

**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GARUT DALAM
PEMBUATAN MIE BASAH PADA HIDANGAN YAMMIE**

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma
III Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung**



Disusun Oleh:

EUNIKE CAESARIA

Nomor Induk Mahasiswa : 2020406058

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITY

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GARUT DALAM PEMBUATAN MIE BASAH PADA HIDANGAN YAMMIE


NAMA : EUNIKE CAESARIA
NIM : 2020406058
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Irfansyah, SE,MM
NIDN. 3807018201

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, A.MD.,S.E., M.M.
NIP 197804152011011006

Bandung, 22 Juni 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

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GARUT DALAM PEMBUATAN MIE BASAH PADA HIDANGAN YAMMIE

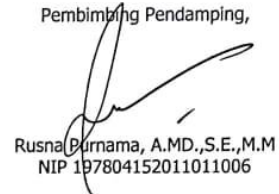
NAMA : EUNIKE CAESARIA
NIM : 2020406058
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,




Irfansyah, SE., MM
NIP. 3807018201

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama, A.MD., S.E., M.M
NIP. 197804152011011006

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Ss
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 7 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Eunike Caesaria
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 07 Januari 2002
NIM : 2020406058
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GARUT DALAM PEMBUATAN MIE BASAH PADA HIDANGAN YAMMIE
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, 23 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,


79AKX537739277

Eunike Caesaria

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena Rahmat dan Karunianya. Sehingga penulis dapat melaksanakan serta menyelesaikan tugas akhir penelitian ini dengan judul “SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GARUT DALAM PEMBUATAN MIE PADA HIDANGAN YAMMIE”.

Tujuan dari penulisan tugas akhir-ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas akhir ini tidak dapat terlaksanakan tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terima kasih terutama kepada Orang tua beserta keluarga tercinta yang tiada hentinya memberi semangat, dukungan, bimbingan, dan doa kepada penulis hingga saat ini. Ucapkan terima kasih juga penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.PAR., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, M.Par selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Irfansyah, SE.Par, MM. selaku Pembimbing Utama dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Rusna Purnama. SE., MM. selaku Pembimbing Pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada teman- teman ghoster selaku teman terdekat penulis selama 3 tahun belakang
9. Seluruh rekan-rekan di Program Studi Seni Kuliner yang membantu, memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam Menyusun Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk membangun perbaikan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca pada umumnya.

Bandung, Maret 2023

Eunike Caesaria

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	7
C. Tujuan penelitian	7
1. Tujuan Formal	7
2. Tujuan Operasional	7
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	8
E. Lokasi dan waktu Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	13
A. Konsep Objek Penelitian	13
1. Umbi Garut	13
a. Sejarah dan Asal Usul Umbi Garut	13
b. Budidaya Umbi Garut	15
c. Kandungan Gizi dan Khasiat Umbi garut	17
2. Mie basah	19
a. Sejarah dan Asal Usul Mie Basah	19
b. Kandungan Gizi dan Khasiat Mie Basah	21
c. Konsep Produk	22
3. Mie Garut	23
a. Yammie Mie Garut	28
B. Produk Percobaan	34
1. Pra Eksperimen.....	34
2. Proses Eksperimen	34
3. Proses Percobaan	35
4. Recipe Costing	35
C. Prosedur Penelitian	36
1. Klarifikasi Penilaian	36

2. Citarasa	37
3. Tekstur	37
4. Penampilan	37
5. Kemasan	38
6. Pengambilan data Kuisioner	38
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Hasil Analisis dalam Proses Pembuatan Mie Basah dengan Tepung Garut	40
B. Hasil Observasi Mengenai Rasa, Tekstur, Penampilan	41
C. Hasil Analisis Uji oleh Panelis	42
1. Panelis Ahli	43
2. Panelis Umum	49
D. Hasil Analisis Harga Tepung Garut dan Tepung Terigu	51
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tanaman Garut (Anonim,2014)	14
---	-----------

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Kadar Pati Dalam Padi- Padian, Umbi- Umbian, Dan Biji- Biji .	2
Table 1.2 Impor Biji Gandum Menurut Negara Asal Utama	Error! Bookmark not defined.
Table 1.3 Produk Eksperimen Umbi Garut Yang Sudah Dilakukan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pada Tepung Garut dan Tepung Terigu Per 100 Gram Bahan.....	18
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Pada Mie Basah	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3 Alat Yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan Mie Basah Tepung Garut	Error! Bookmark not defined.5
Tabel 2.4 Standar Recipe Mie Basah Garut #1.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.5 Alur Pembuatan Mie Basah Tepung Garut	Error! Bookmark not defined.8
Tabel 2.6 Alat Yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan Yammie	Error! Bookmark not defined.0
Tabel 2.7 Standar Recipe Mie Basah Tepung Garut	Error! Bookmark not defined.1
Tabel 2.8 Alur Pembuatan Mie Basah Tepung Garut	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 9 Recipe Costing Dan Selling Price Yammie Tepung Terigu - Cost – Mie Garut.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 10 Cost – Yammie Tepung Garut	Error! Bookmark not defined.6

