

SUBSTITUSI TERPUNG SAGU TIAM PERUMBUAAN LAJRI KUNING DALAM
PEMBUATAN KEKULAN LORENT

ARTIKEL ILMIAH

OLEH

RINCE ALFIA FADRI, SST, M. Biomed
NOPRI YANTI, Amd
Ir. IRWAN ROZA, MP
Ir. EVAWATI, MP
FIDELA VIDALITA, STP, MP
Ir. NURZARRAH TAZAR, MP



PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN

POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH
PAYAKUMBUH
APRIL 2018

LEMBAR PENGESAHAN

KARYA ILMIAH

SUBSTITUSI TEPUNG SAGU DAN PENAMBAHAN LABU KUNING
DALAM PEMBUATAN MI BASAH GORENG



OLEH :

RINCE ALFIA FADRI, SST, M. Biomed
NOPRI YANTI, Amd
Ir. EVAWATI, MP
Ir. IRWAN ROZA, MP
FIDELA VIOLALITA, STP, MP
Ir. NURZARRAH TAZAR, MP



TANJUNG PATI, 1 APRIL 2018
MENYETUJUI DAN MENGESAHKAN
KETUA PROGRAM STUDI

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Susi', is written over the text.

Dr. Ir. SISI DESMANTI, M.SI
NP. 19621220 198903 2 002

LEMBAR PENGESAHAN KEPALA PERPUSTAKAAN

SUBSTITUSI TEPUNG SAGU DAN PENAMBAHAN LABU KUNING
DALAM PEMBUATAN MI BASAH GORENG

KARYA ILMIAH



OLEH :

RINCE ALFIA FADRI, SST, M. Biomed
NOPRI YANTI, Amd
Ir. EVAWATI, MP
Ir. IRWAN ROZA, MP
FIDELA VIOLALITA, STP, MP
Ir. NURZARRAH TAZAR, MP

Tanjung Pati, 1 APRIL 2018

Nomor.

MENGESAHKAN
KEPALA PERPUSTAKAAN

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Abdi Wijaya', is written over a faint circular stamp that matches the UNNES logo.

ABDI WIJAYA, S. I. Puast
NIP. 19730105 200501 1 001

SUBSTITUSI TEPUNG SAGU DAN PENAMBAHAN LABU KUNING DALAM PEMBUATAN MI BASAH GORENG

Oleh : Rince Alfa Fadri, Nopri Yanti, Iwan Boza, Eviwati,
Fidela Violalta, Nurzarah Tazir

RINGKASAN

Mi merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Mi dapat dibedakan dalam berbagai produk yaitu mi basah, mi kering, dan mi instan. Penulis mencoba mensubstitusikan tepung sagu sebesar 30 % dari total jumlah tepung yang digunakan dan menambahkan labu kuning sebesar 20 % dari total jumlah tepung yang digunakan. Tujuan yang ingin dicapai adalah memanfaatkan tepung sagu dan labu kuning dalam pembuatan mi basah sehingga meningkatkan nilai gizi mi dan warna mi yang dihasilkan menarik, mendapatkan formulasi yang tepat pada substitusi tepung sagu dan penambahan labu kuning dalam pembuatan mi basah goreng, mengetahui mutu dari mi basah dan mi basah goreng, mengetahui analisa kelayakan usaha terhadap mi basah goreng.

Kegiatan telah dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Laboratorium Kimia, Laboratorium Indrawi, serta Laboratorium Mikrobiologi Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh dari bulan September sampai bulan Desember 2017.

Berdasarkan pengujian mutu produk, rendemen mi basah goreng adalah 117,68 %. Sedangkan hasil analisa proksimat menunjukkan bahwa kadar air mi basah 46,22 %, kadar abu 0,47 %, kadar protein 6,42 %, kadar lemak 3,76 % dan karbohidrat sebesar 42,39 %. Perhitungan % Angka Kecukupan Gizi (AKG) berdasarkan diet 2000 kkal diperoleh bahwa dalam 1 kemasan mi basah goreng telah tercukupi kebutuhan total kalori dari protein sebesar 12,2 % (6,1 g), karbohidrat sebesar 8,59 % (31,5 g) dan lemak 23,7 % (10,5 g).

Mi basah goreng disukai oleh konsumen yang dilihat dari segi aroma dan agak suka jika dilihat dari segi warna, rasa, tekstur. Hasil pengujian mikrobiologi total mikroba mi basah goreng terdapat $1,3 \times 10^5$ koloni/g sedangkan total kapang khamir adalah $1,1 \times 10^4$. R/C ratio yang diperoleh dalam pembuatan mi basah goreng selama 8 periode adalah 1,58 yang artinya usaha ini layak untuk dilanjutkan karena dapat menghasilkan keuntungan yang besar. Sedangkan BEP mi basah goreng ini adalah dengan penjualan 25 kemasan dengan harga 2.980,- maka sudah mencapai impas.