

SKRIPSI

**KUALITAS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BONGGOL
PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan TEPUNG UMBI BIT
(*Beta vulgaris* L.)**

Disusun oleh:
Beatrik Liya Hertanti
NPM : 170801867



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2023**

**KUALITAS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BONGGOL
PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan TEPUNG UMBI BIT
(*Beta vulgaris* L.)**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta
guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
derajat Sarjana S-1**

Disusun oleh:
Beatrik Liya Hertanti
NPM: 170801867



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2023**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul:

**KUALITAS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BONGGOL
PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan TEPUNG UMBI BIT
(*Beta vulgaris* L.)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Beatrik Liya Hertanti

NPM:170801867

Konsentrasi Studi Teknobiologi-Pangan

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada hari Selasa, 14 Maret 2023

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

Dosen Pembimbing Utama,

(Drs. F. Sinung Pranata, M.P.)

Anggota Penguji,

(L. M. Ekawati Purwijantiningsih, S.Si, M.Si)

Dosen Pembimbing Pendamping,

(Dr. rer.nat. Y. Reni Swasti, S.TP., M.P.)

Yogyakarta, 28 April 2023

**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI**

Dekan,



(Dr. Dra. Exsyupransia Mursyanti, M.Si.)

**FAKULTAS
TEKNOBIOLOGI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Beatrik Liya Hertanti

NPM : 170801867

Judul Skripsi : Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan Tepung Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Adapun semua kutipan di dalam skripsi ini telah saya sertakan nama penulisnya dan telah saya cantumkan ke dalam Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila ternyata di kemudian hari ternyata terbukti melanggar pernyataan tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (dicabut predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya).

Yogyakarta, 18 April 2023

Yang menyatakan,



Beatrik Liya Hertanti

NPM: 170801867

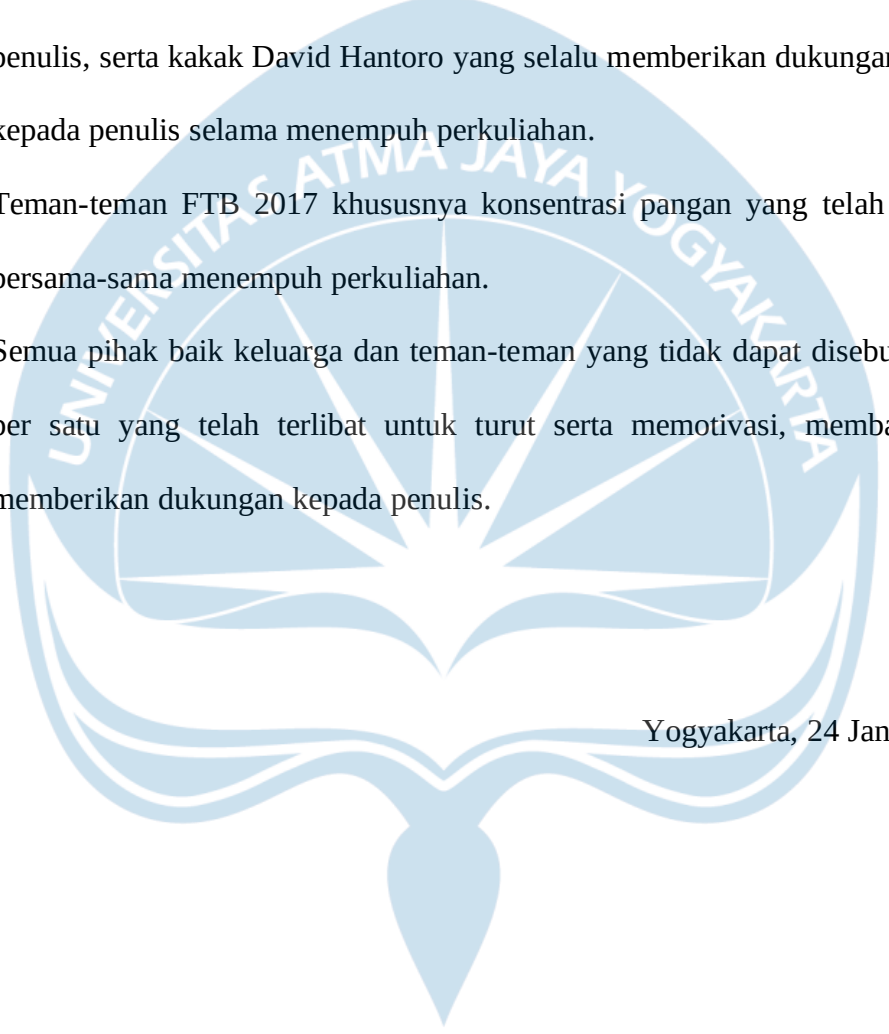
KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan naskah skripsi yang berjudul “Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan Tepung Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.)” dengan baik. Penulisan naskah skripsi ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan memperoleh Derajat Sarjana S-1 Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa masih memiliki keterbatasan kemampuan dalam penyusunan naskah skripsi ini, sehingga naskah skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun dalam perbaikan naskah skripsi ini agar dapat menjadi lebih baik lagi.