Tabel 3.1 Observasi Mandiri Mengenai Penampilan, Tekstur dan Citarasa	
.....	41
Tabel 3.2 Hasil Penilaian Mie Basah Tepung Garut Perbandingan 50 % Tepung Garut dan 50 % Tepung Terigu	
.....	43
Tabel 3.3 Hasil Penilaian Mie Basah Tepung Garut Perbandingan 70 % Tepung Garut dan 30 % Tepung Terigu	
.....	45
Tabel 3.4 Hasil Penilaian Mie Basah Tepung Garut Perbandingan 100 % Tepung Garut	
.....	47
Tabel 3.5 Hasil Penilaian Mie Basah Tepung Garut Dengan Perbandingan 100% Tepung Garut Oleh Panelis Umum	
.....	50

DAFTAR PUSTAKA

- Asmani, Jamal Ma'mur. 2011. 7 Tips Aplikasi Paikem. Yogyakarta: Diva Press.
- Bengkulu. Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat, 2021, 5.4: 652-658.
- Dewi, Ni Wayan Wiyanthini, Ignatius I. Wayan Suwatra, and I. Wayan Romi Sudhita. "Pengembangan media video pembelajaran keterampilan bertanya dan memberi penguatan pada mata kuliah pengajaran mikro." Jurnal Edutech Undiksha 3.1 (2015).
- Hajar rahmawati, Farizah; Hasmarini, Ir Maulidiyah Indira. Analisis Impor Gandum Di Indonesia Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi (Periode 2002-2018). 2019. PhD Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hartati, sri; putro, Sartono. Diversifikasi Produk Tepung Pati Garut (Maranta arundinaceae, Linn.) Menjadi Sohun. AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 2017, 1.1: 53-63.
- Karakteristik fisik-kimia brownies cookies dari pati umbi garut (Maranta arundinaceae Linn.) Termodifikasi. 2018. PhD Thesis. University of Muhammadiyah Malang.
- Kurniawan, agung; estiasih, teti; nugrahini, Nur Ida Panca. Mie Dari Umbi Garut (Maranta Arundinacea L.): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2015, 3.3.

Ketua Umum Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia, (Aptindo) dengan judul "Gandum Mahal, Harga Tepung Terigu Naik Bertahap hingga April 2022", <https://ekonomi.bisnis.com/read/20211008/12/1452169/gandum-mahal-harga-tepung-terigu-naik-bertahap-hingga-april-2022>.

Penulis : Iim Fathimah Timorria - Bisnis.com

Kementeriandi pertanian, (kementan) artikel "Mengenal Umbi Garut: Alternatif Pangan hingga Kosmetik", <https://tirto.id/gw4w> Untuk harga tepung garut 500 gram dijual Rp 33.600,00

Lestari, dian fita, et al. Pembuatan mie bergizi dan rendah gluten berbahan tepung umbi garut dengan tepung ikan bleberan di kelurahan pematang gubernur kota sagita kusuma adyana, sagita kusuma adyana; setyowati, Setyowati;

Tiffani, Annisa; Ningsih, Caria; Kusuma, Mandradithya. Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4.1: 51-58.

Tjarono Sari, Tjarono Sari. Indeks Glikemik Dan Kadar Serat Mie Tepung Garut Sebagai Alternatif Makanan Pokok. 2017. Phd Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Moedjiono Dan Dimiyati. 1992. Strategi Belajar Mengajar. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional

Ni'matuzahroh, Susanti; Prasetyaningrum, Susanti. Observasi: Teori Dan Aplikasi Dalam Psikologi. Ummppress, 2018

Putri, Arum Ekasari. "Evaluasi Program Bimbingan Dan Konseling: Sebuah Studi Pustaka." *Jurnal Bimbingan Konseling Indonesia* 4.2 (2019): 39-42.

Putri, Rahadiyan Agni Ayu. Analisis Mutu Organoleptik Cookies Lidah Kucing Berbahan Dasar Tepung Garut (Arrowroot) Terhadap Minat Beli Konsumen. 2014. Phd Thesis. Universitas Pendidikan Indonesia.

Ramadhani, Nafiah Adhuha; Rahmawati, Fitri. Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 2022, 17.1.

- Riadi, Muchlisin. (2021). Metode Eksperimen (Pengertian, Tujuan, Jenis, Prosedur Dan Tahapan). Diakses Pada 3/2/2023,
- Rusydi, Ahmad. Karakteristik Fisik–Kimia Brownies Cookies Dari Pati Umbi Garut (Maranta Arundinaceae Linn.) Termodifikasi. 2018. Phd Thesis. University Of Muhammadiyah Malang.
- Sagita Kusuma Adyana, Sagita Kusuma Adyana; Setyowati, Setyowati; Tjarono Sari, Tjarono Sari. Indeks Glikemik Dan Kadar Serat Mie Tepung Garut Sebagai Alternatif Makanan Pokok. 2017. Phd Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Siregar, Nurhamida Sari. "Karbohidrat." Jurnal Ilmu Keolahragaan 13.02 (2014): 38-44.
- Sumargo, Bagus. Teknik Sampling. Unj Press, 2020.
- Syafrizal, Syafrizal, And Wilda Welis. "Ilmu Gizi." (2008).
- Tiffani, Annisa; Ningsih, Caria; Kusuma, Mandradithya. Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. The Journal Gastronomy Tourism, 4.1: 51-58.

