

PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR PUTIH TERHADAP KUALITAS MIE BASAH

(The Effect Of White Sweet Potato Substitution On The Quality Of Wet Noodles)

Ramadhanti Viozani¹, Rahmi Holinesti*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of 30% substitution of white sweet potato on the quality of shape, color, aroma, texture and taste of wet noodles. This type of research is experimental using quantitative methods with organoleptic tests. The data used is primary data obtained directly from 3 expert panelists by filling in the organoleptic test format for the quality of wet noodles with the substitution of white sweet potato. The data obtained was then tabulated in tabular form and a level test was carried out on each variable X₁ and The results of this study show that there is a significant effect of 30% substitution of white sweet potato on color quality, while there is no effect on the quality of shape, aroma, texture and taste. The results of data analysis obtained the highest overall achievement score, namely shape 3.67 (quite neat and uniform), color 3.89 (quite yellow), aroma 3.89 (quite fragrant, typical of wet noodles), chewy texture 3.67 (fair chewy), easy to break texture 3.11 (fairly easy to break), taste 3.67 (quite savory) and typical sweet potato taste 2.00 (less typical of sweet potatoes). The best quality test results for wet noodles with sweet potato substitution were in treatment X₂ with 30% sweet potato substitution.

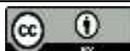
Keyword: White Sweet Potato, Wet Noodles, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa mie basah. Jenis penelitian ini adalah eksperimen menggunakan metode kuantitatif dengan uji organoleptik. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas mie basah dengan substitusi ubi jalar putih. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan uji jenjang terhadap masing-masing variabel X₁ dan X₂ untuk mengetahui apakah terdapat perbandingan *mean* pada variabel tersebut menggunakan *independent simple t-test*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 30% yang signifikan terhadap kualitas warna, sedangkan untuk kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa tidak berpengaruh. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu bentuk 3,67 (cukup rapi dan seragam), warna 3,89 (cukup kuning), aroma 3,89 (cukup beraroma harum khas mie basah), tekstur kenyal 3,67 (cukup kenyal), tekstur mudah putus 3,11 (cukup mudah putus), rasa 3,67 (cukup rasa gurih) dan rasa khas ubi jalar 2,00 (kurang khas ubi jalar). Hasil uji kualitas mie basah terbaik dengan substitusi ubi jalar pada perlakuan X₂ dengan substitusi ubi jalar sebanyak 30%.

Kata kunci: Ubi Jalar Putih, Mie Basah, Kualitas

How to Cite: Ramadhanti Viozani¹, Rahmi Holinesti². 2024. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas Mie Basah. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 139-145, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12912



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Mie menjadi salah satu produk yang diminati dikalangan masyarakat dikarenakan harganya murah dan cara pengolahan sekaligus penyajiannya sederhana. Terdapat dua jenis mie yang umumnya beredar dipasaran yaitu mie basah dan mie kering. Dalam penelitian ini, jenis mie yang akan diteliti adalah mie basah. Mie basah merupakan adonan tipis dan panjang yang telah digilas, dicetak dan dimasak dalam air

mendidih (Holinesti *et al.*, 2022). Pada umumnya mie terbuat dari tepung terigu, namun seiring berkembangannya waktu semakin banyak dijumpai variasi mie yang menggunakan bahan lokal. Hal ini sejalan dengan program pemerintah yaitu program ketahanan pangan, penganekaragaman produk olahan berbasis bahan lokal yang berfungsi sebagai peningkatan nilai tambahan dari bahan lokal. Dengan adanya pengolahan bahan lokal meningkatkan nilai jual produk tersebut. Dalam pengolahan mie basah ini memanfaatkan bahan lokal yaitu ubi jalar.

Ubi jalar merupakan salah satu produk pertanian dengan jumlah yang sangat besar di Sumatera Barat, hal ini didukung oleh data dari Badan Pusat Statistik Sumatera Barat (2022) jumlah panen ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 125.200,65 ton pada tahun 2021. Namun produksi ubi jalar dalam jumlah yang sangat besar ini belum dapat dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat. Ubi jalar putih memiliki kandungan air yang tinggi sehingga menyebabkan mudah rusak. Oleh karena itu, diperlukan inovasi baru dalam pengolahan ubi jalar seperti mie basah dari puree ubi jalar. Ubi jalar yang digunakan dalam pengolahan mie basah ini adalah ubi jalar putih.