Selama penyusunan naskah skripsi ini penulis mendapatkan bimbingan, dukungan, dan bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan segala berkat dan rahmat yang berlimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan naskah skripsi.
2. Bapak Drs. F. Sinung Pranata, M.P. selaku dosen pembimbing utama dan Ibu Dr.rer.nat. Y. Reni Swasti, STP., M.P. selaku dosen pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan masukan, melakukan revisi, dan memberikan saran selama penelitian dan penyusunan naskah skripsi.

- 
3. Semua Dosen, para Laboran, dan Staff TU yang telah bersedia memberi ilmu dan bantuan selama melaksanakan studi di Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
 4. Bapak Romanus Lasiya dan Ibu Theresia Harti Pramisyatmi selaku orang tua penulis, serta kakak David Hantoro yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis selama menempuh perkuliahan.
 5. Teman-teman FTB 2017 khususnya konsentrasi pangan yang telah berjuang bersama-sama menempuh perkuliahan.
 6. Semua pihak baik keluarga dan teman-teman yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah terlibat untuk turut serta memotivasi, membantu, dan memberikan dukungan kepada penulis.

Yogyakarta, 24 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
INTISARI	xviii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Keaslian Penelitian	7
C. Rumusan Masalah	8
D. Tujuan Penelitian	9
E. Manfaat Penelitian	9
II. TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Deskripsi Mie Basah	10
B. Bahan Pembuatan Mie Basah	12
C. Deskripsi Tanaman Pisang Kepok dan Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.)	15
D. Deskripsi Tanaman Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	17
E. Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok dan Umbi bit sebagai Tepung	19
F. Hipotesis	21
III. METODE PENELITIAN	22
A. Waktu dan Tempat Penelitian	22
B. Alat dan Bahan	22
C. Rancangan Percobaan	23

D.	Cara Kerja	24
1.	Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Hanifa, 2018) dengan Modifikasi	24
2.	Pembuatan Tepung Umbi Bit (Anggraeni, 2018) dengan Modifikasi	25
3.	Analisis Proksimat Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	25
4.	Pembuatan Mie Basah dengan Variasi Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit (Rumapar, 2015) dengan Modifikasi	31
5.	Analisis Kualitas Fisik Mie Basah dengan Variasi Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	32
6.	Analisis Kualitas Kimia Mie Basah dengan Variasi Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	34
7.	Analisis Kualitas Mikrobiologi Mie Basah dengan Variasi Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	34
8.	Uji Organoleptik	36
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A.	Analisis Proksimat Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	38
B.	Analisis Kualitas Kimia Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	48
C.	Analisis Kualitas Fisik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	69
D.	Analisis Mikrobiologi Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	76
E.	Analisis Organoleptik Pembuatan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	83
V.	SIMPULAN DAN SARAN	88
A.	SIMPULAN	88

B. SARAN	88
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	103



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Syarat Mutu Mie Basah	11
Tabel 2.	Karakteristik Tepung Bonggol Pisang dari Berbagai Varietas ...	19
Tabel 3.	Mutu Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i> L.) dengan Variasi Periode Panen	20
Tabel 4.	Rancangan Percobaan Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	24
Tabel 5.	Komposisi Bahan Baku Pembuatan Mie Basah	32
Tabel 6.	Perbandingan Hasil Uji Proksimat Tepung Bonggol Pisang Kepok	39
Tabel 7.	Perbandingan Hasil Uji Proksimat Tepung Bonggol Pisang Kepok	43
Tabel 8.	Hasil Uji Kadar Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	48
Tabel 9.	Hasil Uji Kadar Abu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	51
Tabel 10.	Hasil Uji Kadar Protein Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	54
Tabel 11.	Hasil Uji Kadar Serat Tidak Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	58
Tabel 12.	Hasil Uji Kadar Serat Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	61
Tabel 13.	Hasil Uji Kadar Lemak Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	64
Tabel 14.	Hasil Uji Kadar Karbohidrat Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	67
Tabel 15.	Hasil Uji Warna Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	70

