

**PENAMBAHAN TEPUNG JAWAWUT SEBAGAI PENAMBAH GIZI
DALAM PEMBUATAN MIE**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh ujian akhir pada Program Diploma III.



Disusun Oleh :

REYNALDO

NIM : 201722137

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PENAMBAHAN TEPUNG JAWAWUT SEBAGAI PENAMBAH GIZI DALAM
PEMBUATAN MIE

NAMA : Reynaldo
NIM : 201722137
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,

Avu Nurwitasari, S.AP., MM. Par
NIP. 19760420 200605 1 001

Pembimbing II,

Irfansyah SE. MM.
NIP:

Bandung, 07 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goelton, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Reynaldo
Tempat/Tanggal Lahir: Bandung, 8 April 1999
NIM : 201722137
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“PENAMBAHAN TEPUNG JAWAWUT SEBAGAI PENAMBAH GIZI DALAM PEMBUATAN MIE”
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 07 September 2020

Yang membuat pernyataan,



Reynaldo

NIM 201722137



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

FORMULIR

PENGESAHAN SEMINAR UP

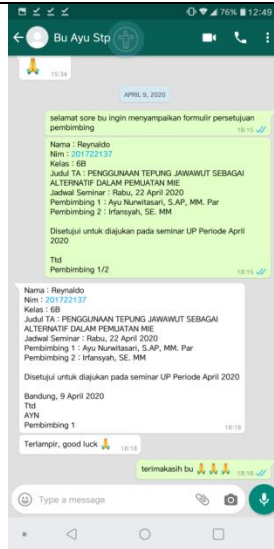
NAMA : Reynaldo PROGRAM STUDI : MTB
NIM : 201722137 JURUSAN :
Perhotelan

**PENAMBAHAN TEPUNG JAWAWUT SEBAGAI PENAMBAH GIZI
DALAM PEMBUATAN MIE**

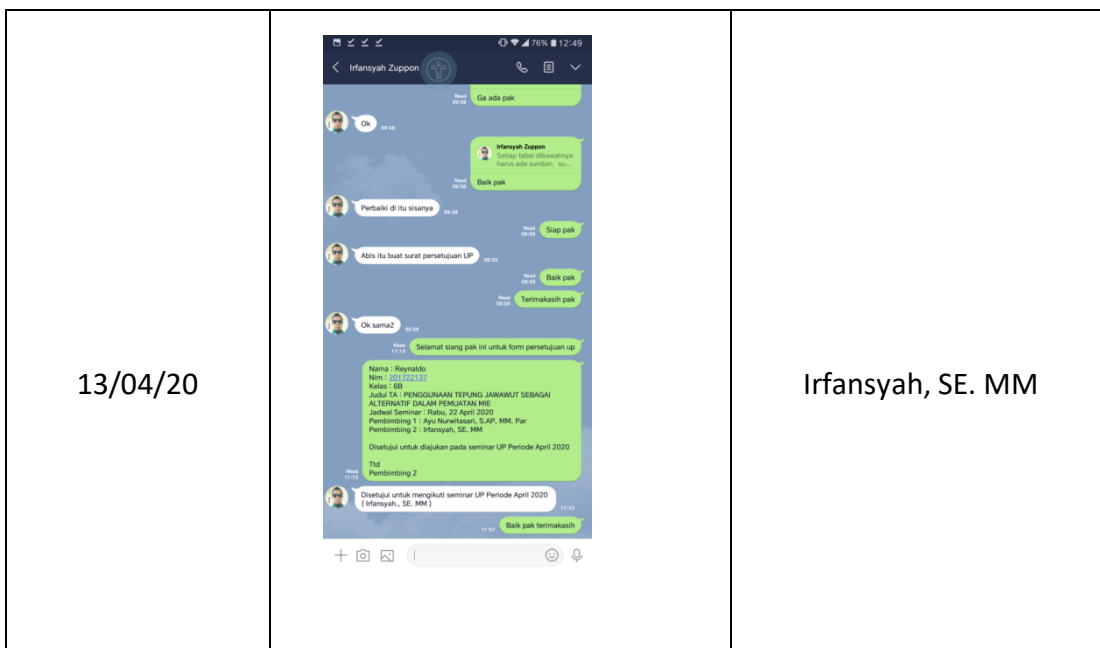
.....
.....
.....

HARI/TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
--------------	-----------------	----------------------------

09/04/20



Ayu Nurwitasari S.AP,
MM. Par



Bandung, 9 April 2020

Disetujui/diajukan

Untuk mengikuti Seminar UP Periode April 2020

Pembimbing, I

Pembimbing II,

Ayu Nurwitasari, S.AP, MM. Par

Irfansyah, SE. MM

NIP: 19760420 200605 2 002

Menyetujui,

Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga

Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.

19760420 200605 2 002

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, dikarenakan oleh rahmat dan karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “PENAMBAHAN TEPUNG JAWAWUT SEBAGAI PENAMBAH GIZI DALAM PEMBUATAN MIE.”

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis banyak menerima bantuan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par. CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos,M.sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan *Hospitality*
4. Ibu Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dan juga selaku pembimbing 1 yang telah membantu dan memberi saran kepada penulis sehingga dapat terselesaikan penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Irfansyah, SE. MM Selaku Pembimbing I yang telah membantu dan memberi saran kepada penulis sehingga dapat terselesaikan penulisan Tugas Akhir ini.
6. Kedua orangtua dan segenap keluarga penulis yang memberikan dukugan moril dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar, dan Tenaga Pendukung Program Studi Manajemen Tata Boga periode 2017-2020
8. Seluruh Rekan, dan Teman-Teman kelas Program Studi Manajemen Tata Boga angkatan 2017 yang telah membantu dan mendukung selama tahun ajaran 2017-2020.