Ubi jalar putih merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki kadar karbohidrat yang tinggi dan tidak berbeda jauh dengan kadar karbohidrat tepung terigu. Selain itu, ubi jalar putih memiliki kemampuan tergelatinisasi saat dikukus sehingga dapat memiliki tekstur yang kenyal dan tidak lengket menyerupai fungsi dari tepung tapioka dalam pembuatan mi instan pada umumnya. Hal ini di dukung oleh pendapat Chayati (2011), Ubi jalar putih memiliki kelebihan yaitu mampu menjadi substitusi bagi bahan lain, baik dalam bentuk tepung maupun dalam bentuk puree. Sehingga peneliti ini dilakukan dengan substitusi puree ubi jalar putih dengan jumlah persentase yang digunakan 30% dari jumlah tepung terigu yang digunakan untuk menganalisis kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa mie basah.

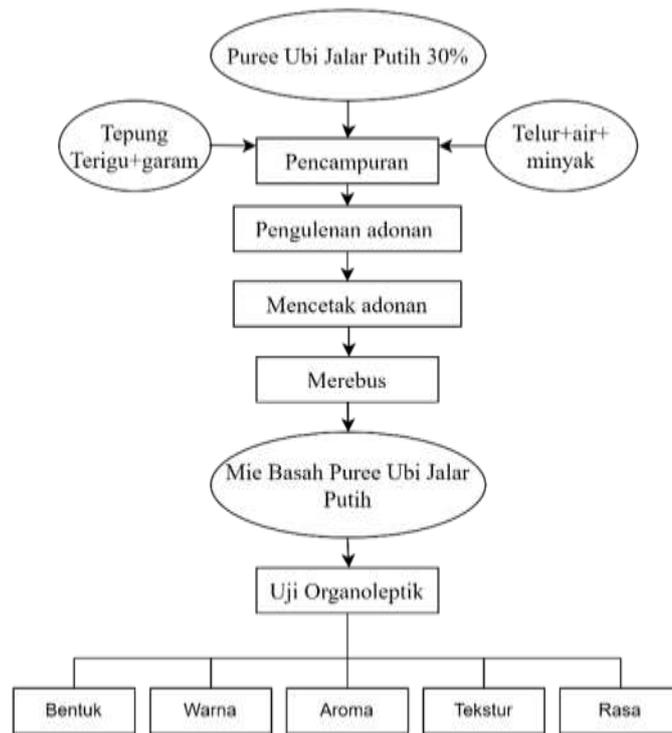
BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian adalah eksperimen, penelitian ini dilakukan di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang pada bulan September 2023. Bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu: tepung terigu, ubi jalar putih, telur, garam, air, dan minyak goreng. Alat yang digunakan pada penelitian ini yaitu: kompor, timbangan, *mixing bowl*, gelas ukur, sendok makan, saringan, mesin pencetak mie, panci pengukus, pisau dan lap kerja. Resep yang diambil dari hasil penelitian Handayani (2013) tentang pembuatan mie basah. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Bahan-Bahan Pengolahan Mie Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Putih

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian	
		Kontrol	Perlakuan 30%
1.	Tepung terigu	300 gr	210 gr
2.	Puree ubi jalar putih	0 gr	90 gr
3.	Garam	5 gr	5 gr
4.	Telur	1 butir	1 butir
5.	Air	80 ml	10 ml
6.	Minyak goreng	10 ml	10 ml

