

PENGARUH PENAMBAHAN IKAN TUNA CAKALANG TERHADAP KUALITAS MIE JAGUNG BASAH

(The Effect Of Addition Skipjack Tuna On The Quality Of Wet Corn Noodles)

Noviana Anwar¹, Rahmi Holinesti*², Sari Mustika³

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@gmail.com

ABSTRACT

Wet corn noodles are a food product made from wheat flour with the addition of corn flour. This research aims to analyze the effect of adding 10% skipjack tuna on the quality of shape, color, texture, aroma and taste of wet corn noodles. This type of research is experimental using the Independent Sample T-test method. The data used is primary data obtained directly from three expert panelists by filling in the organoleptic test format for the quality of wet corn noodles with the addition of skipjack tuna and secondary data from journals. The data obtained was then tabulated in table form and a level test was carried out on each variable X_1 and X_2 to find out whether there was a mean comparison for these variables using the Independent Sample T-test. The results of this research show that there is an effect of adding 10% of skipjack tuna on the quality of shape, color, texture, aroma and taste. The results of data analysis obtained the highest overall achievement scores, namely neat shape quality 3.78 (quite neat), uniform shape quality 3.89 (quite uniform), color quality 2.78 (less yellow), springy texture quality 3.67 (fair chewy), easy to break texture quality 2.22 (less easy to break), aroma quality 3.78 (quite a typical wet noodle aroma), taste quality 3.78 (quite tasty). Test results for the best quality of wet corn noodles with the addition of skipjack tuna in treatment X_2 with the addition of 10% skipjack tuna.

Keyword: Skipjack Tuna, Wet Corn Noodles, Quality

ABSTRAK

Mie jagung basah merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan tepung jagung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10% terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa mie jagung basah. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan metode *Independent Sample T- test* . Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari tiga orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang dan data skunder dari jurnal. Data yang diperoleh kemudian di tabulasikan 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 Sample T- test*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10% terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk rapi 3,78 (cukup rapi), kualitas bentuk seragam 3,89 (cukup seragam), kualitas warna 2,78 (kurang kuning), kualitas tekstur kenyal 3,67 (cukup kenyal), kualitas tekstur mudah putus 2,22 (kurang mudah putus), kualitas aroma 3,78 (cukup beraroma khas mie basah), kualitas rasa 3,78 (cukup gurih). Hasil uji kualitas mie jagung basah terbaik dengan penambahan ikan tuna cakalang pada perlakuan X_2 dengan penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10%.

Kata kunci: Ikan Tuna Cakalang, Mie Jagung Basah, Kualitas

How to Cite: Noviana Anwar¹, Rahmi Holinesti*², Sari Mustika³. 2024. Pengaruh Penambahan Ikan Tuna Cakalang Terhadap Kualitas Mie Jagung Basah. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 120-126, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12927



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 basah merupakan salah satu jenis makanan yang dikenal masyarakat Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Berdasarkan sejarah mie di ciptakan di Negara China dalam perkembangannya mie dikenal hingga saat ini. Secara umum mie digolongkan dua jenis yaitu mie basah dan mie kering. Pada umumnya mie basah hanya terbuat dari tepung terigu namun seiring berkembangnya waktu semakin banyak dijumpai variasi mie berbasis bahan lokal salah satunya mie jagung. Mie jagung merupakan produk berbahan dasar tepung jagung 100% atau substitusi dengan tepung terigu (Nurbaya *et al*, 2014). Bahan dasar pembuatan mie jagung adalah jagung, Ditinjau dari aspek ketahanan pangan, jagung merupakan bahan pangan pokok sumber karbohidrat setelah beras, Jagung juga mengandung lemak dan protein yang cukup dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Ambarsari, 2015). Karakteristik yang dimiliki pati jagung alami mempunyai beberapa kekurangan diantaranya jagung tinggi serat, berupa polisakarida yang tidak dapat dicerna yaitu tidak larut dalam air dingin, mempunyai kestabilan rendah, mengalami pengentalan setelah pemasakan sehingga aplikasinya terbatas terutama dalam industri pangan (Ambarsari, 2015).

