

**PENAMBAHAN SARI PATI WORTEL KEDALAM ADONAN MIE  
DALAM PEMBUATAN LOMIE AYAM**



**Disusun Oleh :**

**Jeff Quincy Sumawinata**

**2020406070**

**JURUSAN HOSPITALITY**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jeff Quincy Sumawinata  
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor/18 November 2001  
NIM : 2020406070  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
PENAMBAHAN SARI PATI WORTEL KEDALAM ADONAN MIE DALAM PEMBUATAN LOMIE AYAM 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, 26 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
PENAMBAHAN SARI PATI WORTEL KEDALAM ADONAN MIE DALAM  
PEMBUATAN LOMIE AYAM

NAMA : Jeff Quincy Sumawinata  
NIM : 202040670  
JURUSAN : Hospitality  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



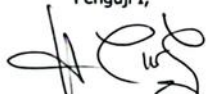
Mandradhitya Kusuma Putra,  
S.ST.Par., M.Sc..  
NIP 19851224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.  
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP 19650927 199103 2 001

Penguji II,



Sukarno Wibowo, SE., MM.  
NIP 19731017 200605 1 001

Bandung, 15 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



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

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir. Tujuan penulisan tugas akhir ini disusun sebagai syarat dalam kelulusan diploma III seni kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dengan judul tugas akhir “Penambahan Sari Pati Wortel Kedalam Adonan Mie Dalam Pembuatan Lomie Ayam”

Diharapkan tugas akhir ini dapat bermanfaat tidak hanya bagi sang penulis namun juga bagi masyarakat yang membutuhkan. Dalam Penyusunan tugas akhir ini saya mendapat banyak bantuan, bimbingan, dan petunjuk dari bebrbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Dr. Er Ummi Kalsum, MM.Par., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Saefudin S.ST.Par selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali S., S. Sos, MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.

6. Nova Maulidian Hidayat, A.Md.,SE., M.M. selaku dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan ilmunya dalam melakukan penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen, tenaga pengajar dan staff Program Studi Manajemen Tata Boga
8. Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

## DAFTAR ISI

<u>JUDUL</u> .....	i
<u>PERNYATAAN MAHASISWA</u> .....	ii
<u>LEMBAR PENGESAHAN</u> .....	iii
<u>KATA PENGANTAR</u> .....	iv
<u>DAFTAR ISI</u> .....	vi
<u>DAFTAR TABEL</u> .....	viii
<u>DAFTAR GAMBAR DAN GRAFIK</u> .....	ix
<u>BAB I</u> .....	1
<u>PENDAHULUAN</u> .....	1
<u>1.1 Latar Belakang Penelitian</u> .....	1
<u>1.2 Rumusan Penelitian</u> .....	4
<u>1.3 Tujuan Pengembangan</u> .....	4
<u>1.4 Spesifikasi Produk Yang Diharapkan</u> .....	5
<u>1.5 Spesifikasi Produk Yang Diinginkan</u> .....	6
<u>1.6 Pentingnya Pengembangan</u> .....	6
<u>1.7 Metode Penelitian</u> .....	6
<u>1.8 Metode Penelitian</u> .....	6
<u>1.9 Prosedur Pendekatan Penelitian</u> .....	7
<u>1.10 Lokasi Dan Waktu Penelitian</u> .....	8
<u>BAB II</u> .....	9
<u>KAJIAN PUSTAKA</u> .....	9
<u>2.1 Tinjauan Pustaka</u> .....	9
<u>2.1.1 Lo Mie</u> .....	9
<u>2.1.2 Tepung Terigu</u> .....	11
<u>2.1.3 Wortel</u> .....	12
<u>2.2 Skematik eksperimen</u> .....	17
<u>2.3 Bahan Baku yang Digunakan</u> .....	18
<u>2.3.1 Tepung terigu</u> .....	18
<u>2.3.2 Garam</u> .....	19
<u>2.3.3 Sari pati Wortel</u> .....	19
<u>2.3.4 Daging Ayam</u> .....	19

