

PENGARUH SUBSTITUSI EKSTRAK KANGKUNG TERHADAP KUALITAS MIE BASAH

(The Effect Of Substitute Of Kangkung Extract On The Quality Of Wet Noodles)

Rima Oktaviani¹, Anni Faridah*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The background of this research is that the water spinach extract used in food processing is not optimal, while the water spinach extract can be an alternative for additional ingredients in the manufacture of wet noodles. This study aims to analyze the effect of substitution of the addition of kale extract with treatments of 0%, 15%, 30%, 45%. On the quality of shape, color, aroma, texture and taste. This type of research is a pure experiment using a completely randomized design method. It was repeated three times with 5 semi-trained panelists, which was held at the Workshop on Catering at the Department of IKK, FPP, UNP. The dependent variable (Y) is the quality of wet noodles. The instrument used was an organoleptic test through a level test, using ANOVA statistics and if it was significantly different, it was continued with Duncan's test. The results showed that there was a significant effect on the quality of color, aroma and taste. While the neat shape and slightly chewy texture have no significant difference. It can be concluded that the best percentage is found without the addition of kale extract on the quality of wet noodles.

Keyword: Wet Noodles, Kangkung Extract, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi dengan belum optimalnya ekstrak kangkung yang digunakan pada pengolahan makanan, sedangkan ekstrak kangkung dapat menjadi salah satu alternatif untuk bahan tambahan pada pembuatan mie basah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi penambahan ekstrak kangkung dengan perlakuan sebesar 0%, 15%, 30%, 45%. Terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap. Dilakukan tiga kali pengulangan dengan 5 orang panelis semi terlatih yang dilakukan di workshop Tata Boga Departemen IKK, FPP, UNP. Variabel terikat (Y) adalah kualitas mie basah. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang, menggunakan statistik ANAVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna, aroma dan rasa. Sedangkan bentuk rapi dan tekstur sedikit kenyal tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan. Dapat disimpulkan bahwa persentase terbaik terdapat pada tanpa penambahan ekstrak kangkung terhadap kualitas mie basah.

Kata kunci: Mie Basah, Ekstrak Kangkung, Kualitas

How to Cite: Rima Oktaviani¹, Anni Faridah*². 2022. Pengaruh Substitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 294-297, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.482



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

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis dan memiliki kondisi tanah yang sangat subur. Negara yang kaya akan sumber daya alam ini memiliki banyak keanekaragaman hayati yang melimpah. Mulai dari Sabang sampai Merauke, beragam kekayaan alam tersebut merata mulai dari flora dan fauna dan masih banyak yang lainnya. Berbagai jenis sayuran yang ada di Indonesia salah satunya adalah sayur kangkung.

Sayur kangkung biasanya sangat mudah di temukan di pasaran. Selain mudah ditemukan juga memiliki harga yang lumayan murah. Kandungan gizi sayur kangkung sangat bermanfaat untuk kesehatan yaitu: baik untuk kesehatan mata, mencegah sariawan dan gusi berdarah, mencegah sembelit dan kaya akan kandungan vitamin yang sangat di perlukan oleh tubuh. Sayur kangkung memiliki kandungan protein

sebanyak 2,6 gram dan memiliki kadar lemak 0,2gram dimana kadar lemak yang terdapat pada sayur kangkung sangat rendah, kandungan vitamin yang sangat tinggi. Aroma dari sayur kangkung ini sangat khas sayur kangkung dan warnanya hijau.

