

Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas

Ngakan Putu Sudiarta

Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361

ngakan@ppb.ac.id

Received: October, 2022

Revised: October, 2022

Accepted: December 2022

Abstract

This study used qualitative descriptive analysis methodologies for data analysis in order to determine and describe how the organoleptic test findings of wet noodles using taro sweet potato flour were perceived in terms of flavor, color, scent, and texture. Studying societal issues, societal practices, and events, including how attitudes, worldviews, and current processes interact with the influence of phenomena. Wet Noodles with the inclusion of taro tuber flour are known to have very good ratings in terms of taste (80%), texture (85%), and overall perception (80%) based on the findings of experiments, organoleptic tests by panelists, and continued with Likert scale analysis.

Keywords: quality noodles, taro sweet potato flour, experiment

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji organoleptic mie basah menggunakan tepung ubi jalar talas dilihat dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur. Penelitian dilaksanakan dengan sebuah experiment pembuatan mie basah dengan penambahan bahan dasar ubi talas. Hasil experiment tersebut kemudian dinilai oleh ara panelis tentang empat unsur tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mi basah dengan penambahan tepung umbi talas diketahui memiliki penilaian yang sangat baik dari segi rasa (80%), tekstur (85%), dan persepsi keseluruhan (80%) berdasarkan temuan.

Kata kunci: kualitas mie, tepung ubi talas, eksperimen

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar utama umat manusia yang harus dipenuhi setiap saat, bagi masyarakat Indonesia paangan sering diidentikan dengan beras. Hal ini disebabkan budaya konsumsi pangan masyarakat Indonesia masih di dominasi sumber pangan karbohidrat yang berasal dari beras. Hal ini mengakibatkan tingkat ketergantungan pada satu jenis sumber karbohidrat yaitu beras menjadi tinggi. Indonesia merupakan negara terbesar kedua di dunia yang memiliki keanekaragaman hayati sebagai pilihan konsumsi masyarakat yang terbilang cukup banyak, yaitu ada 77 jenis sumber karbohidrat, 26 jenis kacang-kacangan, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, 110 jenis rempah dan bumbu-bumbu, 40 jenis bahan minuman (Oktavio

Nugrayasa, 2014:15). Selain beras, bangsa Indonesia saat ini juga mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu atau gandum. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat total impor gandum di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 10,53 juta ton meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya 7,4 juta ton. Konsumsi kedua bahan pangan tersebut sangat tinggi sedangkan saat ini produksi beras dan juga tepung terigu di Indonesia tidak dapat mencukupi kebutuhan pasar. Sehingga meningkatkan impor bahan pangan tersebut. Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan pada beras dan tepung terigu dapat dilakukan dengan penganeekaragaman pangan atau dikenal dengan diversifikasi pangan, merupakan upaya menetapkan dan membudayakan pola konsumsi pangan yang Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi yang dapat mendukung hidup sehat, aktif dan produktif dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yang ada di masing-masing wilayah (Arofa Noor, 2016: 40).

Usaha diversifikasi pangan dapat dimulai dengan mengenalkan kembali berbagai macam tumbuhan lokal penghasil pangan alternatif sumber karbohidrat yaitu umbi-umbian. Umbi-umbian sudah lama dikenal sebagai salah satu pangan sumber karbohidrat. Salah satu umbi-umbian yang dapat menggantikan sumber karbohidrat dari beras dan juga tepung terigu adalah umbi talas. Selain itu karbohidrat umbi talas berbentuk pati hal ini memudahkan tubuh dalam mencerna karena pati terlarut didalam air, menjaga kesehatan jantung serta menstabilkan PH didalam tubuh (Richana, N. 2012:13). Hal ini dapat dijadikan pertimbangan untuk membuat aneka ragam makanan yang menggunakan tepung terigu maupun tepung beras diganti dengan menggunakan tepung umbi talas sehingga tercipta makanan dengan nilai kandungan gizi yang lebih baik dan lebih sempurna juga menurunkan ketergantungan terhadap konsumsi tepung terigu dan juga beras.

Pada kesempatan ini, peneliti memilih mie basah sebagai makanan yang akan mendapatkan penambahan tepung umbi talas. Alasan pemilihan produk mie basah karena mie basah merupakan makanan alternatif pengganti nasi yang populer dikalangan masyarakat yang bahan dasarnya adalah tepung terigu. yang akan disubstitusi dengan tepung umbi talas. Tanpa meninggalkan pakem yang ada. Dimana mie basah adalah produk makanan basah yang di buat dari tepung terigu dengan atau tanpa bahan penambahan bahan makanan lain (Badrudin, 1994: 4). Selain itu penelitian Sabudi (2013) tentang pengaruh tepung ubi jalar ungu, ketela pohon kuning terhadap kualitas mie dan kandungan antioksidan memberikan wawasan tentang pemanfaatan bahan lain untuk mie.