Produksi jagung di Sumatera Barat lebih banyak dimanfaatkan untuk pakan ternak, karena kebutuhan pakan untuk ternak lebih tinggi dibandingkan untuk pangan (Harmen, 2021). Terbatasnya aplikasi jagung di industri pangan ini menjadi salah satu alasan penulis memilih jenis jagung giling yang biasa dijadikan pakan ternak sebagai bahan pangan yang akan diteliti lalu diolah menjadi mie jagung dengan variasi mie basah dan pemanfaatan sumberdaya lokal. Variasi lainnya dari pembuatan mie jagung ini adalah dengan penambahan ikan tuna cakalang. Ikan tuna cakalang merupakan jenis ikan tuna dalam famili *Scombridae*, species *Katsuwonus pelamis*. Ikan ini banyak terdapat di perairan Indonesia khususnya Sumatera Barat (Munirah Tuli, 2018). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Barat produksi ikan tuna cakalang pada tahun 2019 nilai produksi 16.452 ton, pada tahun 2020 nilai produksi 14.995 ton dan pada tahun 2021 nilai produksi 9.782 ton (BPS, 2022). Kekurangan ikan tuna cakalang ini yaitu baunya yang tergolong amis dan banyaknya bagian daging yang berwarna merah membuat rendahnya daya tarik masyarakat untuk mengkosumsi ikan tuna cakalang.

Berdasarkan uraian diatas, terbatasnya aplikasi jagung di industri pangan dan rendahnya daya tarik masyarakat untuk mengkonsumsi ikan tuna cakalang sehingga dilakukan penelitian untuk inovasi baru penggunaan jagung yang diaplikasikan dalam bentuk tepung dan diolah menjadi mie jagung dengan penambahan ikan tuna cakalang dengan presentase 0% dan 10% dari jumlah tepung yang digunakan pada pembuatan mie basah untuk menganalisis kualitas, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa pada mie basah dengan menggunakan ikan tuna cakalang sebagai bahan penambahan pada pembuatan mie jagung basah.

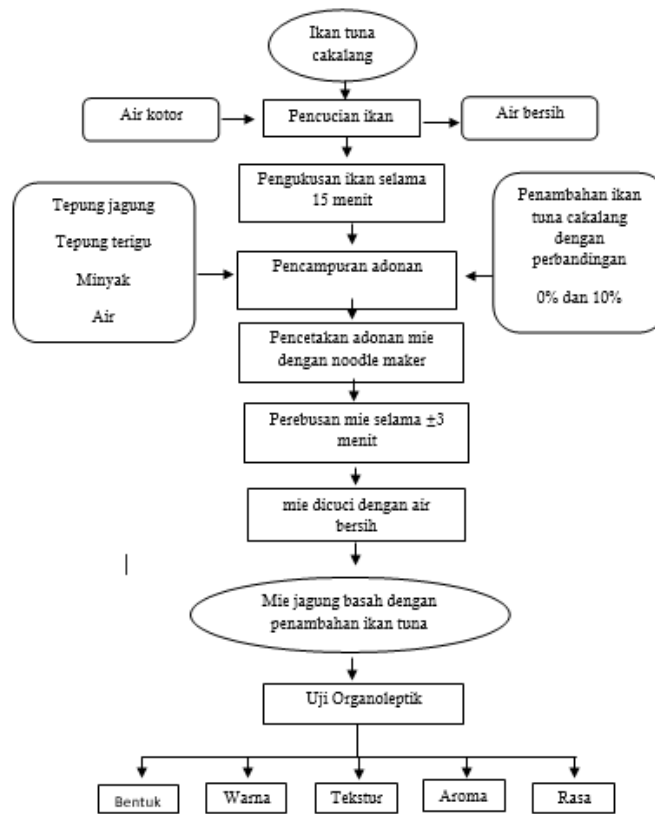
BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini 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 dalam penelitian ini adalah tepung terigu, tepung jagung, ikan tuna cakalang, garam, air, dan telur. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah *noodle maker*, *mixing bowl*, *food processor*, kompor, gelas ukur, sendok. Resep yang digunakan dari hasil penelitian Shavira (2022) tentang mie jagung basah yang telah dimodifikasi. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Bahan-bahan Pengolahan Mie Jagung Basah Dengan Penambahan Ikan Tuna Cakalang