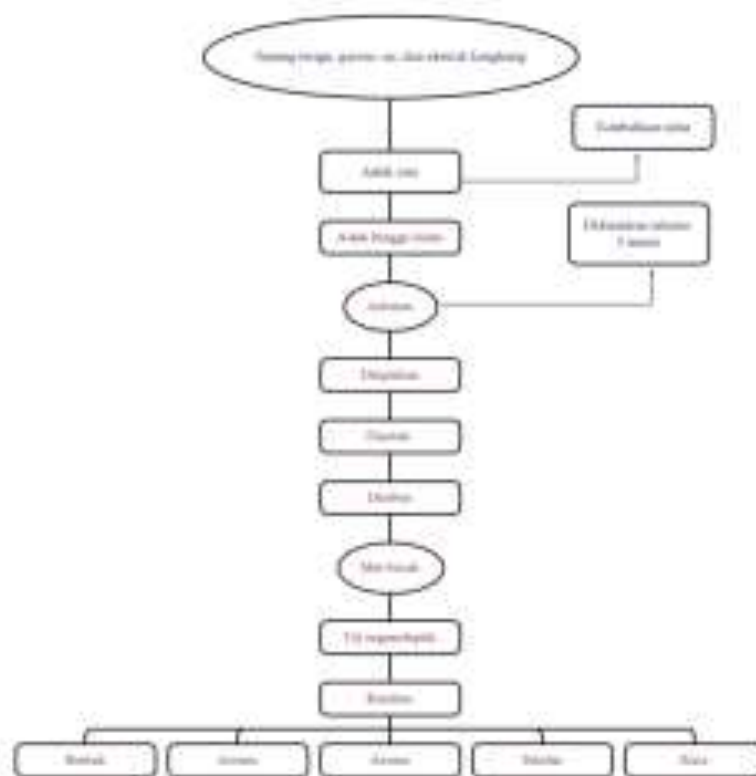
Mie basah terbuat dari campuran tepung terigu protein tinggi, tapung tapioka dan air. Ciri-ciri mie basa sendiri adalah memiliki tekstur yang sedikit kenyal dan tidak mudah putus. Ciri-ciri mie basah sendiri adalah memiliki tekstur yang sedikit kenyal dan tidak mudah putus. Dari segi kandungan gizi mie basah hanya memiliki kandungan karbohidrat saja, untuk itu perlu adanya penambahan variasi kandungan gizi di dalam pengolahan mie basah yaitu protein maupun vitamin. Dengan demikian penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung sebanyak 0%,15%,30% dan 45% pada mie basah terhadap kualitas bentuk,warna,aroma,tekstur dan rasa mie basah.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen. Untuk mengetahui data dari hasil penelitian ini dengan cara data diambil langsung oleh panelis sebanyak 5 orang panelis terbatas (dosen) dengan mengisi angket. Data yang diperoleh ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisa sesuai dengan uji nya masing-masing. Data hasil uji enjang dilakukan analisa varian, jika berbeda nyata dilanjutkan uji duncan, data yang di peroleh dari uji organoleptik diberi nilai dan disusun dalam bentuk tabel dan dianalisa dengan analisa varian (ANOVA). Cara membuat mie basah ekstrak kangkung dapat dilihat pada Tabel 1 dan Gambar 1 berikut ini :

Tabel 1. Komposisi Bahan Mie Basah Ekstrak Kangkung

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		0%	15%	30%	45%
1	Tepung Terigu	500 g	500 g	500 g	500 g
2	Garam	4 g	4 g	4 g	4 g
3	Telur	50 g	50 g	50 g	50 g
4	Ekstrak Kangkung	-	30 g	60 g	90 g
5	Air	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
6	Minyak	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Mie Basah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penelitian mengenai pengaruh substitusi ekstrak sayur kangkung terhadap kualitas mie basah telah dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu: 0% (X0), 15%(X1), 30%(X2) dan 45%(X3)

1. Pengaruh Penggunaan 0%, 15%,30% dan 45% Ekstrak Sayur Kangkung Terhadap Kualitas Bentuk Seragam Mie Basah

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada kualitas bentuk (seragam) pada perlakuan X0, X1, X2 dan X3 secara berurutan adalah 4.00 dengan kategori seragam, tidak ditemukannya perbedaaan yang signifikan pada setiap perlakuan. Analisis Varian (ANOVA) pada bentuk (seragam) mie basah ini menyatakan bahwa Ha ditolak artinya dari tiga perlakuan tidak adanya pengaruh nyata terhadap kualitas bentuk (seragam) mie basah ekstrak sayur kangkung

2. Pengaruh Penggunaan 0%, 15%,30% dan 45% Ekstrak Sayur Kangkung Terhadap Kualitas Warna Hijau Mie Basah

Berdasarkan hasil pengisian angket pada kualitas warna (hijau) pada perlakuan kelompok pertama (X0) adalah 1.00, kedua (X1) adalah 2.80, ketiga (X2) adalah 3.93 dan keempat (X4) adalah 4.20 dengan kategori bewarna hijau. Nilai rata-rata tertinggi warna hijau terdapat pada perlakuan ketiga (X3) yaitu 4.20 dengan kategori bewarna hijau. Hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya ekstrak sayur kangkung yang digunakan makan semakin hijau mie basah tersebut. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas warna mie basah ini, menyatakan bahwa Ha diterima artinya dari empat perlakuan terdapat pengaruh nyata terhadap kualitas warna (hijau) mie basah.