Mie pertama kali dibuat di Cina, pada tahun 25 pada masa pemerintahan dinasti Han. Kata mie sendiri berasal dari dialek Hokkian dari kata "mian". Hal ini dibuktikan dengan ditemukannya mie tertua yang berumur 4000 tahun oleh arkeolog pada tahun 2005. Di dalam budaya China mie merupakan simbol dari kehidupan yang panjang, sehingga mie sering disajikan pada saat ulang tahun dan tahun baru Cina. Di benua Asia mie mulai menyebar pada akhir tahun 100. Pada tahun tersebut mie mulai dikenal dan disukai di beberapa negara seperti, Jepang, Korea, Vietnam, Laos. Di benua Eropa mie pertama kali dikenal pada tahun 1295 setelah Marco Polo berkunjung ke Cina dan membawa oleh-oleh mie. Pada awalnya mie diproduksi secara manual baru pada tahun 700-an sejarahnya mencatat terciptanya mesin pembuat mie. Mie mulai berkembang pesat pada tahun 1854 dimana T. Misaki menciptakan mesin mie yang mampu memproduksi mie secara massal. Mie mulai mengalami banyak perkembangan, seperti di Cina mulai di produksi mie instan yang dikenal dengan nama Chicken Ramen dan di Jepang muncul Saporito Ramen. Mie merupakan produk makanan yang populer di Asia, sekitar 40% dari konsumsi tepung terigu di Asia digunakan untuk pembuatan mie. Saat ini Cina sebagai negara pengonsumsi mie terbanyak dengan jumlah konsumsi sebanyak 19,26 juta ton pada tahun 2019 (Muhammad Nur. 2011:7)

"Mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang

dijinkan, (SNI 01-2987,1992).Dimana mie basah adalah produk makanan basah yang di buat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain (Baharudin,1994:2). Mie adalah makanan yang menggunakan campuran tepung dan telur yang menjadi adonan panjang, dipotong tipis yang kemudian digulung (Muhammad Nur. 2011:4) Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa pengertian mie adalah produk makanan dengan bahan dasar tepung dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang digulung kemudian dipotong tipis sesuai dengan kebutuhan. Dari simpulan diatas dapat diketahui bahwa mie dan pasta merupakan produk makanan yang berbeda dimana mie merupakan makan yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu sedangkan pasta adalah makanan yang dibuat dari tepung semolina yang merupakan tepung dari olahan gandum durum serta benjtku dari pasta yang bervariasi seperti silinder, spiral.

Menurut Astawan (2006 :12) Berdasarkan kadar airnya mie dibedakan menjadi dua yaitu mie basah dan mie kering berdasarkan bahan pembuatannya mie dibedakan menjadi dua yaitu mie berbahan baku tepung dan mie berbahan baku pati Berdasarkan kadar airnya mie dibedakan menjadi dua yaitu: 1) Mie basah menurut Astawan (2006:14) mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah proses pemotonga, mie basah memiliki kadar air mencapai 52%, contoh dari mie basah antara lain: a) La mian (Mie Tarik) merupakan mie tertua yang memiliki arti secara harafiah "mie Tarik". sesuai dengan namanya mie ini dibuat dengan cara adonan mie dipelintir dan ditalik sampai panjang kemudian dipotong tipis. b) Mie segar (mie ayam) adalah mie yang dibuat dengan bahn utama berupa terigu, dibuat dengan cara memipihkan adonan secara berulang kali untuk mendapatkan ketebalan yang pas dan kemudian dipotong tipis. c) mie hokkien (mie hongkong). atau disebut juga mie hongkong adalah makanan yang berasal dari Cina, berbahan dasar tepung terigu memiliki tekstur agak kenyal biasanya digunaklan dalam membuat mie goreng. b) Shahe fen (Kwetiau atau dikenal juga sebagai kwetiau adalah mie yang terbuat dari beras, mie ini berwarna warna putih dengan tekstur yang kenyal. 2) Mie kering menurut Astawan (2006:14) mie basah adalah mie yang mengalami proses pengeringan sehingga kadar airnya mencapai 8-10%. Umumnya teknik yang digunakan adalah penggorengan atau rehidrasi (pengurangan air) sehingga memiliki daya simpan yang lebih lama. Contoh: mie telur (mie kuning), mie somen. Mie telur adalah produk makanan yang duibuat dengan campuran tepung terigu dan telur yang memiliki bentuk keriting dan tekstur yang kenyal dan mengalami proses rehidrasi (pengurangan kadar air) b).Mie somen merupakan mie yang berasal dari jepang terbuat dari tepung terigu dengan diameter 1mm. Somen dibuat dengan cara mie direntangkan kemudian dibentuk menjadi untaian-untaian tipis yang dibiarkan mengering.