2.3.5	<u>Tepung Maizena</u> .....	19
2.3.6	<u>Sayuran Hijau</u> .....	20
2.3.7	<u>Bumbu</u> .....	20
2.4	<u>Peralatan Yang digunakan</u> .....	20
2.5	<u>Standar Resep</u> .....	25
2.6	<u>Recipe Cost</u> .....	31
2.7	<u>Hasil Pra Ekperimen</u> .....	32
<b>BAB III</b>	.....	35
<b><u>HASIL UJI PANELIS DAN PEMBAHASAN</u></b>	.....	35
3.1	<u>Analisis Eksperimen</u> .....	35
3.2	<u>Hasil Uji Sensori</u> .....	36
3.2.1	<u>Hasil Observasi Mandiri</u> .....	36
3.2.2	<u>Hasil uji panelis ahli</u> .....	36
3.3	<u>Hasil uji panelis konsumen</u> .....	39
3.4	<u>Pembahasan</u> .....	42
3.4.1	<u>Sari Pati Wortel 25%</u> .....	43
3.4.2	<u>Sari Pati Wortel 35%</u> .....	43
3.4.3	<u>Sari Pati Wortel 45%</u> .....	43
3.4.4	<u>Hasil uji hedonik</u> .....	43
<b>BAB IV</b>	.....	44
<b><u>KESIMPULAN DAN SARAN</u></b> .....	.....	44
4.1	<u>Kesimpulan</u> .....	44
4.2	<u>Saran</u> .....	46
<b><u>DAFTAR PUSTAKA</u></b> .....	.....	47

## DAFTAR TABEL

<u>Tabel 1</u> .....	13
<u>Tabel 2</u> .....	21
<u>Tabel 3</u> .....	25
<u>Tabel 4</u> .....	27
<u>Tabel 5</u> .....	29
<u>Tabel 6</u> .....	31
<u>Tabel 7</u> .....	31
<u>Tabel 8</u> .....	32
<u>Tabel 9</u> .....	32
<u>Tabel 10</u> .....	36
<u>Tabel 11</u> .....	37
<u>Tabel 12</u> .....	37
<u>Tabel 13</u> .....	37
<u>Tabel 14</u> .....	38
<u>Tabel 15</u> .....	38
<u>Tabel 16</u> .....	38
<u>Tabel 17</u> .....	39



## DAFTAR GAMBAR DAN GRAFIK

<u>Gambar 1</u> .....	34
<u>Gambar 2</u> .....	34
<u>Gambar 3</u> .....	34
<u>Gambar 4</u> .....	34
<u>Grafik 1</u> .....	40
<u>Grafik 2</u> .....	40
<u>Grafik 3</u> .....	41
<u>Grafik 4</u> .....	41
<u>Grafik 5</u> .....	42

## DAFTAR PUSTAKA

- Arie, W. (2023) *Yuk, Ketahui Manfaat Wortel Untuk Kesehatan Tubuh*. (Daring)  
Tersedia: <https://www.astronauts.id/blog/yuk-ketahui-manfaat-wortel-untuk-kesehatan-tubuh/>
- Asmawati, & Adi, S. (2019) *Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi*. Mataram: Universitas Muhammadiyah Mataram
- Anto Kurniawan. (2023) *5 Jenis Sayuran Indonesia yang Diekspor ke Luar Negeri*  
(Daring) Tersedia: <https://ekbis.sindonews.com/read/1027217/34/5-jenis-sayuran-indonesia-yang-diekspor-ke-luar-negeri-1676851346/20>
- Azis, S. (2021) *Kenali 3 Jenis Tepung Terigu Protein yang Wajib Diketahui Untuk Pemula* (Daring) Tersedia: <https://aromayasa.com/kenali-3-jenis-tepung-terigu-protein/>
- Denza, P. (2021) *Sejarah Mi di Indonesia Ternyata Bermula dari Sini* (Daring)  
Tersedia: <https://www.suarasurabaya.net/senggang/2021/sejarah-mi-di-indonesia-ternyata-bermula-dari-sini/>
- Dr. Kevin, A (2021) *7 Manfaat Wortel bagi Kesehatan* (Daring) Tersedia:  
<https://www.alodokter.com/mengaplikasikan-khasiat-jus-wortel-pada-konsumsi-harian-anda>
- Fakso, D. (2017) *Lomie Imam Bonjol Sajikan Lomie Halal Sejak 1977, Rasanya? Bikin Nagih* (Daring) Tersedia: <https://jabar.tribunnews.com/2017/07/26/lomie-imam-bonjol-hadirkan-sajian-lomie-halal-sejak-1977-rasanya-bikin-nagih>

