

**PENGGABUNGAN TEPUNG PISANG DAN TEPUNG TERIGU
PADA PEMBUATAN MIE RAMEN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

MUHAMMAD FADIL AR RASYID SUPARNO

Nomor Induk : 2020406008

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGGABUNGAN TEPUNG PISANG DAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MIE RAMEN

NAMA : MUHAMMAD FADIL AR RASYID SUPARNO
NIM : 2020406008
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 16 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGGABUNGAN TEPUNG PISANG DAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MIE RAMEN

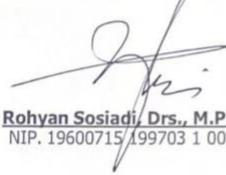
NAMA : MUHAMMAD FADIL AR RASYID SUPARNP
NIM : 2020406008
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Penguji I,



**Acep Unang Rahayu, Drs.,
Dr., M.Ed.**
NIP. 19641122 199203 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

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



SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Fadil Ar Rasyid Suparno
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 29 Agustus 2002
NIM : 2020406008
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Subtitusi Tepung Pisang Dalam Pembuatan Mie Ramen
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 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 sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Juni 2023.

Yang membuat pernyataan,

M. 

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul “ **Penggabungan Tepung Pisang dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie Ramen**”

Tujuan dan kegunaan penelitian Tugas Akhir ini merupakan untuk memenuhi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini tidak dapat dilaksanakan tanpa bantuan dari berbagai belah pihak termasuk keluarga, dosen, dan teman-teman. Pada kesempatan kali ini saya ingin mengucapkan banyak sekali terima kasih kepada :

1. Orang tua dan keluarga yang mendukung tanpa henti kepada panelis.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu ER. Ummi Kalsum Dr., MM.Par., CHM Sebagai kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saefudin, S.ST.Par, MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S Sos, MM.Par Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. Selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta mengoreksi dalam Penulisan tugas akhir ini.

7. Bapak Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd. Selaku Pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta mengoreksi penulisan tugas akhir ini.
8. Team Kalea Space dan Caru Matcha Bar yang mendukung dan menyediakan tempat bagi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Teman Teman penulis yang mendukung penulis tanpa henti
10. Para Panelis yang sudah bersedia menjadi panelis
11. Serta seluruh pihak yang sudah berjasa dalam proses penulisan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir yang tidak bisa disebutkan satu per satu

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini sangat jauh dari kata sempurna, baik dari segi penulisan maupun isi dari Tugas Akhir ini. Maka penulis mengharapkan bagi para pembaca untuk memberikan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak

Akhir kata saya berharap dengan adanya Tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya umum dan masyarakat luas.

Bandung, 02 Mei 2023

(Muhammad Fadil Ar Rasyid Suparno)

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GRAFIK	x
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	4
C. TUJUAN OPERASIONAL	5
1. Tujuan Formal	5
2. Tujuan Informal.....	5
D. PENDEKATAN DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA	6
1. Metode Penelitian.....	6
2. Prosedur Penelitian.....	7
3. Pengukuran data dan teknik analisis.....	7
4. Teknik Pengumpulan data	8
E. LOKASI DAN WAKTU KEGIATAN.....	9
1. Lokasi	9
2. Waktu.....	10
BAB II	11
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	11
A. TINJUAN PUSTAKA.....	11
1. TEPUNG PISANG.....	11
2. Ramen	17
a. Pengenalan Ramen	17
b. Sejarah Ramen.....	18
c. Proses Pembuatan Ramen.....	19
d. Cara Menjaga Kualitas Mie Ramen.....	20
e. Kandungan Mie Tepung Pisang	22
B. Prosedur Experimen.....	23