2. METODE PENELITIAN

Teknik analisis data yang digunakan yaitu teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasan (2006:08) menyatakan bahwa analisis deskriptif "adalah mempelajari masalah-masalah dalam masyarakat dan tata cara yang berlaku dalam masyarakat serta situasi-situasi, termasuk dengan hubungan kegiatan sikap, pandangan serta proses yang sedang berlangsung dan pengaruh dari suatu fenomena. Metode Penelitian ini didukung oleh uji organoleptik, menurut Jellinek (1985) dalam bukunya "*sensory evolution of food*", uji *organoleptik* yaitu pengujian bahan secara subyektif dengan pertolongan panca indra manusia. Dan didukung dengan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu Menurut Andi Prastowo (2011: 146), uji eksperimen adalah metode penelitian yang berupaya mengkaji hubungan kualitas suatu kejadian dengan melakukan manipulasi terhadap objek penelitian, selain juga melakukan kontrol. Penelitian ini adalah dengan melakukan eksperimen dalam pembuatan mei basah yang di tambahkan tepung ubi talas. Dokumentasi yang dimuat berupa foto serta catatan dari proses, alat, bahan, dan hasil eksperimen dalam pembuatan mei basah di tambahkan tepung ubi talas

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Dalam penelitian ini, perlakuan penambahan tepung ubi talas dalam pembuatan mie basah dimana tepung terigu pada bahan pembuatan mie basah disubstitusi sebanyak 100 gram. Untuk mendapatkan hasil yang konsisten, peneliti melakukan sebanyak dua kali. Dan resep yang dipergunakan. Dalam penelitian ini variabel yang diamati dan di uji secara organoleptik. Pengamatan organoleptic dilakukan untuk mengetahui kualitas mie basah dengan penambahan tepung ubi talas meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan cara mensubstitusi sebagian tepung terigu pada pembuatan mie basah dengan tepung ubi talas, tanpa meninggalkan pakem yang ada dimana mie merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Tepung ubi talas memiliki banyak manfaat bagi tubuh, karena karbohidrat ubi talas berbentuk pati sehingga mudah diserap tubuh dan mampu menjaga kesehatan jantung.

Dalam proses pembuatan mie basah dengan penambahan tepung ubi talas, prosedur kerja meliputi persiapan peralatan, bahan, dan pelaksanaan penelitian yaitu lokasi penelitian, objek yang diamati, metode kerja, dan data pelaksanaan eksperimen. Dari data hasil penelitian dilakukan analisis lebih data untuk menarik kesimpulan.

3.1.1 Resep Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas

Komposisi yang digunakan dalam pembuatan mie basah dengan penambahan tepung ubi talas

Tabel 1: Resep Mie Basah Tepung UbiTalas

No	Bahan	Satuan (gr)
1	Hard flour	100 gr
2	Tepung ubi talas	100gr
3	Telur	100 gr
4	Garam	5 gr
5	air	secukupnya

3.2 Hasil Penelitian Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas

Berikut adalah proses pembuatan mie basah dengan penambahan tepung ubi talas

1. Siapkan bahan dasar pembuatan mie sesuai resep
2. Pengukuran bahan pada tahap ini semua bahan diukur sesuai resep.
3. Pencampuran, pada tahap ini semua bahan tersebut dicampur campai rata
4. Pengulenan, pada tahap ini adonan mie diuleni hingga kalis
5. Setelah adonan terasa kalis adonan diistirahatkan selama 15 menit
6. Penggilingan, pada tahap ini adonan tersebut digiling hingga memperoleh ketebalan yang diinginkan proses penggilingan dilakukan lebih dari satu kali untuk mendapatkan hasil yang baik.
7. Pencetakan, pada tahap ini mie di potong memanjang sehingga membentuk untaian tipis, dalam proses ini mie perlu ditaburi tepung agar tidak lengket
8. Perebusan, pada proses ini mie direbus di air mendidih selama 3-5 menit kemudian ditiriskan