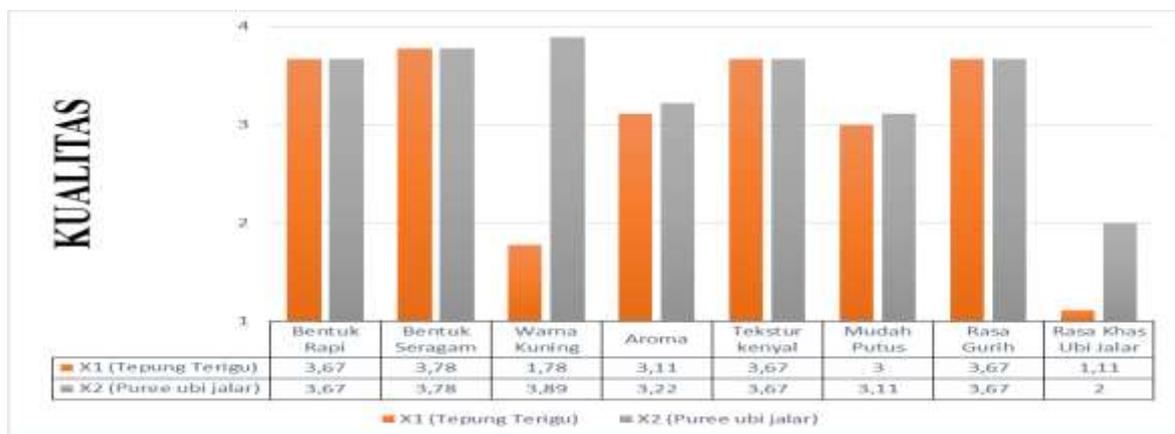
Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua perlakuan dan tiga kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas mie basah dengan substitusi ubi jalar putih meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang sudah diperoleh dari uji organoleptik kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan uji jenjang terhadap masing-masing variabel X_1 dan X_2 untuk mengetahui apakah terdapat perbandingan *mean* pada variabel tersebut menggunakan *independent simple t-test*. Prosedur pembuatan mie basah dengan substitusi ubi jalar putih dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Putih

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap kualitas mie basah dengan substitusi ubi jalar putih yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data hasil penelitian dapat dilihat pada Gambar 2 dan Tabel 2 dibawah ini:



Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Putih

Tabel 2. Rata-Rata Nilai Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Putih

X	Bentuk Rapi	Bentuk Seragam	Warna Kuning	Aroma	Tekstur kenyal	Mudah Putus	Rasa Gurih	Rasa Khas Ubi Jalar
X1 (Tepung Terigu)	3.67	3.78	1.78	3.11	3.67	3	3.67	1.11
X2 (Puree ubi jalar)	3.67	3.78	3.89	3.22	3.67	3.11	3.67	2

Bedasarkan Gambar 2 dan tabel 2 diatas, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas mie basah ubi jalar putih, hasil terbaik kualitas bentuk rapi terdapat pada X_1 dan X_2 yaitu 3,67 dengan kategori cukup rapi, kualitas bentuk seragam terdapat pada X_1 dan X_2 yaitu 3,78 dengan kategori cukup seragam, kualitas warna terdapat pada X_2 yaitu 3,89 dengan kategori bewarna kuning, hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada X_2 yaitu 3,22 dengan kategori beraroma harum khas mie basah. Hasil terbaik kualitas tekstur kenyal terdapat pada X_1 dan X_2 yaitu 3,67 dengan kategori tekstur cukup kenyal, hasil kualitas mudah putus terdapat pada X_2 yaitu 3,11 dengan kategori tekstur cukup mudah putus. Hasil terbaik kualitas rasa gurih terdapat pada X_1 dan X_2 3,67 dengan kategori rasa gurih, hasil terbaik kualitas rasa khas ubi jalar terdapat pada X_2 2,00 dengan kategori rasa khas ubi jalar.

Setelah melakukan penelitian yang terdiri dari dua perlakuan dan tiga kali pengulangan maka terlihat kualitas dari mie basah dengan penambahan ubi jalar putih yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur kenyal, tekstur mudah putus, dan rasa, seperti yang terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Mie Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Putih

Berikut ini akan dibahas pengaruh substitusi ubi jalar putih terhadap kualitas mie basah:

1. Pengaruh kualitas bentuk rapi pada mie basah dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%

Bentuk merupakan salah satu indikator uji organoleptik yang menjadi alasan seseorang dalam memilih suatu produk (safitri,2023). Berdasarkan Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas bentuk rapi mie basah yang memiliki nilai sama 3,67. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung < t tabel (.000 < 2.776) hal ini menyatakan H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas bentuk rapi mie basah dengan menggunakan tepung terigu (X_1) dan puree ubi jalar putih (X_2) memiliki bentuk cukup rapi. Faktor yang mempengaruhi kualitas bentuk rapi mie basah dikernakan pada saat mencetak adonan menggunakan mesin hal ini sejalan dengan pendapat Permana, (2022) Mie yang dihasilkan menggunakan mesin pembuat mie ini memiliki kualitas lebih baik dibandingkan dengan menggunakan alat manual.

