

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI BAHAN DASAR
MIE BASAH**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
program diploma III



Oleh :

MIFTAH ALIYANSAH HUSEN

Nomor induk : 201923530

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Miftah Aliyansah Husen

Tempat, Tanggal Lahir : Bandung, 3 Mei 2001

NIM : 201923530

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Skripsi

“PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI BAHAN DASAR MIE BASAH”

Ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika Yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan narasumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas atau pelanggaran atas etika keilmuan dan/ atau ada klaim terhadap keaslian naskah

ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh disekolah Tinggi Parawisata NHI Bandung serta peraturan terkait lainnya.

4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.

Bandung, 20 Desember 2022

Yang membuat pernyataan



Miftah Aliyansah Husen

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI BAHAN DASAR MIE BASAH

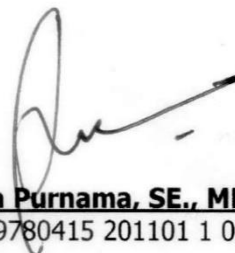
NAMA : MIFTAH ALIYANSYAH HUSEN
NIM : 201923530
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing II



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 04 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM.
NIP.19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI BAHAN DASAR MIE BASAH

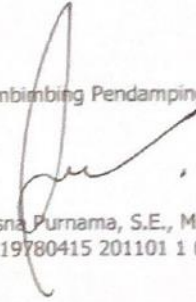
NAMA : Mitah Aliansah Husen
NIM : 201923530
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



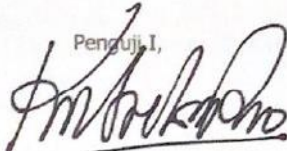
Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, S.E., MM
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji I,



Sukarno Wibowo, S.E., MM
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, Februari 2023

Mengetahui,

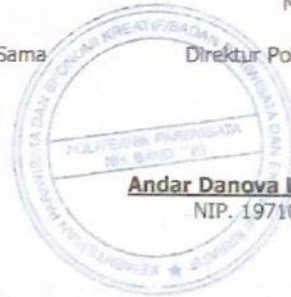
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001



KATA PENGHANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian yang berjudul ***PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI BAHAN DASAR MIE BASAH.***

Maksud dan tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas akhir ini. Penulis menghadapi banyak rintangan dalam menyelesaikan Tugas Akhir. Maka penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, diantaranya sebagai berikut :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu DR. ER Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. Sebagai Ketua Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai ketua jurusan Perhotelan
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par Sebagai Ketua Prodi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. sebagai pembimbing I, yang telah memberikan waktu, arahan dan tenaga nya kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

6. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. sebagai pembimbing II, yang telah memberikan waktu, arahan dan tenaga nya kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
7. Seluruh dosen dan para staf prodi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada kedua orangtua penulis yang sangat penulis kasihi yang telah memberikan segenap dukungan baik dalam bentuk materil maupun non materil.
9. Kepada teman – teman SKU 6B yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis semasa penulisan hingga terselesaikannya tugas akhir ini.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dukungan moral serta doa.

Akhir kata dari penulis semoga tulisan ini bukan hanya bermanfaat bagi mahasiswa tetap juga bagi masyarakat luas agar mau menggali dan menambah wawasan tentang masakan yang ada di Indonesia

Bandung, Desember 2022

Penulis

Abstrak

Mie basah merupakan salah satu jenis makanan yang banyak di sukai masyarakat dari berbagai kalangan, bahan dasar pembuatan tepung terigu. Di indonesia sendiri, masih tergantung terhadap bahan impor, sehingga penggunaan tepung kentang di substitusi dengan tepung kentang sebagai bahan pengganti tepung terigu,

Abstract

Wet noodles are a type of food that many people like from various backgrounds, the basic ingredient for making wheat flour. In Indonesia, it is still dependent on imported materials, so the use of potato flour is substituted with potato flour as a substitute for wheat flour.

