

UJI SENSORI (WARNA, TEKSTUR, RASA) MIE BASAH DENGAN MENGGUNAKAN EKSTRAK KETUMPANG AIR

*(Analyze of Sensory (Color, Teksture, Taste) Wet Noodles Using Extract
Peperromia Pellucida)*

Ayu Zahara¹, Elida*², Kasmita³, Naseh Ulwan⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research aims to test and analyze the effect of using ketumpang water extract on the quality of wet noodles. This research is an experiment using 3 treatments, 2 of which are the same and one is different because it uses the triangle test or differentiation test. The data analysis technique used is using binominal data which includes the influence on color, namely at the 5% level, for texture also at the 5% level, and for taste also at the 5% level, which means that each is significantly different. And next (Analysis of Variance (ANOVA) to analyze the sensory test data, the average value for color X_1 (2,57), X_2 (16,33), X_3 (1,00) was obtained. For the average value for texture X_1 (3,67), X_2 (14,00), X_3 (2,33). For the average value of flavor X_1 (3,67), X_2 (14,00), X_3 (2,33) The sensory test obtained a significant value or probability (sig) for the quality of color, texture and taste, namely $0.01 < 0.05$, then continued with the Duncan test it was concluded that the test results for using ketumpang water extract on wet noodles were treatment (X_2) with sensory code 523.

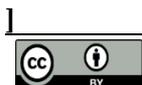
Keyword: usage, wet noodles, quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menguji dan menganalisis pengaruh penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap kualitas mie basah. Penelitian ini merupakan eksperimen dengan menggunakan 3 perlakuan yang dimana perlakuan itu 2 sama dan satu berbeda karena menggunakan uji segitiga atau uji perbedaan. Teknik analisis data yang dilakukan yaitu menggunakan data *binominal* yang meliputi pengaruh pada warna yaitu pada tingkat 5%, dan untuk tekstur juga pada tingkat 5%, dan untuk rasa juga pada tingkat 5% yang artinya masing-masing berbeda nyata. Dan selanjutnya (Analisis Varian (ANAVA) untuk menganalisis data uji sensori diperoleh nilai rata-rata pada warna X_1 (2,57), X_2 (16,33), X_3 (1,00). Untuk nilai rata-rata pada tekstur X_1 (3,33), X_2 (14,33), X_3 (2,33). Untuk nilai rata-rata pada rasa X_1 (3,67), X_2 (14,00), X_3 (2,33). Berdasarkan hasil dari uji sensori yang diperoleh nilai signifikan atau probabilitas (sig) dari kualitas warna, tekstur dan rasa yaitu $0,01 < 0,05$ maka dilanjutkan dengan uji *duncan*. X_1 dan X_2 berbeda nyata, X_1 dan X_3 tidak berbeda nyata, X_2 dan X_3 berbeda nyata. Disimpulkan bahwa hasil uji penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap mie basah yaitu perlakuan (X_2) dengan kode sensori 523.

Kata kunci: Penggunaan, Mie Basah, Kualitas

How to Cite: Ayu Zahara¹, Elida*² Kasmita³, Naseh Ulwan⁴. 2024. Uji Sensori (Warna, Tekstur, Rasa) Mie Basah dengan Menggunakan Ekstrak Ketumpang Air. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 479-483, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16884



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 merupakan salah satu jenis makanan yang dikenal luas, menjadi makanan yang disukai masyarakat di Indonesia. Pembuatan mie basah tradisional dapat dilakukan dengan bahan utama tepung terigu dan bahan pembantu seperti air, telur atau juga ada yang menambahkan pewarna Mie diklasifikasikan berdasarkan warna, ukuran, bahan baku, cara pembuatan, jenis produk yang dipasarkan, dan kadar air. Berdasarkan jenis produk yang dipasarkan mie dibagi menjadi mie kering dan mie basah.

Komposisi dasar dari produk mie kering dan mie basah pada umumnya hampir sama. Perbedaan dari kedua produk ini ialah kadar air dan tahapan proses pembuatan (Prakasa, 2014).