3. Pengaruh Penggunaan 0%, 15%,30% dan 45% Ekstrak Sayur Kangkung Terhadap Kualitas Aroma Harum Mie Basah

Nilai rata-rata hasil uji sensori pada kualitas aroma harum mie basah pada perlakuan X0,X1, X2 dan X3 secara berurutan dengan nilai rata-rata 2.87, 3.13, 3.27 dan 3.40 dengan kategori cukup beraroma harum mie basah. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas aroma harum mie basah ini, menyatakan bahwa Ha ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan tomat yang digunakan. aroma khas tomat dodol tidak ada beda secara signifikan dengan yang lainnya.

4. Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan 0%, 15%,30% dan 45% Ekstrak Sayur Kangkung Terhadap Kualitas Tekstur Mie Basah

a. Tekstur tidak mudah putus

Berdasarkan nilai rata-rata uji organoleptik kualitas tekstur (tidak mudah putus) pada perlakuan X0, X1, X2 dan X3 secara berurutan dengan nilai sama yaitu 4.00 oleh karena itu tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur dengan kategori tidak mudah putus pada mie basah. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas tekstur tidak mudah putus mie basah ini, menyatakan bahwa Ha ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan ekstrak sayur kangkung yang digunakan.

b. Tekstur kenyal

Berdasarkan nilai rata-rata uji organoleptik kualitas tekstur (kenyal) pada perlakuan X0, X1, X2 dan X3 secara berurutan dengan nilai sama yaitu 4.00 oleh karena itu tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur dengan kategori kenyal. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas tekstur kenyal mie basah ini, menyatakan bahwa Ha ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan ekstrak sayur kangkung yang digunakan.

5. Pengaruh Penggunaan 0%, 15%,30% dan 45% Ekstrak Sayur Kangkung Terhadap Rasa Gurih Mie Basah

Berdasarkan rata-rata hasil uji organoleptik kualitas rasa (gurih) pada perlakuan X0, X1, X2 dan X3 memperoleh nilai yang sama yaitu 3.00 dengan kategori cukup gurih. Sesuai dengan Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas rasa (gurih) mie basah ini, menyatakan bahwa Ha ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan ekstrak sayur kangkung yang digunakan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil data penelitian yang telah dilakukan maka penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut : Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata hampir sama pada setiap perlakuan, terhadap kualitas bentuk (seragam), aroma, tekstur (tidak mudah putus dan kenyal) dan rasa (gurih) kecuali pada uji kualitas warna (hijau). Hal ini juga dibuktikan dengan hasil ANOVA kualitas warna (hijau), berdasarkan data tersebut diketahui bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Nilai uji kualitas mie basah terbaik, terdapat pada penggunaan ekstrak sayur kangkung sebesar 45% pada setiap perlakuannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan pada dosen pembimbing skripsi penulis yaitu ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si yang telah membimbing sehingga artikel ilmiah ini dapat selesai. Dan kepada keluarga dari penulis yang telah membantu secara materi

DAFTAR REFERENSI

- Anni, Faridah, Yuliana, dan Rahmi, Holinesti. 2013. Ilmu Bahan Pangan Bersumber dari Nabati. Jakarta Selatan : Gifari Prasetama.
- Astawan dan wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Dalam Mia Aulia Fatma, R. 2015. Eksperimen Pembuatan Dodol Labu Kuning. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Adjab Subagyo, 2015 , *Managemen Pengolahan Kue dan Roti*, Yogyakarta: Graha Ilmu
- Astawan, M. (2015), *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Ari Fadiati, 2015. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung Remaja Rosdakarya Offset
- Budi sutomo. 2015. *Sukses. Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Gramedia
- Budi Sutomo. 2015. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Ns Book
- Dian Bungsu. 2015. *Defenisi Sayur Kangkung, Ciri-Ciri Kangkung, Manfaat Kangkung Untuk Kesehatan, Kandungan Gzi*
- Noviyanti, Sri Wahyuni, Muhammad Syukuri. 2015 "Analisis Penelian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Wkai Mambo" *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1. Hlm
- Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. 2016. Padang: FPP