DAFTAR ISI

KATA PENGHANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB 1	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Metode Penelitian.....	5
1.5. Lokasi dan waktu penelitian.....	7
BAB II.....	8
LANDASAN TEORI.....	8
2.1. Konsep Objek Penelitian	8
2.1.1. Sejarah dan Asal Usul kentang	8

2.1.2.	Budi daya kentang.....	9
2.1.3.	Kandungan Gizi dan khasiat kentang.	10
2.1.4.	Manfaat kentang untuk kesehatan.	13
2.1.5.	Tepung Kentang.....	14
2.2.	Mie (<i>Noodle</i>).....	15
2.2.1.	Sejarah Asal Usul Mie Basah.	15
2.2.2.	Proses Pembuatan Mie Basah	18
2.2.3.	Kandungan Gizi dan Khasiat Mie Basah.....	19
2.3.	Prosedur Percobaan.....	20
2.3.1.	Alat Percobaan Penelitian.....	21
2.3.2.	Bahan Penelitian.	24
2.3.3.	Produksi Percobaan Pembuatan Mie Basah Dengan Tepung Kentang	25
2.3.4.	Pengenalan dan Uji Organoleptik	26
2.3.5.	Proses Percobaan.	27
2.3.6.	Bahan Tambahan.	32
2.4.	Prosedur Penilaian.	33
2.4.1.	Klasifikasi Penilaian.	33
2.4.2.	Pengambilan Data Kuisioer	33

BAB III	38
ANALISA DAN PEMBAHASAN	38
3.1. Formulasi Resep	38
3.1.1. Usulan resep.....	39
3.2. Resep Penerapan Eksperimen.....	43
3.3. Analisis Uji Pra-Eksperimen.	48
3.4. Karakteristik Panelis.....	49
3.4.1. Panelis tidak terlatih.	49
3.4.2. Panelis Ahli.....	50
3.5. Hasil Analisa Eksperimen Panelis Tidak Terlatih.....	51
3.5.1. Hasil Eksperimen 1.....	51
3.5.2. Hasil Eksperimen 2.....	56
3.5.3. Hasil Eksperimen 3.....	62
3.6. Hasil Analisa Eksperimen Panelis Ahli.	67
3.6.1. Hasil Eksperimen 1.....	71
3.6.2. Hasil Eksperimen 2.....	74
3.6.3. Hasil Eksperimen 3.....	77
3.7. Dokumentasi Eksperimen.....	80
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.	85

4.1. Kesimpulan.....	85
4.2. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN 1.....	89
REKAPAN PERCAKAPAN BIMBINGAN.....	89
LAMPIRAN 2.....	91
MEMO PERBAIKAN.....	91
LAMPIRAN 2.....	92
HASIL TURNITIN.....	92
BIODATA PENULIS.....	97

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan gizi pada kentang per 100 gr.	12
Tabel 2. 2 Standar Mutu Mie Basah (SNI 2987, 2015).....	16
Tabel 2. 3 Komposisi gizi mie basah per 100 gr.	19
Tabel 2. 4 Alat Percobaan Penelitian.....	21
Tabel 2. 5 Bahan Penelitian.....	24
Tabel 2. 6 Resep asli Mie Basah.....	28
Tabel 2. 7 Resep mie basah 50 %; 50 %.....	29
Tabel 2. 8 Resep Mie basah 75% :25%.	30
<i>Tabel 2. 9 Resep Mie Basah 100 % tepung kentang.</i>	<i>31</i>
Tabel 2. 10 Skor kuisisioner.....	34
Tabel 2. 11 penilaian hasil produk.	35
Tabel 2. 12 Garis Kontinum panelis tidak terlatih.....	35
Tabel 2. 13 Penilaian garis kontinum panelis ahli	36
Tabel 2. 14 Garis Kontinum panelis ahli.....	37
Tabel 3. 1 <i>Standar resep mie basah</i>	39
Tabel 3. 2 Resep mie basah 1:1 eksperimen (1).....	40
Tabel 3. 3 Resep Mie Basah 1:2.	41
Tabel 3. 4 Resep Mie Basah 100%	42
Tabel 3. 5 Resep Mie Ayam.	43
Tabel 3. 6 Resep Mie Bakso	45