Segala kritik, dan saran membangun akan penulis terima dengan senang hati. Penulis berharap dengan disusunnya Tugas Akhir ini semoga dapat menjadi manfaat bagi pihak – pihak yang memerlukan di kemudian hari.

Bandung, 14 April 2020

Reynaldo

Daftar isi

KATA PENGANTAR	VII
DAFTAR ISI	IX
DAFTAR TABEL	XI
DAFTAR GAMBAR	XII
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Pertanyaan Penelitian.....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Metode Penelitian.....	8
1.4.1. Metode Eksperimental	8
1.4.2. Teknik Pengumpulan data.....	8
1.5. Usulan Menu	11
1.6. Lokasi dan Waktu Penelitian	11
BAB II.....	12
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	12
2.1. Konsep Objek Penelitian.....	12
2.1.1. Jawawut.....	12
2.1.1.1. Sejarah dan Asal Usul Jawawut.....	12
2.1.1.2. Budidaya Jawawut	14
2.1.1.3. Kandungan Gizi Jawawut.....	15
2.1.1.4. Potensi Jawawut di Indonesia Serta Penanganannya.....	16
2.1.2. Mie	16
2.1.2.1. Sejarah dan Asal Usul Mie	17
2.1.2.2. Proses Pembuatan Mie	18
2.1.2.3. Kandungan Gizi Mie	19

2.1.2.4.Potensi Mie di Indonesia Serta Penanganannya	19
2.2. Konsep Produk	20
2.2.1. Mie Jawawut.....	20
2.2.1.1.Bahan yang Digunakan	20
2.2.1.2.Peralatan Dapur yang Digunakan	22
2.3. Produksi Percobaan	23
2.3.1. Pra Eksperimen.....	23
BAB III.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
3.1 Hasil Analisis Dalam Proses Pembuatan Mie dengan Tepung Jawawut	26
3.2 Hasil Observasi Mengenai Rasa, Tekstur, dan Penampilan	28
3.3 Hasil Analisis Uji Oleh Panelis.....	30
3.4 Kendala Eksperimen	31
BAB IV	33
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	33
4.1. Kesimpulan	33
4.2. Rekomendasi.....	33
DAFTAR PUSTAKA	33

Daftar Tabel

Tabel 1.1	17
Tabel 1.2	21
Tabel 1.3	25
Tabel 1.4	27

Daftar Gambar

Gambar 1.1	2
Gambar 1.2	3
Gambar 1.3	7
Gambar 1.4	28

DAFTAR PUSTAKA

Arboleda, C. R. 1981. *Communications Research*. Manila: CFA, dipetik 25 Maret 2020 dari <https://www.eurekapedidikan.com/2015/11/metode-penelitian-eksperimen.html>

Arifin. 2011. Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R & D.

Arikunto, Suharsimi. 1998. Prosuder Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. dipetik 12 April 2020 dari <https://www.scribd.com/doc/149548027/Pengertian-Objek-penelitian>

BBC News, 2005, *Oldest noodles unearthed in China*, dipetik 23 Maret 2020 dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Mi_\(makanan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Mi_(makanan))

Campbell, N.A., 2002, Biologi Dipetik 23 Maret 2020 dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Karbohidrat>

Daniel Zohary dan Maria Hopf, 2000, *Domestication of plants in the world third edition*, dipetik 23 Maret 2020 dari https://en.wikipedia.org/wiki/Foxtail_millet

Heyne K., 1988, Tumbuhan Berguna Indonesia Dipetik 23 Maret 2020 dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Jawawut>

Margono. 2004. "Teknik Pengambilan Sampel Sampling". Dipetik 25 Maret 2020 dari <https://salamadian.com/teknik-pengambilan-sampel-sampling/>

Mohammad Nazir, 1988, Metode Penelitian, dipetik 25 Maret 2020

Star Farm, Budidaya Tanaman Jawawut, di petik 8 April 2020 dari <https://starfarm.co.id/budidaya-tanaman-jewawut/>

Stevens, C. J.; Murphy, C.; Roberts, R.; Lucas, L.; Silva, F.; Fuller, D. Q., 2016, *"Between China and South Asia: A Middle Asian corridor of*

crop dispersal and agricultural innovation in the Bronze Age", dipetik 23
Maret 2020 dari https://en.wikipedia.org/wiki/Foxtail_millet

Sugiyono. 2005. Memahami Penelitian Kualitatif

Uji Organoleptik, di petik 4 Juli 2020 dari
https://id.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik

BIODATA PENULIS

A. Data Pribadi

Nama : Reynaldo
Tanggal Lahir : 8 April 1999
Tempat Lahir : Bandung
Agama : Katholik
Alamat : Pesona Margaasih Regency Blok D No. 6, Margaasih, Kab. Bandung
E-mail : Reyn998@gmail.com

B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Daniel Tjhua
Pekerjaan : Wiraswasta
Nama Ibu : Emilia Sutandi
Pekerjaan : Pegawai Swasta
Agama : Katholik
Alamat Orang Tua : Pesona Margaasih Regency Blok D No. 6, Margaasih, Kab. Bandung

C. Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tempat	Tahun	Keterangan
TK Maria Bintang Laut	Bandung	2003 – 2005	Lulus
SD Maria Bintang Laut	Bandung	2005 – 2011	Lulus
SMP Waringin	Bandung	2011 – 2014	Lulus
SMA Trinitas	Bandung	2014 – 2017	Lulus
Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung	Bandung	2017 – Sekarang	Lulus

D. Pengalaman Kerja

Nama Perusahaan	Tempat	Tahun	Jabatan	Keterangan
Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel	Jakarta	2019	Trainee	Praktek Kerja Nyata 6 Bulan