Saat ini banyak produsen mie basah mulai menambahkan bahan tambahan pangan, salah satunya yaitu pewarna. Pewarna tambahan yang digunakan seperti pewarna sintetis dan juga ada yang besumber dari bahan alami seperti buah dan sayur. Penggunaan pewarna sintetis juga ditemukan pada produk mie. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Anni dan Tika (2020) mengenai bahan tambahan pangan pada pengolahan mie basah di kabupaten Dharmasraya, ditemukan bahwa dari 13 produsen mie basah yang diteliti di daerah tersebut, 3 diantaranya menggunakan pewarna alami dan sisa 10 lainnya menggunakan pewarna sintetis. Para produsen tersebut mengatakan bahwa pewarna sintetis yang digunakan adalah pewarna makanan yang aman dan tercantum BPOM, yaitu pewarna kuning *tartazin*. Namun produsen hanya sebatas mengetahui bahan pewarna sintetis itu diperbolehkan untuk makanan tanpa mengetahui takaran pasti yang diperbolehkan pada makanan.

Menurut peraturan menteri kesehatan batasan penggunaan bahan tambah pangan pada pangan industry rumah tangga dan pangan siap saji sebagai pangan jajanan anak sekolah. Batas maksimum pemakaian pewarna yang dianjurkan adalah satu sendok teh atau 3gr saja untuk 43 kg tepung (BPOM RI, 2012). Penambahan pewarna pada makanan bertujuan untuk membuat tampilan lebih menarik. Penggunaan zat pewarna buatan atau sintetis seiring ditemui pada makanan yang beredar dipasaran. Hal ini disebabkan warna yang dihasilkan dari pewarna sintetis lebih kuat dan stabil meskipun jumlah yang digunakan sedikit dan dapat menghemat biaya produksi. Namun dibalik itu, pewarna sintetis lebih banyak mengandung zat-zat berbahaya bagi kesehatan yang bersifat karsinogen dan dapat merangsang terjadinya kanker pada manusia apabila dikonsumsi dalam jangka panjang dan berlebihan (Janur, 2014).

Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/per/1X/88 pada tahun 2019 mengenai daftar bahan pewarna sintetis yang dilarang dan di izinkan dalam pemakaiannya, pemerintah menyarankan adanya control BPOM untuk melakukan pengawasan dan serta uji berbagai macam makanan dan minuman yang menggunakan bahan pewarna tambahan. Maka dari itu masyarakat dianjurkan untuk mengembangkan bahan-bahan pewarna alami yang lebih aman digunakan dalam pengolahan makanan (Nita, 2016). Salah satunya dengan memanfaatkan pewarna alami yang dihasilkan dari Daun Ketumpang Air.

Ketumpang air ini jarang sekali dilirik padahal banyak sekali manfaatnya salah satunya yaitu bisa sebagai menjadi pewarna alami dimakanan. Tumbuhan ini sering kali tidak dimanfaatkan padahal terdapat banyak sekali manfaatnya (Karomah, 2019). Manfaat yang didapatkan dari ketumpang air diantaranya sebagai obat sakit kepala, sebagai antioksidan, dan antihipertensi (Karomah, 2019). Selain olahan sayur dan teh herbal ada juga olahan lain yang penulis temukan yaitu penelitian yang menggunakan ketumpang air diantaranya: 1) Penggunaan Ketumpang Air Pada Pembuatan Kue Talam Bulan (Ivo Amanda, 2020) 2) Pembuatan Kue Onde-Onde Menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air (Alfun Nora,2018) dan masih banyak lagi.

Berdasarkan penelitian sebelumnya tentang menggunakan ekstrak ketumpang air dalam Pembuatan Mie Basah (2020) dalam penelitian ini ekstraknya masih menggunakan air dan belum terlalu maksimal untuk hasil warna nya. Adanya acuan dari penelien sebelumnya belum ada melakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan ekstrak ketumpang ait terhadap kualitas mie basah. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap kualitas (warna, tekstur, rasa) pada mie basah melalui uji organoleptik segitiga.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan mie basah ketumpang air