2. Pengaruh kualitas bentuk seragam pada mie basah dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%

Kualitas bentuk seragam merupakan salah satu indikator yang sangat penting dalam uji sensori pada mie basah. Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas bentuk seragam mie basah yang memiliki nilai sama 3,78. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung < t tabel (.000 < 2.776). hal ini menyatakan H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas bentuk seragam diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas bentuk seragam mie basah dengan menggunakan tepung terigu (X_1) dan puree ubi jalar putih (X_2) memiliki bentuk cukup seragam. Faktor yang mempengaruhi kualitas bentuk seragam mie basah terletak pada alat yang digunakan Kulitis bentuk seragam mie basah dapat dihasilkan karena adanya penggilingan dan pencetakan. Alat cetak Mie mampu memproduksi Mie lebih banyak dengan hasil lebih baik, produk Mie yang dihasilkan lebih panjang ukurannya, lebih seragam bentuknya dan lebih halus (Ibrahim *et al.*,2023).

3. Pengaruh kualitas warna pada mie basah dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%

Warna adalah hal pertama dilihat oleh mata sehingga dapat mengetahui menariknya suatu makanan. Hal ini didukung oleh pendapat Lestari, (2021) yang mengemukakan bahwa Warna merupakan hal yang pertama kali dilihat oleh konsumen. Selain itu, menurut pendapat (Kining *et all.*, 2021), yang menyatakan bahwa Warna merupakan karakter visual yang dapat dinilai dengan mata, sehingga jika dalam penyajian makanan kurang menarik akan mengurangi ketertarikan konsumen. Berdasarkan pendapat diatas, warna merupakan hal pertama kali yang dilihat konsumen dan menjadi

kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan seperti menarik atau tidaknya produk makanan, kematangan dalam pengolahan serta petunjuk mengenai perubahan kimia pada makanan. Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas warna mie basah yang memiliki selisih sebesar $1,78 (X_1) - 3,89 (X_2) = 2,11$. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung $> t$ tabel ($6.718 > 2.776$) hal ini menyatakan H_a diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan

terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas warna mie basah dengan menggunakan tepung terigu (X_1) memiliki warna tidak kuning dan puree ubi jalar putih (X_2) memiliki warna cukup kuning.

Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas warna mie basah adalah bahan utama. Pada proses pengolahan mie basah salah satu penyebab yang mempengaruhi kualitas warna adalah bahan utama yang digunakan (Holinesti *et al.*, 2022) yang Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini adalah ubi jalar putih. Ubi jalar ini menjadi kuning pada saat proses pengukusan. Hal ini sejalan dengan pendapat Mulyadi *et al.*, (2014) ubi jalar yang belum dimasak adalah kuning kecoklatan, hal ini disebabkan karena ada reaksi pencoklatan ketika adonan mie dikukus. Mie basah dengan puree ubi jalar yang dihasilkan penilitaian ini cukup kuning. Standar kualitas mie yang baik adalah mie yang memiliki warna kuning atau putih sehingga dalam proses pengolahan mie, pengolahan bahan dasar mie harus dilakukan secara merata, sehingga membuat warna mie rata. Nurfina (2022).

4. Pengaruh kualitas aroma pada mie basah dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%

Aroma adalah suatu yang dapat dideteksi oleh indra penciuman untuk mengetahui ciri khas suatu makanan. Aroma juga dapat menentukan lezat atau tidaknya suatu makanan. Sejalan dengan itu setyoko, *et al.*, (2018) aroma merupakan salah satu parameter kunci dalam uji sensori, hal tersebut karena pada umumnya aroma akan menentukan penilaian cita rasa konsumen terhadap produk makanan tertentu. Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas aroma mie basah yang memiliki selisih sebesar $3,11 (X_1) - 3,22 (X_2) = 0,11$ Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel ($162 < 2.776$) hal ini menyatakan H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas aroma diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas aroma mie basah dengan menggunakan tepung terigu (X_1) dan puree ubi jalar putih (X_2) memiliki cukup beraroma mie basah. Faktor penentu kualitas aroma pada mie basah adalah bahan utama yang digunakan. Hal ini sejalan dengan pendapat Holinesti *et al.*, (2022) yang mengatakan bahwa aroma mie basah yang baik adalah mie basah dengan aroma khas dari bahan yang digunakan. Pada pengolahan mie basah bahan utama yang digunakan adalah ubi jalar putih, sehingga aroma yang dihasilkan adalah aroma harum ubi jalar putih.