1. DAFTAR ALAT	23
2. DAFTAR BAHAN.....	27
3. STANDARD RECIPE.....	35
Mie Ramen	35
Mie Ramen	36
Mie Ramen	38
Mie Ramen	39
Tori Paitan Broth.....	40
Ramen Oil.....	41
Tori Chasu & Ajitsuke Tamago	42
C. RECIPE COST	44
D. HASIL PRA EKSPERIMEN.....	47
E. PROSEDUR PENILAIAN	48
BAB III	50
HASIL DAN PEMBAHASAN	50
BAB IV	60
KESIMPULAN DAN SARAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 (Kandungan Tepung Pisang)	14
Tabel 2. 2 (Kandungan Gizi Tepung Terigu)	15
Tabel 2. 3 (Kandungan Gizi Mie Tepung Pisang)	23
Tabel 2. 4 (Tabel Alat yang Digunakan)	23
Tabel 2. 5 (Tabel Bahan Yang Digunakan)	27
Tabel 2. 6 (Resep Mie Ramen Tepung Pisang 30%)	35
Tabel 2. 7 (Resep Mie Ramen Tepung Pisang 30%)	36
Tabel 2. 8 (Resep mie ramen tepung pisang 70%)	38
Tabel 2. 9 (Resep Mie ramen pembandingan)	39
Tabel 2. 10 (Resep Tori Paitan Broth)	40
Tabel 2. 11 (Resep Ramen Oil)	41
Tabel 2. 12 (Resep Tori Chasu dan Ajitsuke Tamago)	42
Tabel 2. 13 (Resep Ramen Tare)	43
Tabel 2. 14 (Biaya Sample A)	44
Tabel 2. 15 (Biaya Sample B)	45
Tabel 2. 16 (Biaya Sample C)	45
Tabel 2. 17 (Biaya Tori paitan broth)	45
Tabel 2. 18 (Biaya Ramen sauce)	46
Tabel 2. 19 (Biaya Ramen oil)	46
Tabel 2. 20 (Biaya Tori Chasu dan Ajitsuke Tamago)	47

DAFTAR GRAFIK

Grafik 2. 1 (Profesi para Panelis)	49
Grafik 2. 2 (Tempor Profesi Panelis)	49
Grafik 3. 1 (Penilaian Penampilan Mie tepung Terigu)	51
Grafik 3. 2 (Penilaian warna Mie tepung Terigu)	51
Grafik 3. 3 (Penilaian Rasa Mie tepung Terigu)	51
Grafik 3. 4 (Penilaian Tekstur Mie tepung Terigu)	52
Grafik 3. 5 (Penilaian Aroma Mie tepung Terigu)	52
Grafik 3. 6 (Penilaian Penampilan Sample A)	52
Grafik 3. 7 (Penilaian Warna Sample A)	53
Grafik 3. 8 (Penilaian Rasa Sample A)	53
Grafik 3. 9 (Penilaian Tekstur Sample A)	53
Grafik 3. 10 (Penilaian Aroma Sample A)	54
Grafik 3. 11 (Penilaian Penampilan Sample B)	54
Grafik 3. 12 (Penilaian warna Sample B)	55
Grafik 3. 13 (Penilaian Rasa Sample B)	55
Grafik 3. 14 (Penilaian Tekstur Sample B)	55
Grafik 3. 15 (Penilaian Aroma Sample B)	55
Grafik 3. 16 (Penilaian Penampilan Sample C)	56
Grafik 3. 17 (Penilaian warna Sample C)	56
Grafik 3. 18 (Penilaian rasa Sample C)	56
Grafik 3. 19 (Penilaian tekstur Sample C)	57
Grafik 3. 20 (Penilaian Aroma Sample C)	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Ramen merupakan makanan dari negara Jepang, awalnya ramen merupakan masakan mie kuah yang dibawa oleh imigran dari Cina. Ramen awal mulanya dikenal dengan nama *Nankin Soba* (南京そば), berganti menjadi *Shina Soba* (支那そば), kemudian beralih menjadi *Chuka Soba* (中華そば), dan sampai pada akhirnya menjadi ramen (ラーメン) yang diserap dari bahasa Tiongkok yaitu *lamian* (拉麵).

Mie merupakan produk pangan yang populer dan disukai oleh berbagai kalangan umur. Mie diminati karena rasa yang ringan, enak dan mudah dalam penyajiannya berdasarkan pengolahannya ada beberapa jenis mie yang dikenal oleh masyarakat luas, yaitu mie mentah, mie basah, mie kering, dan mie instan. Makanan sebagai karbohidrat pengganti nasi tersebut merupakan produk yang berbahan baku dasar gandum yang masih merupakan produk import, sehingga akan menguntungkan apabila dilakukan penggantian bahan baku menggunakan bahan yang berasal dari bahan lokal. (Royaningsih, 1987) Bahan baku utama dalam pembuatan mie menurut Astawan, M dan M.W Astawan (1988), umumnya menggunakan tepung terigu di Indonesia tepung terigu masih mengimpor dari negara lain maka dilakukan upaya untuk mencari bahan pengganti tepung terigu.

