penerimaan Mie Instan Dengan Penambahan Lumutan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut Karagenan (*Eucheuma cottoni*)

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, menalih 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 ini saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a 1000 Rupiah postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '1000', 'METERAL TEMBEK', and '6FEALX283288354'.

Sofi Ghina Fadhlillah

NIM. 21710061

## ABSTRAK

*Instant noodles are an alternative food to replace rice, which contains high carbohydrates but cannot be used as food to meet human nutritional needs. Utilizing local catfish commodities can be used as an additional ingredient for instant noodles to provide more nutritional value and create innovations in instant noodle products. This research aims to determine the level of acceptance of catfish instant noodles through hedonic tests and the physical quality of catfish instant noodles by testing three different samples, namely F1 (0%), F2 (33,33%), and F3 (50%) on 25 panelists semi-trained. The parameters assessed for catfish instant noodles include taste, aroma, color, and texture. This research used quantitative methods using SPSS and obtained overall data analysis results showing that the F2 sample (33,33% crushed catfish meat) received a high acceptance level of 3.17 with a taste value of 4.32 very like, aroma value of 3.96 like, color value 3.60 likes and texture value 4.04 likes. In the manufacture of catfish instant noodles, there were significant differences in each sample and indicator between the control and experimental formulations.*

**Keywords :** *instan noodles, catfish, hedonic test*

Mie instan menjadi makanan alternatif pengganti nasi yang mengandung karbohidrat tinggi tetapi tidak bisa dijadikan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi pada manusia. Pemanfaatan komoditas lokal ikan lele dapat dijadikan bahan tambahan untuk mie instan guna memberikan nilai gizi lebih dan menciptakan inovasi baru pada produk mie instan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan pada mie instan ikan lele melalui uji heonik dan mutu fisik pada mie instan ikan lele dengan mengujikan 3 sampel yang berbeda yaitu F1 (0%), F2 (33,33%) dan F3 (50%) pada 25 panelis semi terlatih. Parameter yang dinilai pada mie instan ikan lele meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan SPSS dan mendapatkan hasil analisis data secara keseluruhan menunjukkan pada sampel F2 (33,33% lumatan daging ikan lele) mendapatkan nilai tingkat penerimaan yang tinggi sebesar 3.17 dengan nilai rasa 4.32 sangat suka, nilai aroma 3.96 suka, nilai warna 3.60 suka dan nilai tekstur 4.04 suka. Pada pembuatan mie instan ikan lele terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap sampel dan Indikatornya antara formulasi kontrol dan eksperimen.

**Kata kunci :** Mie instan, Ikan lele, Uji hedonik

## 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 branding kemasan. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul “Uji Penerimaan Mie Instan Dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut Karagenan (*Eucheuma cottoni*)”.

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.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku pembimbing I pada Tugas Akhir.
8. Meisi Riana, S.Kp.G.,M.P.H selaku pembimbingan II pada Tugas Akhir.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.



10. Kepada ayahanda Malpi Sepdania dan ibunda Wiwin Nasifah dan kakak tercinta yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
11. Kepada kerabat terdekat masa SMA dan teman kelompok seperjuangan Ashifa Bintang Maharani, Kaisu Kilau Smestawangi, Luthfiya Dzaki Azahra, Johannes Valentino Febrian yang selalu mendukung dan saling memberi saran dalam penulisan tugas akhir ini.
12. Kepada Septian Adi Pratama yang selalu memberikan motivasi dan semangat ketika saya sedang merasa tidak percaya diri dan lelah untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

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, 10 Juli 2024



Sofi Ghina Fadhlillah

## DAFTAR ISI

<b>COVER DALAM</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>PRAKATA</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penulisan .....	4
F. Manfaat Penulisan .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. Mie Instan.....	6
B. Ikan Lele ( <i>Clarias sp.</i> ) .....	7
A. Uji Hedonik.....	10
B. Panelis .....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>
A. Data/Objek Penelitian .....	16
B. Teknik Pengumpulan Data .....	17