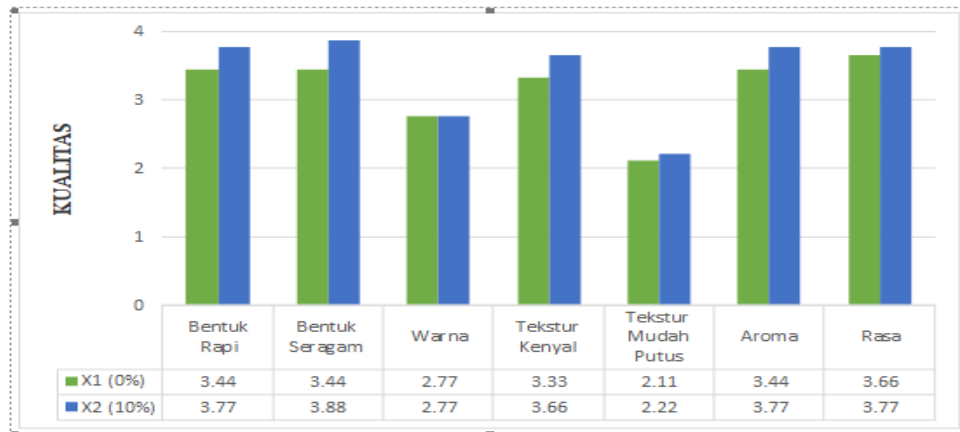
No	Bahan	Resep Standar	Resep Penelitian	
			0%	10%
1.	Tepung Jagung	37,5 gr	37,5 gr	37,5 gr
2.	Tepung Terigu	87,5 gr	87,5 gr	87,5 gr
3.	Air	50 ml	50 ml	50 ml
4.	Garam	2 gr	2 gr	2 g
5.	Telur	15 gr	15 gr	15 gr
6.	Minyak	2 ml	2 ml	2 ml
7.	Ikan Tuna Cakalang	-	-	12,6 gr

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua perlakuan dan tiga kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari tiga orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma 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 Sample T-test*. Prosedur pembuatan mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Mie Jagung Penambahan Ikan Tuna Cakalang

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Data hasil penelitian dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini.



Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Mie Jagung Basah Penambahan Ikan Tuna Cakalan

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang, hasil terbaik kualitas bentuk rapi terdapat pada X₂ yaitu 3,77, dengan kategori cukup rapi, hasil terbaik pada kualitas bentuk seragam terdapat pada X₂ yaitu 3,88 dengan kategori cukup seragam, hasil terbaik kualitas warna terdapat pada kedua perlakuan X₁ dan X₂ karena memiliki nilai rata-rata yang sama persis yaitu 2,77 dengan kategori cukup kuning, hasil terbaik kualitas tekstur kenyal terdapat pada X₂ yaitu 3,66 dengan kategori cukup kenyal, hasil terbaik pada kualitas tekstur mudah putus terdapat pada X₂ yaitu 2,22 dengan kategori cukup mudah putus, hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada X₂ yaitu 3,77 dengan kategori cukup beraroma harum khas mie basah dan hasil terbaik kualitas rasa terdapat pada X₂ yaitu 3,77 dengan kategori cukup gurih.

Setelah melakukan penelitian yang terdiri dari dua perlakuan dan tiga kali pengulangan maka terlihat hasil dari kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa, seperti yang terlihat pada Gambar 3. Berikut ini akan dibahas pengaruh penambahan ikan tuna cakalang terhadap mie jagung basah.



Gambar 3. Hasil Penelitian Mie Jagung Basah Penambahan dengan Ikan Tuna Cakalang

1. Kualitas Bentuk Rapi Mie Jagung Basah Ikan Tuna Cakalang dengan Penambahan 0% dan 10%

Bentuk merupakan salah satu parameter dalam uji sensori yang penting. Bentuk dapat dihasilkan dari pemakaian cetakan atau manual. Bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan dari makanan (Holinesti dan Selvia, 2020). Bentuk merupakan bagian terpenting dalam menimbulkan ketertarikan dari suatu makanan. Bentuk rapi dalam penelitian ini adalah bentuk juntaian mie yang serupa yaitu lurus tidak keriting. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu : perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 3,44 dengan kategori cukup rapi, X_2 memiliki nilai rata-rata 3,77 dengan kategori cukup rapi. Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas bentuk rapi H_0 diterima dan H_a ditolak karena t hitung sebesar (1,177) lebih kecil dari t tabel (2,3060). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi dari kedua perlakuan.