Tepung terigu merupakan bahan yang sering digunakan dalam pembuatan olahan seperti :mie, kue kering, kue basah, olahan roti dan lain lain. Tepung terigu

menjadi bahan yang penting bagi kebanyakan orang dikarenakan banyak dipergunakan sebagai bahan yang dapat menghasilkan berbagai macam olahan makanan. Tepung terigu dikatakan dapat memenuhi kebutuhan manusia bisa dilihat dari banyaknya permintaan produk tepung terigu di kalangan masyarakat . Permintaan makanan olahan tepung terigu terus meningkat setiap tahunnya. Adanya produk impor kiriman dari Cina, India, Belgia, dan negara lainnya membuat harga terigu lokal yang naik tinggi yang bisa membuat konsumen rumah tangga dan industri kecil yang menggunakan bahan dasar tepung terigu mengalami masalah.

Ketergantungan indonesia terhadap impor bahan baku tergolong tinggi, pada tahun 2019 Indonesia mengimpor tepung terigu sebanyak 34,467 ton. Di tahun yang sama, Indonesia mengimpor gandum yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan tepung terigu hingga 10,69 juta ton. (Tira Santia, 2021)

Solusi untuk mengatasi masalah tepung terigu di Indonesia para peneliti membuat inovasi, dengan menciptakan pengganti tepung terigu yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan. Menekan harga tepung terigu serta mengurangi jumlah impor tepung terigu agar mengurangi ketergantungan akan impor dari luar Indonesia. Contoh yang dapat menggantikan tepung terigu merupakan tepung yang terbuat dari pisang.

Tepung pisang merupakan produk prospektif dalam pengembangan pangan lokal. Tepung pisang mengandung kandungan pangan seperti pati resistant sebanyak 17,5%, polisakarida non-pati (non-starch polysaccharides) yang berfungsi serat pangan (dietary fiber). Tepung pisang dapat dimanfaatkan sebagai campuran pembuatan

olahan makanan berbahan dasar tepung terigu seperti olahan cake, mie, roti, kue kering, campuran pada makanan bayi. (Tri Wahyudi, 2021)

Prabawati, dkk (2008:1) Menyebutkan di Indonesia produksi pisang menempati peringkat pertama diikuti oleh mangga pada peringkat kedua dan jeruk diurutan ketiga. Pada Tahun 2011 produksi pisang di Jawa barat sebesar 1.431.941 Ton. diikuti oleh Jawa Timur sebesar 700.836 Ton dan Jawa Tengah 522.261 ton sehingga pada tahun itu produksi pisang di Indonesia mencapai 4.300.422 ton.

Pisang termasuk buah tropika yang produksinya melimpah di Indonesia khususnya Lampung. Nutrisi yang terdapat dalam buah pisang sangat bagus Tidak semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang.

Menurut Badan Ketahanan Pangan (28 Oktober 2021), mengatakan hampir dari semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung. Pisang yang matang tidak dapat diolah menjadi tepung karena kandungan pati dalam buah sudah berubah menjadi gula. Beberapa jenis Pisang seperti pisang kepok, pisang nangka, pisang tanduk merupakan pisang yang cocok untuk dijadikan tepung pisang.

Daging Pisang mentah mengandung 75% air, 23% karbohidrat, 1% protein dan mengandung sedikit lemak. 100 gram pisang memiliki kandungan sebesar 89 kalori, dan 31% merupakan asupan nilai harian seperti vitamin B6, dan vitamin C dalam jumlah sedang.

Prabawati, dkk (2008:11) pisang memiliki banyak kandungan gizi yang baik, dan mineral seperti magnesium, fosfor, kalium, dan kalsium. Selain itu pisang juga

mengandung banyak Vitamin B, B6, dan C serta *serotonin* yang baik bagi kelancaran fungsi otak.

Mie pada ramen merupakan olahan dari mie yang berbahan dasar tepung terigu. Saat ini di kota Bandung banyak sekali bisnis ramen pada umumnya jenis mie yang digunakan pada kedai tersebut hanya memiliki 2 opsi yaitu mie kuning biasa dan mie shirataki, mie shirataki merupakan mie yang cukup mahal dikarenakan bahan baku yang sulit maka dari itu sebagai bahan alternatif lokal mie ramen akan cocok apabila pembuatannya diganti menjadi tepung pisang. Tepung pisang memiliki tekstur yang hampir sama dengan tepung terigu. Maka dari itu mie ramen yang terbuat dari tepung pisang akan mengandung gluten yang lebih rendah dari pada mie yang terbuat dari tepung terigu. Tidak hanya sebagai alternatif dengan kandungan lebih rendah saja, olahan yang terbuat dari tepung pisang seperti sangat baik bagi kesehatan seperti sistem saraf dan otak, menyehatkan tulang, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, sistem indera, dan memperlancar sistem pencernaan.

Pada kesempatan pengembangan bahan ini, maka dalam penulisan tugas akhir ini penulis memilih tema “**PENGGABUNGAN TEPUNG PISANG DAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MIE RAMEN**” sebagai judul dari tugas akhir untuk menempuh Program Studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. dengan harapan agar tepung pisang bisa digunakan sebagai pembuatan olahan makanan di Indonesia. Serta sebagai Penulis sangat berharap masyarakat Indonesia dapat mencicipi hidangan tersebut dengan berbahan dasar tepung pisang.

B. RUMUSAN MASALAH

Uraian yang telah saya jabarkan sebelumnya pada latar belakang masalah akan saya identifikasikan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan mie ramen berbahan dasar tepung pisang sebagai substitusi tepung terigu?
2. Apa yang membuat mie ramen tepung pisang ini lebih unggul dari pada mie ramen yang dijual di pasaran?
3. Bagaimana respon para pecinta masakan jepang terutama ramen pada mie ramentepung pisang?

C. TUJUAN OPERASIONAL

Penulis memiliki tujuan formal dan tujuan informal dalam membuat tugas akhir, diantaranya:

1. Tujuan Formal

Tujuan formal pada penulisan tugas akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan ujian akhir menempuh Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2. Tujuan Informal

- a. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan khususnya bagi penulis dan masyarakat umum bagaimana tepung pisang dapat menjadi substitusi tepung terigu dalam pengolahan makanan.
- b. Untuk mengetahui keunggulan tersendiri dari mie ramen yang berbahan dasar tepung pisang

- c. Untuk mengetahui respon dari pecinta masakan Jepang terutama pecinta ramen sebagai menu ramen yang menggunakan bahan dasar tepung pisang
- d. Untuk memperkenalkan inovasi mie ramen rendah gluten dengan berbahan dasar lokal tepung pisang.
- e. Untuk dijadikan sebagai prospect bisnis.

D. PENDEKATAN DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA

1. Metode Penelitian

Pada kesempatan metode penelitian yang akan saya lakukan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode eksperimen. Menurut Roestiyah, (2012: 80), Eksperimen merupakan salah satu dari sekian banyak metode pengajaran di mana siswa bereksperimen dengan sesuatu, mengamati proses dan menjabarkan hasil percobaan, lalu mempresentasikan di dalam sebuah ruangan dan akan di evaluasi oleh para pendidik.

Dapat disimpulkan dari pernyataan diatas eksperimen dapat membutuhkan percobaan dan menghasilkan suatu penemuan yang baru dari hasil yang sudah ada, bisa berupa menggantikan bahan dasar pembuatan atau membuat sesuatu hal yang baru dengan produk buatan. Maka dari itu penulis akan melakukan eksperimen dalam pembuatan mie ramen dengan menggunakan tepung pisang sebagai substitusi dari tepung terigu sebagai bahan dasarnya, tetapi dengan penyesuaian standar resep yang sudah ada. Dengan

metode ini dapat diketahui dan dibuktikan bagaimana hasil dari pergantian bahan baku tersebut.

2. Prosedur Penelitian

Sebagai penulis saya melakukan sebuah eksperimen untuk membandingkan hidangan ramen berbahan dasar tepung pisang dengan ramen berbahan dasar tepung terigu. Setelah melakukan percobaan eksperimen saya akan melakukan pencatatan, dokumentasi, pengamatan, dan melakukan pengujian kepada panelis untuk mengolah data yang dihasilkan sebagai penilaian uji panelis. setelah semua data tercatat maka saya dapat membuat kesimpulan terhadap penelitian ini.

3. Pengukuran data dan teknik analisis

Penelitian ini saya sebagai penulis memilih pengukuran data dengan menggunakan skala interval setelah melakukan pengujian terhadap para panelis. Menurut Taylor (1995) analisis data dapat didefinisikan sebagai proses yang merinci usaha secara formal untuk menemukan tema dan merumuskan hipotesis seperti yang disarankan n sebagai memberikan bantuan dan tema pada hipotesis. Setelah melakukan pengukuran data ini saya akan melanjutkan penelitian dengan menggunakan analisis kualitatif untuk mengolah data menjadi sebuah informasi yang mudah dipahami agar dapat ditarik menjadi sebuah kesimpulan.

4. Teknik Pengumpulan data

a. Teknik pustaka

Penulis menggunakan teknik kepustakaan untuk mendapatkan informasi dari beberapa buku atau jurnal agar dapat memperoleh data dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini, teknik pengumpulan data ini menggunakan penelitian terhadap buku, catatan, literatur, dan berbagai laporan lainnya yang berkaitan dengan persoalan yang akan dipecahkan (Nazir, 2003). Penulis juga akan menggunakan teknik kualitatif untuk menjadi sebuah tumpuan dalam membandingkan teori dengan fakta yang tertulis karena adanya sebuah data.

b. Observasi

Menurut Arifin (2011) observasi merupakan suatu proses pencatatan dan pengamatan secara sistematis, objektif, rasional dan logis mengenai kenyataan pada situasi yang sebenarnya dan pada situasi buatan untuk mencapai sebuah tujuan. sebagai penulis saya melakukan pengamatan saat melakukan eksperimen, kemudian melakukan pencatatan pada proses pembuatan mie ramen tepung pisang ini dan akan menjadi bahan pertimbangan untuk mendapatkan hasil penelitian yang maksimal.

c. Wawancara

Sebagai Penulis saya melakukan wawancara sebagai bentuk pengumpulan data yang dilakukan beberapa pertanyaan kepada responden yang sudah disiapkan oleh penulis.

d. Angket / Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan memberikan beberapa pertanyaan secara tertulis pada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2005:162). Penulis akan menggunakan kedua teknik pengumpulan data diatas menggunakan kuesioner. kuesioner dapat mengukur seberapa berhasilnya penulis dalam melakukan penelitian eksperimen ini dalam pembuatan mie ramen tepung pisang dengan cara menyebar kuesioner kepada para panelis. Kuesioner ini terdiri dari beberapa pertanyaan dan beberapa pilihan jawaban yang akan di jawab oleh para panelis, hanya dengan beberapa pertanyaan dan adanya pilihan jawaban pra panelis tidak akan kesulitan saat menjawab kuesioner tersebut. teknik tersebut saya gunakan bertujuan untuk mengumpulkan sejumlah tanggapan dari responden dan informasi beberapa data yang akurat mengenai hasil eksperimen mie ramen tepung pisang ini.

E. LOKASI DAN WAKTU KEGIATAN

1. Lokasi

a. Lokasi Penelitian

Lokasi pembuatan dalam proses penulisan Tugas Akhir dan eksperimen merupakan rumah kediaman pribadi yang berlokasi di Jalan Rancabentang II no. 43, Ciumbuleuit, Kota Bandung, Jawa Barat - 40142.

b. Lokasi Penilaian Panelis

Jalan Rancabentang II no. 43, Ciumbuleuit, Kota Bandung, Jawa Barat
- 40142.

2. Waktu**a. Waktu Penelitian**

Waktu melakukan penelitian ini dilaksanakan dari Maret 2023 hingga
Juni 2023.

b. Waktu Penilaian Panelis

Waktu melakukan penilaian dilakukan pada bulan Maret 2023 hingga
bulan Juni 2023, dengan dilakukannya beberapa eksperimen.