Table 1. Bahan-bahan Mie Basah

No	Bahan	Perlakuan		
		A	B	A
1	Tepung Terigu	300 gr	300 gr	300 gr
2	Garam	5 gr	5 gr	5 gr
3	Telur	60 gr	60 gr	60 gr
4	Ekstrak Ketumpang Air	80 ml	90 ml	80 ml
5.	Minyak	10 ml	10 ml	10 ml

Cara Membuat:

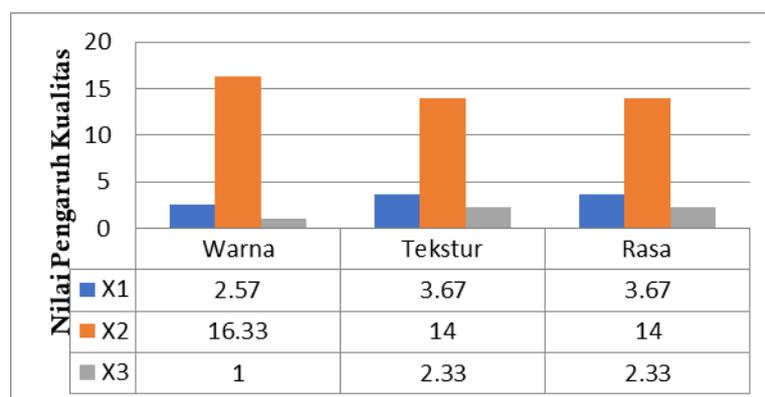
- 1)Bahan-bahan disiapkan dan ditimbang sesuai resep
- 2)Masukan tepung terigu dan garam ke dalam wadah, lalu aduk hingga rata

- 3) Buatlah lekukan sumur ditengah-tengah tepung lalu masukan telur dan air/ekstrak aduk semua bahan hingga merata.
- 4) Setelah itu tambahkan minyak untuk menambah kekenyalan pada mie dan aduk rata.
- 5) Setelah itu uli adonan selama 20 menit, sehingga adonan kalis.
- 6) Setelah kalis diamkan selama 10 menit
- 7) Dan bentuk lembaran adonan yang dilakukan berulang kali selama empat kali
- 8) Langkah selanjutnya cetak mie dengan menggunakan alat pencetak mie, lalu lakukan diamkan beberapa saat .
- 9) Panaskan air setelah panas tambahkan minyak dan masukan mie agar tidak lengket
- 10) Dan periksa mie sudah matang atau belum saat air mendidih, apabila sudah segera angkat dan tiriskan.

Penelitian ini memakai metode eksperimen dengan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik segitiga yang melibatkan 20 mahasiswa IKK Konsentrasi Tata Boga.. Mie basah Ketumpang Air disajikan kepada panelis yang telah dipilih untuk memberikan penilaian terhadap mie basah yang menggunakan Ekstrak Ketumpang Air sebanyak 80 ml ,90 ml dan 80 ml lagi untuk uji organoleptik segitiga nya. Untuk dapat menentukan pembedaan pengaruh dari mie basah dan dapat di tulis sesuai yang ada pada lembaran uji organoleptic atau angket. Setelah dilakukan uji sensori dan didapat data, dibuat table tabulasi, dan melakukan Uji Varian (ANOVA) dan jika data diperoleh dari sig <0,05 maka akan dilanjutkan dengan uji Duncan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian uji sensori (warna, tekstur,rasa) mie basah dengan menggunakan ekstrak ketumpang air:



Gambar 1. Hasil Uji Sensori Penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap kualitas mie basah

Berdasarkan gambar satu dapat diketahui bahwa nilai rata-rata yang terlihat perbedaannya yaitu pada perlakuan X₂. Dari pengaruh pada kualitas warna perlakuan yang terlihat berbeda nyata yaitu pada X₂ dengan hasil rata-rata 16,33. Pengaruh pada kualitas tekstur perlakuan yang terlihat berbeda nyata yaitu pada X₂ dengan hasil rata-rata 14,00. Dan pengaruh pada kualitas rasa perlakuan yang terlihat berbeda nyata yaitu pada X₂ dengan hasil rata-rata 14,00. Dari kualitas masing-masing tersebut memiliki rata-rata yang berbeda nyata yang dimana berarti terdapat pengaruh pada kualitas maka dari itu akan di uji Duncan, bisa dilihat pada table berikut:

Tabel 2. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test

Komponen	X ₁	X ₂	X ₃
Warna	.13 ^A	.82 ^B	.05 ^A
Tekstur	.18 ^A	.72 ^B	.12 ^A
Rasa	.18 ^A	.70 ^B	.10 ^A

Berdasarkan tabel Duncan di atas, kualitas warna, tekstur, rasa pada mie basah berbeda nyata pada X₁ berbeda nyata pada X₂, X₁ sama dengan X₃, dan perlakuan X₂ berbeda nyata pada perlakuan X₃. Dapat disimpulkan X₂ yang berbeda nyata pada perlakuan X₁ dan X₃.

B. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian 3 kali pengulangan dengan 3 perlakuan maka dapat diketahui pengaruh kualitas mie basah penggunaan ketumpang air bisa dilihat sebagai berikut:

1. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air Terhadap Kualitas Warna Mie Basah

Warna merupakan parameter penting dalam penentuan mutu produk pangan selain tekstur dan rasa. Warna yang menarik dan cerah sering diasosiasikan dengan kualitas yang lebih baik dibandingkan makanan dengan warna kusam. Menurut penelitian, konsumen hanya memiliki waktu 2-3 detik semenjak melihat warna produk hingga memutuskan membeli. Oleh karena itu, warna memegang peranan penting dalam proses pengambilan keputusan pembelian konsumen (Winarno & Octaria, 2020). Hasil analisis data uji segitiga terhadap pengaruh kualitas warna mie basah yaitu hijau. Hasil yang dilihat dari tabel binominal yaitu berbeda nyata masing-masing pada tingkat 5% karena panelis memilih kode X2 sebanyak 13, 18 dan 18 panelis untuk ketiga uji yang dilakukan, ada pengaruh untuk kualitas warna.

Berdasarkan hasil Analisa Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa diperoleh nilai F sebesar 100.132 dan nilai signifikan atau probabilitas (sig) dari warna $<,001$, karena nilai sig $<,001$ kurang dari 0,05 maka dapat disimpulkan demikian yaitu H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap kualitas warna mie basah memiliki pengaruh yang signifikan dari penggunaan ekstrak yang digunakan. Berdasarkan hasil analisa Duncan yaitu di dapati hasil dari perlakuan X1 dan X2 berbeda nyata, untuk perlakuan X1 dan X3 tidak berbeda nyata atau bisa dikatakan sama, X2 dan X3 juga berbeda nyata. Jadi hasil dari pengaruh penggunaan ekstrak untuk warna yaitu ada pengaruh dan pengaruhnya signifikan.

2. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air Terhadap Kualitas Tekstur Mie Basah

Tekstur di definisikan sebagai karakteristik proses konsumsi pangan. Penilaian tekstur suatu produk dapat dideteksi melalui indera perabaan pada rongga mulut, bibir dan tangan. Tekstur pada produk terbentuk akibat interaksi dari berbagai elemen struktural pada bahan pangan seperti tepung-tepungan, telur dan lain-lain (Estiasih, 2022). Hasil Analisa data Uji Segitiga terhadap pengaruh kualitas Tekstur mie basah yaitu kenyal dan setengah basah. Hasil yang dilihat dari tabel binominal yaitu berbeda nyata masing-masing pada tingkat 5% karena panelis memilih kode X2 sebanyak 13, 14 dan 15 panelis untuk ketiga uji yang dilakukan, ada pengaruh untuk kualitas Tekstur.

Berdasarkan Analisa Varian (ANOVA) data hasil diperoleh nilai F sebesar 41.997 dan nilai signifikan atau probabilitas (sig) dari warna $<,001$, karena nilai sig $<,001$ kurang dari 0,05 maka dapat disimpulkan demikian yaitu H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap kualitas tekstur mie basah memiliki pengaruh. Dan dari hasil Uji Duncan di dapati hasil dari perlakuan X1 dan X2 berbeda nyata, untuk perlakuan X1 dan X2 tidak berbeda nyata atau bisa dikatakan sama, X2 dan X2 juga berbeda nyata. Jadi hasil dari pengaruh penggunaan ekstrak untuk Tekstur yaitu ada pengaruh dan pengaruhnya signifikan.

3. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air Terhadap Kualitas Rasa Mie Basah

Rasa merupakan salah satu utama yang memberikan pengaruh besar dalam penilaian tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk makanan. Meskipun dalam penilaian parameter kesukaan warna dan rasa produk makanan dinilai lebih baik. Namun dalam penilaian parameter rasa buruk maka produk makanan akan tetap di tolak oleh konsumen (Elvizahro, 2020). Hasil Analisa data Uji Segitiga terhadap pengaruh kualitas Tekstur mie basah yaitu kenyal dan setengah basah. Hasil yang dilihat dari tabel binominal yaitu berbeda nyata masing-masing pada tingkat 5% karena panelis memilih kode X2 sebanyak 12, 15 dan 15 panelis untuk ketiga uji yang dilakukan, ada pengaruh untuk kualitas Rasa. Untuk hasil rata-rata pemilihan uji pembedaan pengaruh pada rasa dari panelis yang diperoleh untuk X1 yaitu memiliki rata-rata 3,67, X2 memiliki rata-rata 14,00 dan X3 yaitu memiliki rata-rata 2,33.

Berdasarkan Analisa Varian (ANOVA) data hasil diperoleh nilai F sebesar 41.581 dan nilai signifikan atau probabilitas (sig) dari warna $<,001$, karena nilai sig $<,001$ kurang dari 0,05 maka dapat disimpulkan demikian yaitu H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap kualitas rasa mie basah memiliki pengaruh. Berdasarkan hasil Uji Duncan di dapati hasil dari perlakuan X1 dan X2 berbeda nyata, untuk perlakuan X1 dan X3 tidak berbeda nyata atau bisa dikatakan sama, X2 dan X3 juga berbeda nyata. Jadi hasil dari pengaruh penggunaan ekstrak untuk warna yaitu ada pengaruh dan pengaruhnya signifikan.

KESIMPULAN

Pengaruh penggunaan ekstrak ketumpang air pada Warna Mie Basah ini adalah cukup berpengaruh yang signifikan. Untuk Pengaruh penggunaan ekstrak ketumpang air pada Tekstur Mie Basah yaitu cukup berpengaruh yang signifikan. Pengaruh penggunaan ekstrak ketumpang air terhadap Rasa pada Mie Basah juga berpengaruh yang signifikan. Jadi penggunaan ekstrak ketumpang pada mie basah berpengaruh yang signifikan untuk kualitas mie basah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada ibu Dr. Elida M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini. Dan juga kepada teman seperjuangan dan sepembimbing dengan saya, saya ucapkan terimakasih dan terus semangat

DAFTAR REFERENSI

- Htet, Y. M. dan Khaing M. M. 2016. "Botanical Studies and Phytochemical Screening of *Peperomia pellucida*(L .)" *Hinthada University Research Journal*. 7(1) :106–111.
- Indria Ratna Anggraeni 2017. "Potensi Ekstrak Suruhan (*Peperomia pellucida* (L.) Kunth) Terhadap Pertumbuhan Rambut Kelinci". *Skripsi* Lampung: Jurusan Biologi Fakultas MIPA UNILA.
- Koswara, S. 2015. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 19 juni 2020.
- Long, N., 2006. *Panduan Makanan Sehat.*, Jakarta: PT. Prestasi Pustaka Karya
- Made Astawan. 2011. *Membuat Mi dan Bihun* (Cetakan XI). Jakarta: Penebar, Swadaya
- Marsono, Yustinus, dan W. Pandhu Astanu. 2002. Pengkayaan Protein Mie Instan Dengan Tepung Tahu (Protein Enrichment Of Instant Noodle With Tofu Flour). *Agritech, (online), vol. 22, No.3, (https://www.neliti.com/publications/100810/)*, diakses 1 mei 2020
- Riskesdas, 2013. *Mi Sehat*. Yogyakarta: Kanisius.