C. Pengukuran dan Analisis Data.....	18
D. Ruang Lingkup.....	22
E. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk (Langkah Kerja) .....	23
F. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori.....	24
G. Teknik Penyajian Kepada Panelis .....	25
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
A. Tahapan Proses Pelaksanaan Uji Sensori .....	26
B. Nilai Rata-Rata Kesukaan dan Standar Deviasi .....	31
C. Hasil Uji Sensori .....	31
D. Hasil Keseluruhan Uji Sensori ( <i>Overall Acceptability</i> ).....	46
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>49</b>
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran.....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Gizi Mie pada 100 gram bahan .....	6
Tabel 2 Survei konsumsi mie instan di 5 negara .....	7
Tabel 3 Syarat Mutu Mie Instan .....	7
Tabel 4 Komposisi Kandungan Gizi pada Ikan Lele .....	9
Tabel 5 Pengembangan olahan produk berbahan ikan lele .....	9
Tabel 6 Skala Uji Hedonik .....	11
Tabel 7 Uji penerimaan pada produk mie .....	11
Tabel 8 Bobot Nilai Mutu Fisik .....	19
Tabel 9 Bobot Nilai Kuisisioner .....	19
Tabel 10 Interval Penilaian Panelis.....	20
Tabel 11 Penentuan Bilangan Acak .....	21
Tabel 12 Resep Mie Instan Ikan Lele.....	23
Tabel 13 Nilai rata-rata dan standar deviasi 3 Sampel .....	31
Tabel 14 Hasil Uji Reliabilitas .....	31
Tabel 15 Hasil Uji Normalitas .....	32
Tabel 16 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada Rasa .....	33
Tabel 17 Hasil Perhitungan Uji Friedman Rasa .....	33
Tabel 18 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada aroma .....	35
Tabel 19 Hasil Perhitungan Uji Friedman Aroma.....	35
Tabel 20 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada warna.....	37
Tabel 21 Hasil Perhitungan Uji Friedman Warna .....	37
Tabel 22 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada tekstur .....	38
Tabel 23 Hasil Perhitungan Uji Friedman tekstur.....	38
Tabel 24 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada mutu rasa.....	40
Tabel 25 Hasil perhitungan uji friedman mutu rasa .....	40
Tabel 26 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada mutu aroma .....	41
Tabel 27 Hasil perhitungan uji friedman mutu aroma .....	41
Tabel 28 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada mutu warna .....	43
Tabel 29 Hasil perhitungan uji friedman mutu warna.....	43
Tabel 30 Hasil Rata-rata nilai kesukaan pada mutu tekstur .....	44
Tabel 31 Hasil perhitungan uji friedman mutu tekstur.....	44
Tabel 32 Hasil <i>Overall Acceptability</i> Mutu Hedonik.....	46
Tabel 33 Hasil <i>Overall Acceptability</i> Karakteristik Mutu.....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ikan Lele ( <i>Clarias gariepinus L.</i> ).....	8
Gambar 2 Porsi Penyajian pada Panelis .....	25
Gambar 3 Penyajian kepada panelis .....	25
Gambar 4 <i>Triangle Test</i> .....	26
Gambar 5 Formulir <i>Triangle Test</i> .....	26
Gambar 6 Pembuatan sampel mie instan .....	27
Gambar 7 Bilik uji sensori .....	28
Gambar 8 Daftar hadir panelis .....	28
Gambar 9 Arahan pada panelis .....	29
Gambar 10 Panelis memberi penilaian .....	29
Gambar 11 Mengumpulkan formulir .....	30
Gambar 12 Dokumentasi Bersama Panelis .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2 Formulir Persyaratan Panelis.....	57
Lampiran 3 Formulir Bersedia Menjadi Panelis.....	59
Lampiran 4 Formulir Mutu Fisik.....	60
Lampiran 5 Formulir Mutu Hedonik.....	61
Lampiran 6 Formulir Mutu Hedonik Aroma.....	62
Lampiran 7 Formulir Mutu Hedonik Warna.....	63
Lampiran 8 Formulir Mutu Hedonik Tekstur.....	64
Lampiran 9 Daftar Hadir Panelis.....	65
Lampiran 10 Rekapitulasi Data Uji Sensori Rasa.....	66
Lampiran 11 Rekapitulasi Data Uji Sensori Aroma.....	67
Lampiran 12 Rekapitulasi Data Uji Sensori Warna.....	68
Lampiran 13 Rekapitulasi Data Uji Sensori Tekstur.....	69
Lampiran 14 Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu Rasa.....	70
Lampiran 15 Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu.....	71
Lampiran 16 Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu Warna.....	72
Lampiran 17 Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu Tekstur.....	73
Lampiran 18 Dokumentasi Pelaksanaan Uji Sensori.....	74
Lampiran 19 Hasil Uji Reliabilitas dan Uji Normalitas.....	75
Lampiran 20 Hasil Uji Friedman Mutu Hedonik.....	76
Lampiran 21 Hasil Uji Friedman Karakteristik Mutu.....	77
Lampiran 22 Lembar Bimbingan 1.....	78
Lampiran 23 Lembar Bimbingan 2.....	79