Tabel 2 : Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas

No	Proses	Gambar
1	Pengukuran	
2	Pencampuran	
3	Pengulenan	
4	Pengilingann	
5	Pencetakan	
6	Perebusan	
7	Penirisan	

3.2.1 Hasil Uji Organoleptik

Penelitian ini dilakukan peneliti sendiri dan dinilai oleh 20 orang panelis yang bekerja di bidang food and beverage didapatkan data hasil uji organoleptik terhadap rasa, tekstur, aroma warna dari mie basah dengan penambahan tepung ubi talas yang telah

diujikan pada 20 panelis. Mendapatkan hasil sebagai berikut: a). Rasa Berdasarkan uji organoleptik, data yang didapat dari segi rasa untuk mie basah dengan penambahan tepung ubi talas 5 Sangat gurih dan rasa ubi talas yang dihasilkan sangat kuat, 10 orang menyatakan Gurih rasa ubi talas yang kuat, 5 Cukup gurih dan rasa ubi talas cukup kuat tidak ada yang menyatakan rasa Kurang gurih dan rasa ubi talas kurang kuat dan Tidak gurih dan rasa ubi talas tidak terasa. b). Tekstur Berdasarkan uji organoleptik, data yang didapat dari segi tekstur untuk mie basah dengan penambahan tepung ubi talas 8 orang menyatakan sangat kenyal, 9 orang menyatakan kenyal, 3 orang menyatakan cukup kenyal tidak ada yang menyatakan tekstur kurang kenyal dan tidak kenyal. c). Aroma Berdasarkan uji organoleptik, data yang didapat dari segi aroma untuk mie basah dengan penambahan tepung ubi talas 2 orang menyatakan sangat tidak amis dan aroma ubi talas yang sangat kuat, 10 orang menyatakan tidak amis dan aroma ubi talas kuat, 8 orang menyatakan cukup tidak amis dan aroma ubi talas cukup kuat tidak ada yang menyatakan amis dan aroma ubi talas kurang kuat dan sangat amis serta aroma ubi talas sangat tidak kuat. d). Warna Berdasarkan uji organoleptik, data yang didapat dari segi warna untuk mie basah dengan penambahan tepung ubi talas 7 orang menyatakan sangat kuning, 13 orang menyatakan kuning, menyatakan tidak ada yang menyatakan cukup kuning, kurang kuning dan tidak kuning.

3.3 Pembahasan

Dari hasil organoleptic mie basah dengan penambahan tepung ubi talas kemudian dilakukan penghitungan untuk menentukan skor akhir menggunakan skala likert dengan rumus:

$$\text{Skor akhir} = \text{total jumlah panelis} \times \text{pilihan angka}$$

Tabel 3 : Rekapitulasi Skor Akhir Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas

No	Objek Yang Diamati	Aspek Penilaian	Skor Skala Likert	Jumlah Panelis	Skor Akhir
1	Rasa	Sangat gurih dan rasa tepung ubi talas yang dihasilkan sangat kuat	5	5	25
		Gurih rasa tepung ubi talas yang kuat	4	10	40
		Cukup gurih dan rasa tepung ubi talas cukup kuat	3	5	15
		Kurang gurih dan rasa tepung ubi talas kurang kuat	2	0	0
		Tidak gurih dan rasa tepung ubi talas tidak terasa	1	0	0
				20	80
2	Tekstur	Sangat kenyal	5	8	40
		Kenyal	4	9	36
		Cukup kenyal	3	3	9
		Kurang kenyal	2	0	0
		Tidak kenyal	1	0	0
				20	85
3	Aroma	Sangat tidak amis dan aroma tepung ubi talas sangat kuat	5	2	10
		Tidak amis dan aroma tepung ubi talas kuat	4	10	40
		Cukup tidak amis dan aroma tepung ubi talas cukup kuat	3	8	24
		Anis dan aroma tepung ubi talas kurang kuat	2	0	0
		Sangat amis dan aroma tepung ubi talas sangat tidak kuat	1	0	0

			20	74
4	Warna	Sangat kuning	5	8
		kuning	4	12
		Cukup kuning	3	0
		Kurang kuning	2	0
		Tidak kuning	1	0
Total			20	87

Pengolahan data hasil organoleptik kemudian dilanjutkan dengan menentukan skor tertinggi (y) dan skor terendah (x) untuk mendapatkan interpretasi setiap item dengan rumus sebagai berikut:

