

PENAMBAHAN KELORDALAM REKAYASA RESEP MIE AYAM

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program

Diploma III

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh:

AISHA ASLAMAMETIANA

Nomor Induk: 2021406073

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATANHI BANDUNG 2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

“ PENAMBAHAN DAUN KELOR DALAM REKAYASA RESEP MIE AYAM “

NAMA : AISHA ASLAMA METIANA
NIM : 2021406073
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



NUR KOMARIAH, S.Sos., M.M.

NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



NOVA MAULIDIAN HIDAYAT, A.Md.,Par., SE., M.M.

NIP. 198212162011011003

Bandung, 11 November 2024

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

"PENAMBAHAN DAUN KELOR DALAM REKAYASA RESEP MIE AYAM"

NAMA : Aisha Aslama Metiana
NIM : 2021406073
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



NUR KOMARIAH, S.Sos., M.M.
NIP. 19660606 199303 2 001

Pembimbing Pendamping,



NOVA MAULIDIAN HIDAYAT, A.Md., Par., SE., M.M.
NIP. 198212162011011003

Penguji I,



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Syahanda, S.sos., MM.Par
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 24 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aisha Aslama Metiana
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya/ 1 April 2003
NIM : 2021406073
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENAMBAHAN DAUN KELOR DALAM PEMBUATAN MIE 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, 11 November 2024

Yang membuat pernyataan,



AISHA ASLAMA METIANA

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur bagi Tuhan Yang Maha Esa. Berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PENAMBAHAN DAUN KELOR DALAM REKAYASA MIE AYAM”**. Penyusunan proposal Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada program D-3, Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitality di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selain itu, juga sebagai bentuk pengaplikasian ilmu yang telah didapat selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini, terutama kepada yang tercinta kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan serta doa untuk kelancaran penulisan proposal Tugas Akhir ini. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Anwar Masatip, MM. Parselaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Nur Komariah, S. Sos., MM selaku Dosen Pembimbing Utama, yang telah membimbing dan memberi saran kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM., CHE. selaku Dosen Pembimbing Pendamping, yangtelahmembimbingdanmemberisarankepadaPenulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Kedua orang tua, keluarga dan teman-teman penulis yang telah membantu mendukung saya untuk segera menyelesaikan laporan ini.

Meskipun demikian, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat membantu untuk perbaikan laporan di masa yang akan datang. Penulis berharap semoga laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pembaca pada khususnya dan bagi perkembangan ilmu pengetahuan pada umumnya, demikian yang dapat penulis sampaikan. Terima kasih.

Bandung, 1 Oktober 2024

AISHA ASLAMAMETIANA

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Pertanyaan Penelitian	11
1.3 Tujuan Penelitian.....	11
1.3.1. Tujuan Formal.....	11
1.3.2. Tujuan Operasional	11
1.4 Metode Penelitian.....	12
1.4.1. Metode Eksperimen	12
1.4.2. Teknik Pengumpulan Data.....	13
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	14
1.5.1. Lokasi Penelitian	14
1.5.2. Waktu Penelitian	14
BAB II LANDASAN TEORI	15
2.1 Konsep Objek Penelitian.....	15
2.1.1. Sejarah dan Asal Usul Tanaman Kelor	15
2.1.2. Budi Daya Tanaman Kelor.....	15
2.1.3. Kandungan dan Gizi dan Khasiat Daun Kelor	17
2.1.4. Manfaat Daun Kelor Untuk Kesehatan	18
2.2 Mie Ayam.....	20
2.2.1. Sejarah Asal Usul Mie Ayam.....	20

2.2 2. Proses pembuatan Mie Ayam.....	21
2.2 3. Kandungan Gizi dan Khasiat Mie Ayam	22
2.3 Prosedur Percobaan.....	23
2.3 1. Alat Percobaan Penelitian	23
2.3 2. Bahan Penelitian.....	25
2.3 3. Produk Percobaan Penambahan Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Ayam.....	28
2.3 4. Proses Percobaan.....	28
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	31
3.1 Formula Resep	31
3.1 1. Usulan Resep Sampel A.....	32
3.1 2. Usulan Resep Sampel B.....	33
3.2 Analisa Uji Pra-Eksperimen	37
3.3 Karakter Panelis	38
3.3 1. Panelis Ahli	38
3.3 2. Panelis Konsumen.....	39
3.4 Hasil Analisa Eksperimen Panelis Ahli	40
3.5 Hasil Analisa Eksperimen Panelis Konsumen	43
3.5 1. Hasil Dari Sampel A	44
3.5 2. Hasil Dari Sampel B	45
3.6 Dokumentasi Eksperimen	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	50
4.1 Kesimpulan	50
4.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar4Dokumentasipanelisahli1..... **Error!Bookmarknotdefined.**