Tabel 16.	Hasil Uji Daya Serap Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	73
Tabel 17.	Hasil Analisis Angka Lempeng Total Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	77
Tabel 18.	Hasil Analisis Angka Kapang Khamir Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	81
Tabel 19.	Hasil Analisis Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	83
Tabel 20.	Kadar Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	103
Tabel 21.	Kadar Abu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	103
Tabel 22.	Kadar Protein Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	103
Tabel 23.	Kadar Serat Tidak Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	104
Tabel 24.	Kadar Serat Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	104
Tabel 25.	Kadar Lemak Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	104
Tabel 26.	Kadar Karbohidrat Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	105
Tabel 27.	Kadar Daya Serap Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	105

Tabel 28.	Hasil Analisis Angka Lempeng Total Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	106
Tabel 29.	Hasil Analisis Angka Kapang Khamir Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	106
Tabel 30.	Hasil Analisis Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	108
Tabel 31.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	109
Tabel 32.	Hasil Analisis Duncan Kadar Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	109
Tabel 33.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Abu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	109
Tabel 34.	Hasil Analisis Duncan Kadar Abu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	110
Tabel 35.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Protein Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	110
Tabel 36.	Hasil Analisis Duncan Kadar Protein Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	110
Tabel 37.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Serat Tidak Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	111
Tabel 38.	Hasil Analisis Duncan Kadar Serat Tidak Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	111

Tabel 39.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Serat Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	111
Tabel 40.	Hasil Analisis Duncan Kadar Serat Larut Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	112
Tabel 41.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Lemak Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	112
Tabel 42.	Hasil Analisis Duncan Kadar Lemak Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	112
Tabel 43.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Karbohidrat Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	113
Tabel 44.	Hasil Analisis Duncan Kadar Karbohidrat Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	113
Tabel 45.	Hasil Analisis ANAVA Kadar Daya Serap Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	113
Tabel 46.	Hasil Analisis Duncan Kadar Daya Serap Air Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	114
Tabel 47.	Hasil Analisis ANAVA Angka Lempeng Total Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	114
Tabel 48.	Hasil Analisis Duncan Angka Lempeng Total Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	114

Tabel 49.	Hasil Analisis ANAVA Angka Kapang Khamir Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	115
Tabel 50.	Hasil Analisis Duncan Angka Lempeng Total Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana</i> C.) dan Tepung Umbi Bit (<i>Beta vulgaris</i> L.)	115



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Buah bit dengan akar yang membentuk umbi (Amila, 2021)	17
Gambar 2.	Perbandingan hasil uji proksimat tepung bonggol pisang kepok	39
Gambar 3.	Perbandingan hasil uji proksimat tepung umbi bit	44
Gambar 4.	Kadar air mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	49
Gambar 5.	Kadar abu mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	52
Gambar 6.	Kadar protein mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	55
Gambar 7.	Kadar serat tidak larut mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	58
Gambar 8.	Kadar serat larut mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	61
Gambar 9.	Kadar lemak mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	64
Gambar 10.	Kadar karbohidrat mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	67
Gambar 11.	Warna mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit perlakuan Kontrol (100:0:0), A (70:10:20), B (70:15:15), dan C (70:20:10)	72
Gambar 12.	Kadar daya serap air mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	74
Gambar 13.	Hasil analisis angka lempeng total mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	77
Gambar 14.	Hasil Analisis angka kapang khamir mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	81

Gambar 15.	Hasil analisis organoleptik mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit	84
Gambar 16.	Beberapa tahapan pembuatan tepung bonggol pisang kepok	119
Gambar 17.	Beberapa tahapan pembuatan tepung umbi bit	120
Gambar 18.	Beberapa tahap pembuatan mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan umbi bit	121
Gambar 19.	Analisis kualitas kimia, fisik, dan organoleptik mie basah	122
Gambar 20.	Uji angka lempeng total mie basah perlakuan kontrol (100:0:0)	123
Gambar 21.	Uji angka kapang khamir mie basah perlakuan kontrol (100:0:0)	123
Gambar 22.	Uji angka lempeng total mie basah perlakuan A (70:10:20) ...	124
Gambar 23.	Uji angka kapang khamir mie basah perlakuan A (70:10:20)	124
Gambar 24.	Uji angka lempeng total mie basah perlakuan B (70:15:15) ...	124
Gambar 25.	Uji angka kapang khamir mie basah perlakuan B (70:15:15)	125
Gambar 26.	Uji angka lempeng total mie basah perlakuan C (70:20:10) ...	125
Gambar 27.	Uji angka kapang khamir mie basah perlakuan C (70:20:10)	125