Y= Skor tertinggi likert x total jumlah panelis

X= Skor terendah skala likert x jumlah panelis

Tabel 4 : Perhitungan Skor Tertinggi Dan Terendah

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1x20 = 20	5x20 = 100

Dari data diatas hasil skor tertinggi (Y) adalah 100 poin dan skor terendah (X) 20 poin. Proses selanjutnya adalah penentuan interval (jarak) dengan menggunakan penyelesaian dibawah ini. Interval = 100% : jumlah skor yang digunakan

$$= 100\% : 5$$

$$= 20\%$$

Melalui penyelesaian diatas maka interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasi adalah 20%. Dengan hasil tersebut dijabarkan kriteria skor interpretasi organoleptic

Tabel 5 : Kriteria Interpretasi Skor Berdasarkan Penelitian Yang Didapat

Persentase (%)	Kriteria Interpretasi Skor
0-20%	Tidak baik
21-40%	Cukup baik
41-60%	Cukup
61-80%	Baik
81-100%	Sangat baik

Proses selanjutnya adalah menentukan hasil interpresni dari perhitungan menggunakan rumus index:

$$\text{Total skor} / \text{skor tertinggi} \times 100\%$$

Pengolahan data penilaian setiap aspek

Tabel 6 : Rekapitulasi Nilai Indeks Pada Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas

No	Objek Yang Diamati	Nilai Interpretasi (%)	Kriteria Keterangan
1	Rasa	80	Baik
2	Tekstur	85	Sangat baik
3	Aroma	74	Baik
4	Warna	88	Sangat baik
Rata-rata total		81.75	Sangat baik
Keterangan :			
Nilai indeks = total skor setiap aspek : skor tertinggi(Y) x 100%			

Berdasarkan data di atas mie basah dengan penambahan tepung talas secara umum interperentasinya baik

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil eksperimen, uji organoleptik oleh panelis dan dilanjutkan dengan analisis skla likert diketahui bahwa mie basah dengan penambahan tepung ubi talas, mendapatkan penilaian yang sangat baik dari segi rasa (80%), dari segi teksktur mendapatkan penilaian sangat baik (85%), dari segi aroma baik (74%), dan sangat baik dari segi warna (88%). Dari hasil diatas dapat disimpulkan bahwa pengolahan mie basah dengan penambahan tepung ubi talas sebanyak 50% (100gr) diterima sangat baik. Dengan demikian dapat menambah variant mie basah dengan rasa ubi talas. Penelitian ini masih terbatas dan masih masih perlu banyak dikembangkan lebih lanjut maka disarankan untuk peneliti selanjutnya membuat kandungan gizi yang terdapat pada mnie basah dengan penambahan tepung ubi talas ataupun olahan mie basah dengan penambahan tepung ubi talas menjadi makanan cepat saji

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Badrudin, C. 1994. *Modifikasi Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) sebagai bahan pembuatan mie kering*. Skripsi. Fakultas Tehnologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Indriyani, A. N. (2015). *Kebijakan Pengembangan Pangan Lokal di DIY*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Nugrayasa, O. (2014). *Mencapai Kedaulatan Pangan*. Diakses dari <http://setkab.go.id/mencapai-kedaulatan-pangan> pada 28 agustus 2019
- Nur, M. (2011). *Sifat Tekstural dan Penerimaan Sensorik Mie Basah*
- Prana M.S., Kuswara, T. (2002). *Budidaya Talas Jakarta: Madikom Pustaka Mandiri*.
- Rahayu, & Winarni, F.G. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Rosmeri, V.I., & Monica, B.N. (2013). *Pemanfaatan Tepung Ubi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassanava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan*. Skripsi. Vol.2, tahun 2013, Semarang. Dari <http://www.scribd.com/doc/241304221/>
- Rukmana, R. & Yudirachman, H. (2015). *Untung Berlipat dari Budi Daya Talas Tanaman Multi Manfaat*. Yogyakarta: Lily Publisher
- Rukmana, R. 2015. *Macam-macam Jenis Tanaman Talas di Indonesia, Talas Bogor (colocasia sp) Talas Padang (colocasia gigantea hook, f) dan Talas Belitung (Xanthosoma sagitifolium)*. Semarang
- Sabudi, I N. S. (2013). *Pengaruh Tepung Ubi Jalar Ungu, Ketela Pohon Kuning Terhadap Kualitas Mie Dan Kandungan Antioksidan*. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 2 (1). DOI: <http://doi.org/10.52352/jgi.v2i1.186>

Setyaningsih (2010). Analisis sensori panel unruk industri pangan dan argo. Bogor. Ipb press
Standar Nasional Indonesia. (1992). Mi Basah. SNI 01-2987-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional yang Disubstitusi Tepung Ubi Ungu. Surakarta: KTI