Faktor yang mempengaruhi kualitas dari bentuk rapi adalah dari alat yang digunakan pada pembuatan mie adalah penggunaan alat pencetak mie atau *noodle maker*. Soemantri, *et al.*, (2017) “pembentukan mie umumnya sudah dilakukan dengan alat pencetak mie alat memiliki dua rol. Rol pertama berfungsi menipiskan lembaran mie dan rol kedua berfungsi untuk mencetak mie”. Berdasarkan pernyataan tersebut penggunaan alat pencetak mie dapat meningkatkan kerapian dari mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang dihasilkan.

2. Kualitas Bentuk Seragam Mie Jagung Basah dengan Ikan Tuna Cakalang Penambahan 0% dan 10%

Bentuk seragam merupakan salah satu indikator penting dalam uji sensori. Bentuk merupakan hal yang penting terutama dalam memilih makanan dan hal terpenting dalam menimbulkan ketertarikan dari suatu makanan (Winarno, 2018). Kualitas bentuk seragam pada penelitian ini yaitu mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang berbentuk panjang, lurus dan menjuntai yang serupa. Nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu : X_1 memiliki nilai rata-rata 3,44 dengan kategori cukup seragam dan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,88 dengan kategori cukup seragam. Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas bentuk seragam H_0 diterima dan H_a ditolak karena t hitung sebesar (1,414) lebih kecil dari t tabel (2,3060). Berdasarkan data yang diperoleh maka dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas bentuk seragam dari kedua perlakuan.

Faktor yang mempengaruhi kualitas dari bentuk seragam adalah dari alat yang digunakan pada proses pengolahan. Ayu, dkk (2020) yang menyatakan “alat yang digunakan dalam pembuatan mie yang dapat mempengaruhi kualitas bentuk seragam mie adalah alat pencetak mie atau *roll pres*, mesin roll press diatur ketebalannya secara berulang kali (4 – 5 kali) sampai ketebalan lembar mie mencapai 1.5 – 2 mm”. Berdasarkan pernyataan diatas penggunaan mesin pencetak mie dapat mempengaruhi kualitas bentuk seragam dari mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang dihasilkan.

3. Kualitas Warna Mie Jagung Basah dengan Ikan Tuna Cakalang Penambahan 0% dan 10%

Warna merupakan parameter penting dalam uji organoleptik yang dinilai melalui indera penglihatan. Penilaian terhadap warna dalam uji sensori akan menentukan tampilan dan kesegaran makanan. warna makanan yang cerah dan menarik diasosiasikan dengan kualitas makanan yang baik dibandingkan dengan warna kusam (Winarno dan Octaria, 2020:5). Suatu produk akan diterima jika warna produk sesuai dengan bahan yang digunakan. Kualitas warna dalam penelitian ini adalah warna kuning. Nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu : X_1 memiliki nilai rata-rata

2,77 dengan kategori cukup kuning dan X_2 memiliki nilai rata-rata 2,77 dengan kategori cukup kuning. Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas warna H_0 diterima dan H_a ditolak karena t hitung sebesar (0,000) lebih kecil dari t tabel (2,3060). Berdasarkan data yang diperoleh maka dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna dari kedua perlakuan.

Faktor yang mempengaruhi kualitas warna mie basah adalah penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10% dikarenakan pengaruh penambahan ikan tuna cakalang yang memiliki daging yang berwarna keabu-abuan. Candra (2018) yang menyatakan bahwasanya “nilai warna pada mie basah mengalami penurunan seiring bertambahnya daging ikan tuna cakalang”. Penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10% tidak membuat perubahan warna yang signifikan dikarenakan pengaruh dari penggunaan tepung jagung yang berwarna kuning sehingga perubahan warna tidak terlihat jelas.

4. Kualitas Tekstur Kenyal Mie Jagung Basah dengan Penambahan Ikan Tuna Cakalang 0% dan 10%

Tekstur produk merupakan parameter penting untuk berbagai jenis produk. Agustia (2019) menyatakan hal ini “Tekstur merupakan faktor penting dalam penentuan kualitas produk. Tekstur yang dimaksud dalam penelitian ini adalah tekstur mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang kenyal. Kualitas tekstur kenyal dalam penelitian ini memiliki nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu : X_1 dengan nilai rata-rata 3,33 kategori cukup kenyal dan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,66 dengan kategori cukup kenyal. Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas warna H_0 diterima dan H_a ditolak karena t hitung sebesar (0,756) lebih kecil dari t tabel (2,3060). Berdasarkan data yang diperoleh maka dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna dari kedua perlakuan.