5. Pengaruh kualitas tekstur kenyal pada mie basah dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%

Kualitas tekstur kenyal pada mie basah merupakan salah satu indikator yang menentukan apakah mie basah yang dihasilkan berkualitas dan dapat diterima konsumen. Kekenyalan pada mie merupakan faktor utama yang dapat mempengaruhi kualitas mie. Mie dapat dikatakan lezat jika memiliki tekstur yang kenyal. Hal ini sejalan dengan pendapat Salma (2018), yang menyatakan Tekstur merupakan yang berperan penting pada daya terima suatu produk makanan, pengujian tekstur adalah pengindraan yang dihubungkan dengan indra rabaan atau sentuhan. Tekstur yang dimaksud ialah tingkat kekenyalan dari mie.

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas tekstur kenyal mie basah yang memiliki nilai sama $3,67$. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel ($.000 < 2.776$) hal ini menyatakan H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas tekstur kenyal diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas tekstur kenyal mie basah dengan menggunakan tepung terigu (X_1) dan puree ubi jalar putih (X_2) memiliki tekstur cukup kenyal.

Faktor yang dapat mempengaruhi tekstur kenyal pada mie basah adalah kandungan air pada mie basah. Menurut pendapat Pontoluli (2017) mengatakan bahwa adanya komponen serat akan membantu dalam mengikat air dan berinteraksi dengan makromolekul seperti protein yang mempengaruhi dalam pembentukan elastisitas karena sifat struktur protein dapat mengikat air sehingga dapat menciptakan sifat elastisitas mie.

6. Pengaruh kualitas tekstur mudah putus pada mie basah dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%

Kualitas tekstur mudah putus pada mie basah adalah salah satu parameter yang digunakan apakah mie yang dihasilkan dapat diterima masyarakat. Dengan adanya parameter tekstur mudah putus maka dapat dirasakan sensasi kenyal, keras, lembut, empuk, lengket maupun halus pada mie basah (Lestari,

2021). Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas tekstur mudah putus mie basah yang memiliki nilai selisih $3,00(X_1) - 3,11(X_2) = 0,11$. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel ($0,147 < 2,776$) hal ini menyatakan H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas tekstur mudah putus diantara dua variabel. Data yang diperoleh

membuktikan bahwa kualitas tekstur mudah putus mie basah dengan menggunakan tepung terigu X_1 dan puree ubi jalar putih X_2 memiliki tekstur cukup mudah putus.

Faktor yang mempengaruhi kualitas tekstur mudah putus pada mie basah adalah kadar air adonan mie basah, dan lama perebusan. Semakin banyak kandungan air adonan menjadi lembek dan membuat untaian mie lengket satu sama lain. Hal ini sependapat oleh Billina (2014) yang menyatakan bahwa, daya serap air pada mie basah ialah kemampuan mie menyerap air dalam proses perebusan. Daya serap air juga dapat menunjukkan perubahan bentuk mie dalam proses perebusan.

7. Pengaruh kualitas rasa pada mie basah dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%

Kualitas rasa pada mie basah merupakan salah satu parameter uji organoleptik yang digunakan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas rasa gurih mie basah yang memiliki nilai sama 3,67. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel ($0,000 < 2,776$) hal ini menyatakan H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas rasa gurih diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas rasa gurih mie basah dengan menggunakan tepung terigu X_1 dan puree ubi jalar putih X_2 memiliki rasa cukup gurih.

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada rasa khas ubi jalar mie basah yang memiliki nilai selisih $1,11(X_1) - 2,00(X_2) = 0,89$. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung $< t$ tabel ($1,512 < 2,776$) hal ini menyatakan H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas rasa khas ubi jalar diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas rasa khas ubi jalar mie basah dengan menggunakan tepung terigu X_1 tidak memiliki rasa khas ubi jalar dan puree ubi jalar putih X_2 memiliki kurang memiliki rasa khas ubi jalar.