Gambar5Dokumentasipanelisahli2..... **Error!Bookmarknotdefined.**

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Alat –alat Peralatan	23
Tabel 2 Bahan Penelitian.....	25
Tabel 3 Standar Resep Mie Ayam	28
Tabel 4 Eksperimen Resep Mie Ayam.....	30
Table 5 Resep Mie Basah.....	34
Table 6 Resep Eksperimen Sampel A.....	35
Table 7 Resep Eksperimen Sampel B.....	36
Tabel 8 Dokumentasi Kegiatan Pembuatan Mie.....	37
Tabel 9 Nama –nama Panelis Konsumen.....	41
Tabel 10 Hasil Dari Kuisisioner panelis 1.....	43
Tabel 11 Hasil Dari Kuisisioner panelis 2.....	44
Tabel 12 Hasil Data Sampel A.....	46
Tabel 13 Hasil Data Sampel A.....	47
Tabel 14 Diagram Hasil Data Sampel A.....	47
Tabel 15 Hasil Data Sampel B.....	48
Tabel 16 Hasil Data Sampel B.....	49
Tabel 17 Diagram Hasil Data Sampel B.....	49

DAFTAR PUSTAKA

- Agniya Khoiri. (2016, May 6). *Menguak Asal - Usul Mi Ayam*.
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160506024728-262-128930>.
- Andrean W. Finaka. (2021, January 26). *NEGARA PEMAKAN MIE INSTAN TERBANYAK*.
<https://indonesia.id/infografis/negara-pemakan-mi-instan-terbanyak>.
- Diskan. (2023, January 30). *MANFAAT DAUN KELOR UNTUK KESEHATAN*.
<https://diskes.badungkab.go.id/artikel/47615-Manfaat-Daun-Kelor-Untuk-Kesehatan#:~:Text=Selain%20antioksidan%2C%20daun%20kelor%20juga,Protein%20nabati%2C%20sebanyak%20%20gram>.
- Distan. (2024, March 27). *Budidaya Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*.
https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/berita/86_budidaya-Tanaman-Kelor-Moringa-Oleifera.
- Eva Resia. (2022, August 1). *Daun Kelor, Segudang Manfaat Untuk Kesehatan dan Perekonomian*.
<https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/15253/Daun-Kelor-Segudang-Manfaat-Untuk-Kesehatan-Dan-Perekonomian.html#:~:Text=Berdasarkan%20sejarah%2C%20tanaman%20kelor%20berasa,Pekarangan%20maupun%20di%20lahan%20terbuka>.
- Josephus Primus. (2023, March 11). *KISAH DAUN KELOR, TERTULIS DALAM SEJARAH DAN DIANGGAP PENGUSIR SETAN*.
<https://www.kompas.com/stori/read/2023/03/11/160000579/Kisah-Daun-Kelor-Tertulis-Dalam-Sejarah-Dan-Dianggap-Pengusir-Setan>.
- Listy Biyumna, U., Siti Windrati, W., Diniyah, N., Teknologi, J., Fakultas, H. P., Pertanian, T., Jember, U., Kalimantan, J., Tegal, K., & Jember, B. (2017). KARAKTERISTIK MIE KERING TERBUAT DARI TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*) DAN PENAMBAHAN TELUR. *Characteristicsof Dry Noodles Made from Breadfruit Flour (Artocarpus altilis) and Egg*. In *Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun... Jurnal Agroteknologi* (Vol. 11, Issue 01).
- Nupia, A., & 0605003, R. H. (n.d.). *PENGARUH PENGGUNAAN PASTA LABU KUNING (Cucurbita Moschata) UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG ANGKAK DALAM PEMBUATAN MIE KERING*.
- Qotrun A. (n.d.). *Penelitian Eksperimen: Pengertian, Karakteristik, subjek, Prosedur, Kelebihan dan Kekurangan*. Gramedia.Com/Literasi/Penelitian-Eksperimen.
- Smk1. (2022, July 8). *PRAKTIK UJI HEDONIK*. Smkn1tulangagung.Sch.Id/Detailpost/Praktik-Uji-Hedonik.
- Tekpan. (2020, September 23). *UJI ORGANOLEPTIK*. Tekpan.Unimus.Ac.Id/2020/09/Uji-Organoleptik.

Wahidin Sudirohusodo. (2022, August 2). *MENGENAL BERBAGAI MANFAAT KELOR*.
https://Yankes.Kemkes.Go.Id/View_artikel/837/Mengenal-Berbagai-Manfaat-Kelor.

WahyuPancaHandayani.(2022,March1). *AsalusulMieAyam.AdaPengaruhkebudayaanChina*.
Nibble.Id/Asal-Usul-Mie-Ayam/.

<https://repository.unika.ac.id/15693/5/13.70.0042%20Maria%20Restu%20Budi%20Kristanti%20BAB%20IV.pdf>

https://endeus.tv/resep/mie-ayam-wonogiri-kuah-kentalnya-susah-ditolak/testi-diskusi#goog_rewarded

https://www.kompas.com/food/read/2021/05/24/111100975/cara-membuat-mie-telur-untuk-aneka-olahan-bisa-tanpa-mesin#google_vignette