Faktor yang mempengaruhi kualitas tekstur mie basah cukup kenyal disebabkan oleh mie jagung basah tidak mengandung gluten sebanyak mie basah yang terbuat dari 100% tepung terigu, tepung jagung tidak memiliki kandungan gluten dimana gluten sangat berpengaruh pada pembentukan struktur mie. Nofalina (2013) yang menyatakan, Tepung terigu mengandung protein yang tinggi, khususnya gluten yang berperan dalam memberi tekstur kenyal pada makanan. Tepung terigu yang diperlukan dalam proses pembuatan mie adalah tepung terigu yang memiliki kadar protein yang tinggi. Kadar protein yang tinggi dalam tepung terigu memiliki kandungan gluten yang tinggi sehingga berpengaruh terhadap elastisitas dari mie yang dihasilkan (Rosmeri dan Monica, 2013).

5. Kualitas Tekstur Mudah Putus Mie Jagung Basah dengan Penambahan Ikan Tuna Cakalang 0% dan 10%

Tekstur mudah putus (*Tensile strength*) merupakan nilai gaya diperlukan untuk memutus untaian mie. *Tensile strength* cocok digunakan sebagai parameter kekuatan mie. Semakin rendah nilai gaya (N) menunjukkan semakin mudah putus mie sehingga menurunkan kualitas mutu dari mie (Jatmiko dan Estiasih, 2014). Kualitas tekstur mudah putus dalam penelitian ini memiliki nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu : X_1 dengan nilai rata-rata 2,11 kategori cukup mudah putus dan X_2 memiliki nilai rata-rata 2,22 dengan kategori cukup mudah putus. Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas warna H_0 diterima dan H_a ditolak karena t hitung sebesar (0,199) lebih kecil dari t tabel (2,3060). Berdasarkan data yang diperoleh maka dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna dari kedua perlakuan.

Faktor yang menyebabkan kualitas tekstur mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang mudah putus adalah penggunaan tepung jagung, tepung jagung tidak mengandung gluten yang menyebabkan kurangnya elastisitas pada mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang. Biyumna (2017) menyatakan komposisi jagung yang digunakan meningkat maka akan sangat berpengaruh pada tekstur mie basah disebabkan tepung jagung sendiri tidak memiliki kandungan gluten dimana gluten sangat berpengaruh pada pembentukan struktur mie dan mempengaruhi elastisitas mie basah yang menyebabkan mie basah mudah putus apabila diberikan tepung jagung yang berlebih. Faktor lainnya yang mempengaruhi kualitas tekstur mudah putus pada mie jagung basah adalah penambahan daging ikan tuna cakalang sehingga menyebabkan kadar air dari daging ikan tuna cakalang sendiri mempengaruhi tekstur mie. Kurniawan (2015) menyatakan bahwa “kadar air yang lebih dari 38% menyebabkan tekstur adonan dan mie menjadi lunak dan lengket”. hal ini mempengaruhi *Tensile strength* sebagai parameter kekuatan mie. Semakin rendah nilai gaya (N) menunjukkan semakin mudah putus mie sehingga menurunkan kualitas mutu dari mie (Jatmiko dan Estiasih, 2014). Berdasarkan data yang dihasilkan kualitas mie jagung basah dengan kedua perlakuan X_1 dan X_2 dapat di kategorikan cukup kenyal.

6. Kualitas Aroma Mie Jagung Basah dengan Penambahan Ikan Tuna Cakalang 0% dan 10%

Aroma merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat penerimaan konsumen pada suatu bahan, aroma banyak menentukan kelezatan bahan makanan, biasanya seseorang dapat menilai lezat tidaknya suatu bahan makanan dari aroma yang ditimbulkan (Boham *et al.*, 2015). Kualitas

aroma dalam penelitian ini memiliki nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu : X_1 dengan nilai rata-rata 3,44 kategori cukup beraroma harum khas mie basah dan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,77 dengan kategori cukup beraroma harum khas mie basah. Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas warna H_0 diterima dan H_a ditolak karena t hitung sebesar (1,014) lebih kecil dari t tabel (2,3060). Berdasarkan data yang diperoleh maka dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna dari kedua perlakuan.