Faktor yang mempengaruhi kualitas rasa pada mie basah adalah bahan yang digunakan. Hal ini sejalan dengan pendapat Holinesti et al., (2022) yang mengatakan bahwa rasa mie basah yang baik adalah mie basah dengan rasa khas dari bahan yang digunakan. Pengolahan mie basah ini menggunakan ubi jalar sehingga rasa yang dihasilkan adalah rasa khas ubi jalar. Sedangkan rasa gurih di dapat dari penambahan garam pada saat pengolahan mie basah. Hal ini didukung oleh Nero (2023) Ketika jumlah garam yang ditambahkan tepat maka akan menghasilkan rasa mie yang gurih dan sebaliknya, ketika garam yang ditambahkan terlalu banyak maka akan menghasilkan produk yang terasa asin.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa substitusi ubi jalar putih berpengaruh terhadap kualitas warna mie basah. Namun, tidak berpengaruh nyata pada kualitas bentuk rapi, bentuk seragam, aroma tekstur kenyal, tekstur mudah putus dan rasa mie basah. Hasil uji kualitas mie basah dengan substitusi ubi jalar putih hasil terbaik yaitu pada perlakuan kedua (X_2) dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 30%. Berikut ini beberapa saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai referensi. Diantaranya sebagai berikut:

1. Proses pencetakan mie lebih diperhatikan dengan menambah baluran tepung agar tidak lengket.
2. Proses perebusan mie dilakukan lebih lama agar mie tidak keras dan mudah putus, penulis melakukan perebusan selama dengan waktu 5 menit di air mendidih. Sebaiknya dilakukan penambahan waktu dalam merebusnya.
3. Proses perebusan harus di tambah dengan minyak agar mie yang direbus tidak lengket.

DAFTAR REFERENSI

- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(2), 109-116.
- Chayati, I. (2011). Peningkatan karoten dalam roti manis dengan substitusi puree ubi jalar oranye pada tepung terigu. *Jurnal Penelitian Saintek*, 16(2), 111-120.

-
- Holinesti,R., Raggi,R.I., dan Ikramina,S . 2022 . Analisis Kualitas Mie Basah Yang Dihasilkan Dari Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. Vol.3, No.2.
- Ibrahim, G., Arinal, H., & Dewi Sartika, D. (2023). Pengujian Alat Pencetak Mie Aci Tepung Singkong Sistem Hidrolik. *Dharma Raflesia Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 21(01), 119-131.
- Lestari, A. D. (2021). Penggunaan Bunga Telang dalam Pembuatan Mie Basah (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Nero, A., Rahmawan, A., & Nurfadila, A. R. (2023). Analisis Pengembangan Produk Mie Jagung Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Prosiding Sains dan Teknologi*, 2(1), 285-291.
- Nurfina, N. (2022). FORTIFIKASI TEPUNG TULANG IKAN TENGGIRI (SCOMBEROMORUS COMMERSON) PADA MIE BASAH DENGAN VARIASI PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI MIE BASAH. In *SemanTECH (Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora)* (Vol. 4, No. 1, pp. 56-65).
- Permana, I., Pratama, R. A., Ikhsan, M., Setiajit, S. B., & Sriyanto, S. (2022). Pemanfaatan Mesin Pembuat Mie sebagai Teknologi Tepat Guna untuk Mendukung Pemberdayaan Kelompok PKK di Desa Pacalan Kabupaten Magetan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 1(3), 7-13.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., & Mamujaja, C. F. (2017, October). Karakteristik sifat fisik dan sensoris mie basah berbahan baku tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas D*). In *Cocos* (Vol. 1, No. 8).
- Safitri, E. N., Mustika, S., Faridah, A., & Holinesti, R. (2023). The Quality of Dry Noodle With Substitution of Suji Leaves Extract (Kualitas Mie Kering dengan Substitusi Ekstrak Daun Suji). *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 293-300.
- Salma, S., Rasdiansyah, R., & Muzaifa, M. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Karagenan terhadap Kualitas Mi Basah Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 357-366.
- Setiyoko A., Nugraeni., & Sri H. 2018. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bengkuang.