

**VARIASI OLAHAN MIE BERBAHAN TAMBAHAN
TEPUNG PISANG DALAM PRODUK KULINER
NUSANTARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu Syarat dalam menempuh Studi pada
Program Diploma III



Disusun Oleh :

IHSAN ALY RASYIDIN

NIM : 2022406018

**JURUSAN HOSPITALITI PROGRAM
STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

VARIASI OLAHAN MIE BERBAHAN TAMBAHAN TEPUNG PISANG DALAM PRODUK KULINER
NUSANTARA

NAMA : Ihsan Aty Rasyidin
NIM : 2022406018
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
NIP. 197160420 200605 2 002

Penguji I,


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

Penguji II,


Irfansyah, SE., MM
NIP. 198201072024211001

Bandung, 10 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI B

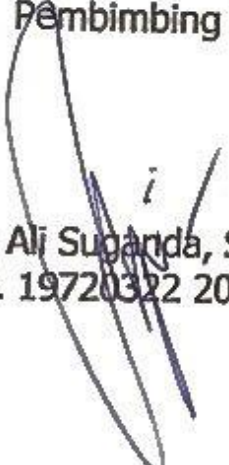



LEMBAR PENGESAHAN


VARIASI OLAHAN MIE BERBAHAN TAMBAHAN TEPUNG PISANG DALAM PRODUK KULINER
NUSANTARA

NAMA : IHSAN ALY RASYIDIN
NIM : 2022406018
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par
NIP. 197160420 200605 2 002

Bandung, 3 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,




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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : IHSAN ALY RASYIDIN
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/16 FEBRUARI 2003
NIM : 2022406018
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
VARIASI OLAHAN MIE BERBAHAN TEPUNG PISANG DALAM PEMBUATAN PRODUK KULINER NUSANTARA 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, 4 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



IHSAN ALY RASYIDIN

KATA PENGANTAR

Saya Mengucapkan rasa syukur dan puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis mengucapkan terima kasih atas segala anugerah dan rahmat-Nya yang telah memungkinkan penulis menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul yang tercantum dalam laporan akhir ini: **“VARIASI OLAHAN MIE BERBAHAN TAMBAHAN TEPUNG PISANG DALAM PRODUK KULINER NUSANTARA.”**

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sebagai bagian dari program Diploma-III Studi Seni Kuliner.

Selama proses penulisan tugas akhir ini, penulis telah memperoleh banyak dukungan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, S.E., M.M. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Sebagai pembimbing utama yang membimbing dalam pembuatan TA ini
6. Ibu Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Sebagai pembimbing pendamping yang membantu mengarahkan dalam proses pembuatan TA ini
7. Keluarga saya tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan moral, dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Teman-teman kelas MTB La Vinaigrette yang telah menjadi bagian penting dalam proses pembelajaran, berbagi ilmu, serta memberikan semangat dan kerja sama

selama proses penyusunan tugas akhir ini.

Akhir kata. Mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai penyusunan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca secara umum yang memiliki ketertarikan terhadap pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal

Bandung, 19 November 2025

Ihsan Aly Rasyidin

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. LATAR BELAKANG-----	1
1.2. RUMUSAN MASALAH-----	6
1.3. TUJUAN PENELITIAN-----	7
1.4. MANFAAT PENELITIAN-----	7
1.5. METODE PENELITIAN-----	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	14
2.1 TINJAUAN PUSTAKA-----	14
2.1.1 <i>Pisang dan Tepung Pisang</i>	14
2.1.2 <i>Mie dan Karakteristiknya</i>	17
2.1.3 <i>Ragam Olahan Mie Nusantara</i>	21
2.2 KAJIAN PENELITIAN TERDAHULU-----	25
2.3 KAJIAN ESTETIKA DAN SENI KULINER-----	29
2.4 TEKNIK MEMASAK PADA VARIASI OLAHAN MIE-----	32
2.5 PARAMETER SENSORIK DALAM PENILAIAN PRODUK MIE-----	32
2.5.1 <i>Formulasi Dasar Adonan Mie</i>	34
2.5.2 <i>Bahan Tambahan untuk Setiap Jenis Olahan Mie</i>	40
2.6 COSTING PER PRODUCT-----	44
2.6.1 <i>Rekap Singkat Cost per Produk (33 Panelis)</i>	48
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	49
3.1 TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN-----	49
3.2 BAHAN DAN ALAT-----	49
3.3 PROSEDUR PENELITIAN-----	49
3.4 ANALISIS DATA-----	50
3.5 DAFTAR PANELIS UMUM DAN AHLI-----	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	54
4.1 HASIL PENGUJIAN PANELIS-----	54
4.2 ANALISIS PER ASPEK-----	56
4.2.1 <i>Penampilan (visual)</i>	56
4.2.2 <i>Aroma</i>	57
4.2.3 <i>Rasa</i>	58
4.2.4 <i>Tekstur</i>	58
4.2.5 <i>Perbandingan Antar Menu dan Penyebab Perbedaan</i>	59
4.3 PERBANDINGAN ANTAR MENU-----	59
4.4 DISKUSI-----	60
BAB V KESIMPULAN & SARAN	61

5.1. KESIMPULAN	61
5.2. SARAN-----	61
DAFTAR PUSTAKA.....	63

LAMPIRAN.....	64

DAFTARTABEL

Tabel 1. 1 Klasifikasi Tepung	3
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Pisang	14
Tabel 2. 2 Karakteristik Olahan	24
Tabel 2. 3 Ringkasan Jurnal Terdahulu	28
Tabel 2. 4 Formulasi Adonan Mie	35
Tabel 2. 5 Alat- alat yang Diperlukan	36
Tabel 2. 6 Resep Bakmmie Godhog	41
Tabel 2. 7 Resep Mie Goreng Jawa	42
Tabel 2. 8 Resep Mie Tek-tek	43
Tabel 2. 9 Costing Bakmie Godhog (Sample Panelis)	45
Tabel 2. 10 Costing Mie Tek-tek (Sample Panelis)	46
Tabel 2. 11 Costing Mie Goreng Jawa (Sample Panelis)	47
Tabel 2. 12 Cost Per Product	48
Tabel 3. 1 Daftar Panelis	51
Tabel 4. 1 Hasil Uji Sensori Bakmie Godhog	55
Tabel 4. 2 Hasil Uji Sensori Mie Goreng Jawa	55
Tabel 4. 3 Hasil Uji Sensori Mie Tek-tek	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pembuatan Mie Tepung Pisang	64
Lampiran 2 Proses Pembuatan Olahan	66
Lampiran 3 Uji Sensori Para Panelis	68

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992). *SNI 01-2346-1992: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Pangan*. Jakarta: BSN.
- Hariyadi, P. (2018). *Sains dan Teknologi Tepung Pisang sebagai Alternatif Substitusi Tepung Terigu*. Bogor: IPB Press.
- Jauhari, T., Nurhayati, S., & Puspitasari, D. (2020). *Karakteristik Tepung Pisang sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Produk Pangan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 77–84.
- Khomsan, A. (2014). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Nugraha, R. D., & Rahayu, S. (2021). *Kajian Substitusi Tepung Pisang terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Mie Basah*. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1), 45–52.
- Nurhayati, S., & Lestari, E. (2019). *Analisis Daya Terima Produk Pangan Olahan Berbasis Tepung Lokal*. *Jurnal Pangan Indonesia*, 7(3), 112–119.
- Sediaoetama, A. D. (2016). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2017). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Winarno, F. G. (2019). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Utama. Yuliana, N., & Ariviani, S. (2022). *Peran Panelis Ahli dalam Uji Hedonik Produk Olahan Lokal*. *Jurnal Penelitian Gizi dan Pangan*, 6(1), 22–29.