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Data Analisis Kimia Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	103
Lampiran 2.	Data Analisis Fisik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	105
Lampiran 3.	Data Analisis Mikrobiologi Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	106
Lampiran 4.	Data Analisis Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	108
Lampiran 5.	Data Hasil ANAVA dan Duncan Analisis Kimia Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	109
Lampiran 6.	Data Hasil ANAVA dan Duncan Analisis Fisik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	113
Lampiran 7.	Data Hasil ANAVA dan Duncan Analisis Mikrobiologi Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	114
Lampiran 8.	Lembar Analisis Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	116
Lampiran 9.	Hasil Pengukuran Warna Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbi Bit	118
Lampiran 10.	Dokumentasi Beberapa Tahapan Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Kepok	119
Lampiran 11.	Dokumentasi Beberapa Tahapan Pembuatan Tepung Umbi Bit	119
Lampiran 12.	Dokumentasi Beberapa Tahap Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Umbi Bit	120

Lampiran 13.	Dokumentasi Pengujian Proksimat maupun Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik Mi Basah	121
Lampiran 14.	Dokumentasi Analisis Mikrobiologi Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Umbit	123



INTISARI

Mie merupakan makanan yang populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Penambahan tepung bonggol pisang kepok dan umbi bit sebagai bahan pangan lokal potensial diharapkan mampu meningkatkan kandungan gizi, khususnya kandungan serat pada produk mie basah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit terhadap kualitas fisik, kimia, mikrobiologi, dan organoleptik mie basah, serta mengetahui perbandingan substitusi terbaik dari tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit untuk menghasilkan mie basah dengan kualitas terbaik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat perlakuan, yaitu perlakuan kontrol (100:0:0), A (70:10:20), B (70:15:15), dan C (70:20:10) dengan tiga kali pengulangan. Penelitian ini menunjukkan hasil, yaitu mie basah memiliki kadar air 54,59-62,80%, kadar abu 0,79-1,16%, kadar protein 3,53-6,60%, kadar serat tidak larut 7,81-9,50%, kadar serat larut 4,84-10,82%, kadar lemak 2,43-6,48%, kadar karbohidrat 25,99-35,56%, daya dan serap air 37,38-43,86%. Hasil pengujian mikrobiologi mie basah, yaitu ALT sebanyak $0,43 \times 10^2$ hingga $11,73 \times 10^2$ (CFU/gram) dan AKK sebanyak $0,08 \times 10^2$ hingga $0,26 \times 10^2$ (CFU/gram). Mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok dan tepung umbi bit yang memiliki kualitas terbaik adalah mie basah perlakuan C (70:20:10) berdasarkan parameter kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik.

ABSTRACT

Noodle is a popular food and mostly consumed by people in Indonesia. The addition of kepok banana corm and beetroot flour as potential local foodstuff is expected to increase nutritional content, especially fibre content in wet noodle product. This research aims to determine the effect of substitution of kepok banana corm and beetroot flour on the physical, chemical, microbiological, and organoleptic qualities of wet noodle, and to determine the best substitution ratio of kepok banana corm and beetroot flour to produce wet noodle with the best quality. This research used a completely randomised design with four treatments are control treatment (100:0:0), A (70:10:20), B (70:15:15), and C (70:20:10) with three repetitions. The results of this research are wet noodles have moisture content of 54,59-62,80%, ash content of 0,79-1,16%, protein content of 3,53-6,60%, insoluble fibre content of 7,81-9,50%, soluble fibre content of 4,84-10,82%, fat content of 2,43-6,48%, carbohydrate content of 25,99-35,56%, and water absorption of 37,38-43,86%. The results of microbiological analysis of wet noodles are ALT $0,43 \times 10^2$ to $11,73 \times 10^2$ (CFU/gram) and AKK $0,08 \times 10^2$ to $0,26 \times 10^2$ (CFU/gram). The best quality of wet noodle is treatment C based on chemical, physical, microbiological, and organoleptic parameters.