

VARIASI MENU MIE BERBAHAN DASAR PARE

TUGAS AKHIR

Dijalankan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh ujian akhir

Program Diploma III



Oleh :

IVANDRA FARREL AFDINAL

Nomor Induk : 2020406036

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

VARIASI MENU MIE BERBAHAN DASAR PARE

NAMA : IVANDRA FARREL AFDINAL
NIM : 2020406036
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Ayu Nurwitasari, SAP., MM. Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



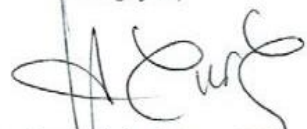
Christian Helmy Rumayar,
S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji I,



Irfansyah, SE., MM.

Penguji II,



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

Bandung, 30 Januari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : IVANDRA FARREL AFDINAL
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/3 Maret 2003
NIM : 2020406036
Program Studi : HOSPITALITI
Jurusan : SENI KULINER

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir Proyek Akhir yang berjudul: **" VARIASI MENU MIE BERBAHAN DASAR PARE "** 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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,


METERAI TEMPEL
67AKX021154383
Ivandra Farrel Afdinal

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa Allah SWT karena atas rahmat dan karunianya penulis selalu diberikan kekuatan, dan tidak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak Ade Afdinal dan Ibu Indah Ayu Susanty telah membantu penulis dalam bentuk moral, materil, maupun doa untuk dapat menyelesaikan penelitian tugas akhir yang berjudul **“VARIASI MENU MIE BERBAHAN DASAR PARE”**

Salah satu syarat akademik untuk mengikuti ujian akhir di Program Studi Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung adalah menyusun tugas akhir ini.

Penulis telah menerima bimbingan, motivasi, dan bantuan moral dan materil dari berbagai pihak selama penulisan tugas akhir ini, terutama dari pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dengan rendah hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua orang yang telah membantu menyusun tugas akhir ini :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama

3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., M.Sc. selaku Kepala Jurusan Hospitality.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP.,MM. Par., selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan arahan, petunjuk, dan dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,MM.Par., selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan arahan, petunjuk dan dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen pengajar dan staf program studi Seni Kuliner.
8. Teman – teman program studi Seni Kuliner yang sudah membantu penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan baik dan lancar.

Akhir kata Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini belum sempurna dan memiliki kekurangan. Penulis meminta maaf atas kesalahan yang mungkin ada dalam penulisan ini dan mengharapkan kritik serta saran membangun untuk perbaikan yang lebih baik.

Bandung, 21 Desember 2023

Ivandra Farrel Afdinal

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
1.4.1 Metode Penelitian	7
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data	7
1.4.3 Observasi.....	8
1.4.4 Penilaian Panelis	8
1.4.5 Uji Organoleptik dan Uji Hedonik.....	9
BAB II TINJAUAN KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR PERCOBAAN .	11
2.1 Pengenalan Bahan Dasar Utama dan Produk Eksperimen	11
2.2 Alat dan Bahan	22

2.3 Standar Resep	32
2.4 Perhitungan Biaya	42
2.5 Kandungan Nutrisi.....	43
2.6 Prosedur Penilaian Uji Panelis	46
2.7 Kajian Penulis Terhadap Analisis Penilaian Data Panelis	48
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
3.1 Hasil Analisa dalam Proses Pembuatan Variasi Menu Mie Berbahan Dasar Pare.....	51
3.2 Hasil Observasi.....	52
3.3 Hasil Uji Analisis oleh Panelis	56
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
4.1 Kesimpulan.....	75
4.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	xii

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Nutrisi Mie Basah dan Mie Basah Pare.....	12
Tabel 2. 2 Kandungan Nutrisi Tepung Terigu	14
Tabel 2. 3 Kandungan Nutrisi Tepung Tapioka.....	16
Tabel 2. 4 Kandungan Nutrisi Pare	18
Tabel 2. 5 Alat.....	23
Tabel 2. 6 Tabel Lanjutan dari Tabel Alat	24
Tabel 2. 7 Tabel Lanjutan dari Tabel Alat	25
Tabel 2. 8 Tabel Lanjutan dari Tabel Alat	26
Tabel 2. 9 Bahan	27
Tabel 2. 10 Tabel Lanjutan dari Tabel Bahan.....	28
Tabel 2. 11 Tabel Lanjutan dari Tabel Bahan.....	29
Tabel 2. 12 Tabel Lanjutan dari Tabel Bahan.....	30
Tabel 2. 13 Tabel Lanjutan dari Tabel Bahan.....	31
Tabel 2. 14 Resep Asli Mie Basah	33
Tabel 2. 15 Usulan Resep Mie Basah dengan penambahan pare.....	34
Tabel 2. 16 Resep Asli Mie Goreng Jawa.....	35
Tabel 2. 17 Resep Asli Mie Goreng Padang	36
Tabel 2. 18 Resep Asli Mie Goreng Aceh	37
Tabel 2. 19 Tabel Lanjutan dari Tabel Resep Asli Mie Goreng Aceh.....	38
Tabel 2. 20 Usulan Resep Mie Goreng Jawa dengan Mie basah yang ditambahkan pare.....	39
Tabel 2. 21 Usulan Resep Mie Goreng Padang dengan Mie basah yang	