Faktor penyebab kualitas aroma mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang ini beraroma harum khas mie basah adalah konsentrasi daging ikan tuna cakalang sedikit apabila dibandingkan dengan konsentrasi tepung terigu dan tepung jagung sebagai bahan utama menyebabkan aroma dari ikan tuna cakalang tertutupi. Candra (2018) menyatakan bahwa “apabila konsentrasi ikan tuna cakalang lebih sedikit dari jumlah tepung yang digunakan menyebabkan aroma ikan cakalang tertutupi atau tersamarkan oleh aroma dan rasa dari tepung terigu”.

7. Kualitas Rasa Mie Jagung Basah dengan Penambahan Ikan Tuna Cakalang 0% dan 10%

Rasa adalah respon lidah terhadap rangsangan yang diberikan suatu makanan, rasa memegang peran penting dalam menentukan suatu produk diterima atau tidak oleh konsumen (Novidahlia *et al.*, 2015). Kualitas rasa dalam penelitian ini memiliki nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing perlakuan yaitu: X_1 dengan nilai rata-rata 3,66 kategori cukup gurih basah dan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,77 dengan kategori cukup gurih. Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas warna H_0 diterima dan H_a ditolak karena t hitung sebesar (0,400) lebih kecil dari t tabel (2,3060). Berdasarkan data yang diperoleh maka dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna dari kedua perlakuan.

Faktor yang menyebabkan rasa gurih pada mie basah berasal dari penambahan ikan tuna cakalang dan penggunaan telur. Biyumna (2017) yang menyatakan “Penggunaan telur menimbulkan rasa yang gurih pada mie yang dihasilkan karena adanya lesitin pada kuning telur”. Selain itu penggunaan garam juga dapat meningkatkan rasa pada mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang.

KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang pengaruh penambahan ikan tuna cakalang terhadap kualitas mie jagung basah yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan penambahan ikan tuna cakalang sebanyak 10% tidak mempengaruhi perubahan yang signifikan terhadap mie jagung basah. Berikut beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Sebagai referensi. Diantaranya sebagai berikut :

1. Pada saat proses penggilingan jagung pastikan jagung dalam keadaan kering, hal ini berpengaruh terhadap daya simpan tepung jagung agar tidak cepat berjamur.
2. Pada proses perebusan mie tambahkan minyak agar mie tidak menempel di permukaan panci perebus.
3. Perlu dilakukan uji lanjut mengenai uji protein yang ada pada mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang.

DAFTAR REFERENSI

- Andriyani, F. W. B. (2008). *Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mie Basah*. *Jurnal Kesehatan*, Vol 2 No 20.
- Anni Faridah dan Ayu Zahara. 2020. *Penambahan Ketupang Air pada Mie Basah*. Proyek akhir. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Anni Faridah., Yuliana., & Rahmi Holinesti (2013). *Ilmu Bahan Makanan Bersumber Dari Nabati*. Jakarta Selatan :Gifari Prasetama. Hal. 12-38.
- Ayundiah, Shavira. 2022. *Peningkatan Protein Mie Basah dengan Penambahan Ikan Tongkol*.(Proyek Akhir). Padang: UNP.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat (2022). *Data produksi Ikan Cakalang di Sumatera Barat*.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat (2022). *Data produksi Jagung di Sumatera Barat*.
- Biyumna. (2017). *Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dan Penambahan Telur*. *Jurnal Agroteknologi*, Vol.11 No.01.
- Candra & Hafni Rahmawati. 2018. *Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (Monopterus albus Zuiewu)*. *Jurnal Teknik Lingkungan*. Vol 4. No 2 : 82-86.
- Gusri, Serina. 2022. *Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Mie Basah*.(Proyek akhir). Padang: UNP.
- Holinesti,R., 2022. *Analisis Kualitas Mie Basah yang Dihasilkan dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol. 3 No 2.

-
- Holinesti.R., 2022. *Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir Dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka dan Tepung Mocaf*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol.3 No 1.
- Holinesti.R., 2014. *Perangkat Pembelajaran Food Kontrol*. Padang.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*, 1–13. eBook Pangan
- Munirah, Fitri(ED). 2018. *Sumber Daya Ikan Cakalang*. Gorontalo: Ideas Publishing. Hal. 24-27
- Rosmeri, Monica. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, Mie Instan*. Jurnal Teknologi Industri, Vol 2, No 2.
- Setianingrum dan Marsono, 1999. *Pengkayaan Vitamin A dan Vitamin E dalam pembuatan Mie Instan Menggunakan Minyak Sawit Merah*. Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001. Bogasari, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta