

**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

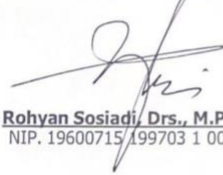
NAMA : MUHAMMAD FADIL AR RASYID SUPARNP
NIM : 2020406008
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

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 Pudir 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 pembeding)	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

DAFTAR PUSTAKA

Aneka Jenis Pisang, Cocok untuk Dibuat Tepung! – DINAS PERTANIAN & PANGAN KABUPATEN DEMAK. (2021). Demakkab.go.id.

<https://dinpertanpangan.demakkab.go.id/?p=3060>

Khasiat dan Manfaat Pisang - Direktorat P2PTM. (2013). Direktorat P2PTM.

<https://p2ptm.kemkes.go.id/tag/khasiat-dan-manfaat-pisang>

SAINS, U. (2022). *Tepung pisang*. Stekom.ac.id.

https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Tepung_pisang

Santia, T. (2021, March 19). *Kurangi Impor, Masyarakat Diminta Gunakan Tepung Terigu Lokal*. Liputan6.com; Liputan6.

<https://www.liputan6.com/amp/4510804/kurangi-impor-masyarakat-diminta-gunakan-tepung-terigu-lokal>

Sekar Langit Nariswari. (2022, April 23). *Manfaat Tepung Pisang Hijau, Superfood Baru Pengganti Terigu - Kompas.com*. KOMPAS.com; Kompas.com.

<https://amp.kompas.com/lifestyle/read/2022/04/23/093850520/manfaat-tepung-pisang-hijau-superfood-baru-pengganti-terigu>

Pembuatan Tepung Pisang. (2021). Cyber Extension.

<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/97538/Pembuatan-Tepung-Pisang/>

http://repository.ampta.ac.id/169/1/COVER%20-%20BAB%20I_opt.pdf

Suyanti dan Supriyadi, 2008. *Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar* (Edisi Revisi). Jakarta : Penebar Swadaya.

Sutuhu, Suyanti dan Ahmad Supriyadi (2010). *Tepung Pisang*. Yogyakarta: Kanisus.

Prabawati, Sulusi, Dkk.2008. *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*.

Balai Besar Penelitin dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor : Departement Pertanian.

TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG PISANG – DINAS PERTANIAN & PANGAN KABUPATEN DEMAK. (2022). Demakkab.go.id.

<https://dinpertanpangan.demakkab.go.id/?p=3917>

Tim Nusantara62 01. (2022, October 24). *10 Daerah Penghasil Pisang*

Terbesar Tahun 2021 - Nusantara 62. Nusantara62.com;

<https://www.nusantara62.com>.

<https://www.nusantara62.com/nasional/amp/pr-3715309021/10-daerah-penghasil-pisang-terbesar-tahun-2021>

新横浜ラーメン博物館. (2013). 日本のラーメンの歴史 - ラーペディア. 新横浜ラーメン博物館.

https://www.raumen.co.jp/rapedia/study_history/