ditambahkanpare.....	40
Tabel 2. 22 Usulan Resep Mie Goreng Aceh dengan Mie basah yang ditambahkan pare.....	41
Tabel 2. 23 Tabel Lanjutan dari Tabel Usulan Resep Mie Goreng Aceh dengan Mie basah yang ditambahkanpare.....	42
Tabel 2. 24 Perhitungan Biaya Mie Basah Pare.....	43
Tabel 2. 25 Perhitungan Biaya Mie Goreng dengan Mie Pare.....	43
Tabel 2. 26 Kandungan Nutrisi Mie basah dengan penambahan Pare.....	44
Tabel 2. 27 Kandungan Nutrisi Mie Goreng Jawa menggunakan Mie Basah Pare	44
Tabel 2. 28 Kandungan Nutrisi Mie Goreng Padang menggunakan Mie Basah Pare	45
Tabel 2. 29 Kandungan Nutrisi Mie Goreng Aceh menggunakan Mie Basah Pare	45
Tabel 2. 30 Panelis Ahli.....	49
Tabel 2. 31 Panelis Umum.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bowl.....	21
Gambar 2. 2 Blender.....	21
Gambar 2. 3 Sarung Tangan Karet	22
Gambar 2. 4 Talenan	22
Gambar 2. 5 Pisau.....	22
Gambar 2. 6 Penggiling Mie	22
Gambar 2. 7 Sendok Ukur	23
Gambar 2. 8 Gelas Ukur	23
Gambar 2. 9 Timbangan	23
Gambar 2. 10 Panci	23
Gambar 2. 11 Wajan.....	24
Gambar 2. 12 Spatula Kayu.....	24
Gambar 2. 13 Tepung Terigu	24
Gambar 2. 14 Tepung Tapioka	24

Gambar 2. 15 Pare	25
Gambar 2. 16 Air	25
Gambar 2. 17 Garam	25
Gambar 2. 18 Minyak Sayur	25
Gambar 2. 19 Telur.....	25
Gambar 2. 20 Bawang Putih.....	26
Gambar 2. 21 Bawang Merah.....	26
Gambar 2. 22 Cabai Rawit Merah	26
Gambar 2.23 Tomat.....	26
Gambar 2. 24 Kol	26
Gambar 2. 25 Sawi Hijau	27
Gambar 2. 26 Kecap Manis	27
Gambar 2. 27 Bubuk Kaldu Ayam	27
Gambar 2. 28 Bubuk Penyedap Rasa	27
Gambar 2. 29 Bubuk Lada Putih	28

DAFTAR PUSTAKA

- AhliGiziID. (2019). Nilai Kandungan Gizi Mie Basah. Diakses dari: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/42/nilai-kandungan-gizi-mi-basah><https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/46/nilai-kandungan-gizi-tepung-terigu>
- Baladewa. (2023). Apa Itu Nutrisi: Pengertian dan Manfaat Nutrisi Untuk Tubuh. Diambil dari Bhinneka: <https://www.bhinneka.com/blog/apa-itu-nutrisi-pengertian-dan-manfaat-nutrisi-untuk-tubuh/>
- Cheong, J. (2023). Apa Itu Food Cost? Inilah Manfaatnya Bagi Bisnis Kuliner. StaffAny.
- Ibriza, Naila Maulida. 2021. "Bakmi Jawa dengan Berbagai Sejarahnya." KuliNéar. Dapat diakses melalui: <https://kulinear.hops.id/traktir/pr-3032157428/bakmi-jawa-dengan-berbagai-sejarahnya>
- Kumar, Vishal & Chandra, Suresh & Kumar, Kapil & GOYAL, S. & Kumar, Lalit & Kumar, Amit. (2017). "*Perishable and non-perishable food products roles in environment-A review*". South Asian Journal of Food Technology and Environment.
- Nurhasanah, Penulis and Fonníe E. Hasan, Pembimbing 1 and Tuty Yuniarty, Pembimbing 2 (2017) IDENTIFIKASI PENGGUNAAN BORAKS PADA MIE BASAH YANG DIJUAL OLEH PEDAGANG PANGSIT DI KOTA KENDARI. Karya Tulis Ilmiah

Purwoko, Satria Aji. 2023. "Apa 8 Manfaat Pare yang Sayang Jika Anda Lewatkan." Hallosehat. Tersedia pada:

<https://hallosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-pare-untuk-kesehatan/>

Rohmitriasih, Mimi. 2023. "Apa Perbedaan Tepung Tapioka dan Tepung Kanji?" Fimela. Diakses pada 26 Oktober 2023, dari <https://www.fimela.com/food/read/4969974/apa-perbedaan-tepung-tapioka-dan-tepung-kanji-cek-di-sini?page=3>

Rohmitriasih, Mimi. 2019. "Mengenal Nama Lain Sayur Pare."

Fimela. Tersedia

di:<https://www.fimela.com/lifestyle/read/4126161/mengenal-nama-lain-sayur-pare-di-berbagai-daerah-di-indonesia>.

Safari, Atang S. (1996). "Peralatan Dapur dan Perawatannya". Bandung: STP Bandung.

Tersedia di: <https://www.staffany.id/blog/apa-itu-food-cost-thesis>, Poltekkes Kemenkes Kendari.

Uebanso T, Arai H, Taketani Y, Fukaya M, Yamamoto H, Mizuno A, Dkk.

Extracts of *Momordica charantia* suppress postprandial hyperglycemia in rats. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)*