Tabel 3. 7 Resep Bakmie	46
Tabel 3. 8 Daftar Panelis Tidak Terlatih.	49
Tabel 3. 9 Olah Data Hasil Eksperimen 1:1.....	52
Tabel 3. 10 Olah Data Hasil Eksperimen 1:2.....	56
Tabel 3. 11 Hasil olah data 100 % tepung kentang.....	62
Tabel 3. 12 Hasil Eksperimen 1 :1	71
Tabel 3. 13 Hasil Eksperimen 1:2.....	74
Tabel 3. 14 Hasil Eksperimen ke-3.....	77
Tabel 3. 15 Dokumentasi kegiatan pembuatan mie basah 100 %.....	82
Tabel 3. 16 Dokumentasi pembuatan mie basah 1:1.	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Hasil grafik percobaan ke-1 (Rasa)	54
Gambar 3. 2 Hasil grafik percobaan ke-1 (Warna).....	55
Gambar 3. 3 Hasil grafik percobaan ke-1 (tekstur)	55
Gambar 3. 4 Hasil Grafik Percobaan ke-2 (Penampilan)	56
Gambar 3. 5 Hasil grafik percobaan ke-2 (rasa).....	59
Gambar 3. 6 Hasil Grafik percobaan ke-2 (Wanna).....	59
Gambar 3. 7 Hasil grafik percobaan ke-2 (tekstur)	60
Gambar 3. 8 Hasil Grafik Percobaan ke-2 (penampilan)	60
Gambar 3. 9 Hasil grafik percobaan ke-3 (Rasa)	64
Gambar 3. 10 Hasil grafik percobaan ke-3 (Wanna).....	65
Gambar 3. 11 Hasil grafik percobaan ke-3 (tekstur)	65
Gambar 3. 12 Hasil grafik percobaan ke-3 (penampilan).....	66
Gambar 3. 13 Hasil Kuisisioner Panelis Ahli ke-1 (1).....	67
Gambar 3. 14 Hasil Kuisisioner Panelis Ahli ke-1 (2).....	68
Gambar 3. 15 Hasil Kuisisioner Panelis ahli ke-2 (1).....	69
Gambar 3. 16 Hasil Kuisisioner Panelis ke-2 (2).....	70
Gambar 3. 17 Dokumentasi Panelis ahli ke-1	80
Gambar 3. 18 Dokumentasi Panelis ahli ke-2.	81

DAFTAR PUSTAKA

- .V, W. S. (2015). Metodologi Penelitian Bisnis Ekonomi. Dans *Metodologi Penelitian Bisnis Ekonomi* (p. 72). Yogyakarta: Yogyakarta pustaka baru.
- A., M. M. (2017). Metode Penelitian Survey. Jakarta: Kencana.
- Adawiyah, D., & Waysima. (2010). Evaluasi sensori produk pangan Edisi I. *Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB, 23*.
- Aisyah, M. (2016, Oktober 1). Budidaya Kentang Di Daratan Tinggi Gayo 1945-2015. *Prodi Pend. Sejarah Universitas Syiah Kuala*, pp. 1-2.
- Arikunto, S. (2019). Prosedur penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M. (1999). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar swadaya.
- bartle, P. (2011). Guideline for prepareing a work plan.
- Dewi, I. A., Mulyadi, A. F., & Ikawati, Q. N. (2015). Penggadaan Skala Mi Kering Dari Ubi Jalar. *teknik pertanian Universitas Brawijaya*, 42-44.
- Gitacinta.com. (2019, Maret 15). *gita cinta*. Récupéré sur <https://gitacinta.com/kegunaan-tepung-kentang-resep.htm>
- Kardigantara, S. (2006). *Diktat : Operasional Katering*. Bandung.
- Margono. (2004). *Metode penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Morissan M, A. (2007). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana.
- Pratitasari. (2007, Februari 25). *Kompas*. Récupéré sur Mengenal Mie Yuk!!:
Kompas.com

Prof. Dr. Sugiyono. (2019). *Quantitative and Quantitative Research Methods, R&D*. Bandung: Alfabeta.

Rahadiyanti, A. (2020, september 16). *blog ahli gizi*. Récupéré sur blogspot:
<https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

Riadi, M. (2019, Februari). *kajian pustaka*. Récupéré sur
<https://www.kajianpustaka.com/>:
<https://www.kajianpustaka.com/2019/02/manajemen-waktu.html>

Roestiyah. (2001). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Stone, H., & Sidel, J. (2004). *Sensory Evaluation Practices*. California: Elsevier.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*. Bandung: CV Alfabeta.

Thabroni, G. (2021, Februari 12). *Serupa.id*. Récupéré sur Serupa.id:
<https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/>

Widyaningsih, M. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Winarmo, F. (1992). *Kimia Pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.