Farah, Z. & Rahmi K (2017) *Perbedaan Karakteristik Organoleptik Dan Daya Terima Konsumen Pada Kue Seupet Dengan Penambahan Sari Pati Wortel*. Kota Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala

Gde Nusha, S. , I Wayan, W. & Ida Ayu, L, D. *Analisis Usahatani Wortel (Daucus carota L) Organik dan Non Organik*. Badung: Perpustakaan Universitas Udayana

Ir. Sutrisono, K, Msi (2009) *Teknologi Pengolahan Mie*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang

Putri, W. (2020) *Retensi Ekstrak Karoten pada Olahan Mie Wortel (Daucus carota L.)* Palu: Universitas Tadulako

Rita, L. & Fifi, D. (2013) *Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A*. Semarang: Universitas Diponegoro

Risna, H. (2021) *Survei: Kesadaran Pola Hidup Sehat Orang Indonesia Meningkatkan Selama Pandemi* (Daring) Tersedia:

<https://www.suara.com/lifestyle/2021/07/15/181500/survei-kesadaran-pola-hidup-sehat-orang-indonesia-meningkat-selama-pandemi?page=all>

Rosa. (2020) *Lima Jenis Wortel yang Perlu Diketahui*. (Daring) Tersedia:  
<https://pidjar.com/18311-2/18311/>

S. Maryam. (2022) *Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortels*. Buleleng: Universitas Pendidikan Ganesha

Setyowati & Wiwit, R. (2020) *Peningkatan Nilai Tambah Wortel Melalui Pembuatan Mie Wortel di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten*

*Karanganyar*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret

Sugiyono. (2012) *Memahami Penelitian Kualitatif*. Kudus: Institut Agama Islam Negri  
Kudus

Vika Azikiya, D. (2022) *Pertumbuhan Produksi Wortel di Indonesia sampai 2021*.

(Daring) Tersedia: [https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/16/ini-](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/16/ini-pertumbuhan-produksi-wortel-di-indonesia-sampai-2021#:~:text=Menurut%20data%20Badan%20Pusat%20Statistik,tertinggi%20d)

[pertumbuhan-produksi-wortel-di-indonesia-sampai-](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/16/ini-pertumbuhan-produksi-wortel-di-indonesia-sampai-2021#:~:text=Menurut%20data%20Badan%20Pusat%20Statistik,tertinggi%20d)

[2021#:~:text=Menurut%20data%20Badan%20Pusat%20Statistik,tertinggi%20d](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/16/ini-pertumbuhan-produksi-wortel-di-indonesia-sampai-2021#:~:text=Menurut%20data%20Badan%20Pusat%20Statistik,tertinggi%20d)  
[alam%20lima%20tahun%20terakhir.](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/16/ini-pertumbuhan-produksi-wortel-di-indonesia-sampai-2021#:~:text=Menurut%20data%20Badan%20Pusat%20Statistik,tertinggi%20d)

Zulman, E. (2016) *Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka*. Bengkulu: Universitas Bengkulu