



MIE SUPER BERBASIS PANGAN LOKAL TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*) TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri blume*) DAN TEPUNG KROKOT (*Portulaca plerace l.*)

NUR RIFQI RISQULLAH



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik *IPB University*

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Mie Super Berbasis Pangan Lokal Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) dan Tepung Krokot (*Portulaca plerace l.*)” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Nur Rifqi Risqullah
J0306201017

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

NUR RIFQI RISQULLAH. Mie Super Berbasis Pangan Lokal Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) dan Tepung Krokot (*Portulaca plerace l.*). Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Penggunaan tepung terigu yang terus meningkat membuat angka impor gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu terus meningkat, untuk mengurangi angka impor dan gluten dapat dilakukan pengembangan pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk tepung. Pangan lokal yang dapat di jadikan produk tepung yaitu tanaman krokot, umbi porang, dan sukun. Mie banyak disukai hingga sebagai makanan pengganti nasi, bahan dasar pembuatan mie yaitu tepung terigu serbaguna dapat diganti dengan produk tepung lokal tepung krokot, tepung porang, dan tepung sukun. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental, menggunakan data primer hasil uji organoleptik dan uji kimia mie super. Hasil uji protein, kadar air, dan kadar abu belum sesuai dengan SNI yaitu Protein (2,99g) sedangkan pada SNI (2987:2015) protein mie basah 6%. kadar air (79,83g) maks 65% dan kadar abu (0,48g) maks 0,05 sehingga belum sesuai, untuk karbohidrat dan lemak sudah memenuhi SNI. Hasil uji organoleptik menunjukkan mie super ini sudah dapat diterima oleh panelis dengan nilai rata-rata 3,69 dari 5 parameter, penelitian ini diharapkan dapat menjadi alternatif untuk menggunakan pangan lokal sebagai substitusi tepung terigu dalam pengolahan mie hingga 50%

Kata kunci: gluten, krokot, mie, porang, sukun

ABSTRACT

NUR RIFQI RISQULLAH. Super Noodles Based on Local Food Sukun Flour (*Artocarpus altilis*) Porang Flour (*Amorphophallus muelleri blume*) and Purslane Flour (*Portulaca plerace l.*). Supervised by R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

The increasing use of wheat flour makes the number of imported wheat as the basic ingredient for making wheat flour continue to increase, to reduce the number of imports and gluten can be done by developing local foods that can be processed into flour products. Local foods that can be made into flour products are purslane plants, porang tubers, and breadfruit. Noodles are widely favoured as a substitute for rice, the basic ingredients for making noodles, namely multipurpose wheat flour, can be replaced with local flour products of purslane flour, porang flour, and breadfruit flour. This research is an experimental study, using primary data from organoleptic and chemical tests of super noodles. The test results of protein, moisture content, and ash content are not in accordance with SNI, namely Protein (2,99g) while in SNI (2987: 2015) wet noodle protein is 6%. moisture content (79,83g) max 65% and ash content (0,48g) max 0,05 so that it is not appropriate, for carbohydrates and fat it meets SNI. Organoleptic test results showed that this super noodle was acceptable to panellists with an average value of 3,69 from 5 parameters, this research is expected to be an alternative to using local food as a substitute for wheat flour in noodle processing up to 50%.

Keywords: breadfruit, gluten, krokot, noodles, porang.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



MOE SUPER BERBASIS PANGAN LOKAL TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*) TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri blume*) DAN TEPUNG KROKOT (*Portulaca plerace l.*)

NUR RIFQI RISQULLAH

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJAMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

Judul Proyek Akhir : Mie Super Berbasis Pangan Lokal Tepung Sukun
(*Artocarpus altilis*) Tepung Porang (*Amorphophallus
muelleri blume*) dan Tepung Krokot (*Portulaca plerace
l.*)
Nama : Nur Rifqi Risqullah
NIM : J0306201017

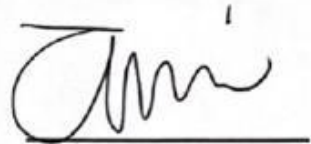
Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widayari, M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPL 201811198808132007



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian:
13 Juni 2024

Tanggal Lulus:

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Pelaksanaan proyek akhir ini dilaksanakan sejak bulan November 2023 sampai bulan Mei 2024 dengan judul “Mie Super Berbasis Pangan Lokal Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) dan Tepung Krokot (*Portulaca plerace l.*)”. Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si. yang telah membimbing, mendampingi dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen penguji, Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd. yang telah memberi saran dan masukan. Ucapan terima kasih untuk Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi “IPB University”. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, keluarga, teman-teman yang telah memberikan dukungan, doa, dan bantuan. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan. Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan. Sehingga penulis sangat mengharapkan sumbangan pemikiran dan pembaca. Baik itu berupa saran atau kritik yang sifatnya membangun untuk dapat menyempumakan laporan seperti ini di masa-masa yang akan datang.

Penulis berharap laporan akhir ini mampu menjelaskan secara jelas mengenai hasil penelitian. Penulis ingin menyampaikan terima kasih atas perhatian, dukungan, dan bimbingan yang telah diberikan oleh semua pihak yang terlibat dalam penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini menjadi langkah awal yang membuka pintu kesuksesan dimasa yang akan datang.

Bogor, Juni 2024

Nur Rifqi Risqullah



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PIKIR	4
III METODE PENELITIAN	5
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu	5
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	5
3.3 Metode Pengumpulan Data	5
3.4 Instrumen Penelitian	6
3.5 Prosedur Penelitian	8
3.6 Analisis Data	15
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Hasil	16
4.2 Pembahasan	23
V SIMPULAN DAN SARAN	31
5.1 Simpulan	31
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35
RIWAYAT HIDUP	47



DAFTAR TABEL

1	Jenis data	6
2	Alat pembuatan produk	7
3	Alat uji kandungan gizi	7
4	Bahan uji kandungan gizi	8
5	Alat uji organoleptik	8
6	Alat uji daya simpan	8
7	Formulasi mie super	8
8	Penilaian uji organoleptik	15
9	Perbandingan karakteristik tepung	17
10	Karakteristik mie	18
11	Formulasi mie super	19
12	Hasil uji organoleptik berdasarkan rasa	19
13	Hasil uji organoleptik berdasarkan warna	20
14	Hasil uji organoleptik berdasarkan aroma	20
15	Hasil uji organoleptik berdasarkan tekstur	21
16	Hasil uji organoleptik berdasarkan penampilan	21
17	Hasil uji laboraorium mie super	22
18	Rata-rata hasil uji organoleptik mie	25
19	Hasil uji <i>Kruskal Wallis</i>	25
20	Hasil uji laboratorium mie super	27

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	4
2	Alur proses pembuatan tepung krokot	9
3	Alur proses pembuatan tepung porang	10
4	Alur proses pembuatan tepung sukun	11
5	Alur pembuatan mie	12
6	Tepung terigu, tepung krokot, tepung porang, dan tepung sukun	17
7	Mie mentah pada F1, F2, dan F3	17
8	Mie matang pada F1, F2, dan F3	18
9	Penampilan mie super hari pertama	22
10	Uji daya simpan mie	22
11	Rata-rata hasil uji organoleptik mie	25

DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses pembuatan tepung krokot	37
2	Proses pembuatan tepung sukun	38
3	Proses pembuatan mie super	39
4	Rekapitulasi data hasil uji organoleptik	40

5	Uji <i>Kruskal Wallis</i>	42
6	Hasil uji laboratorium	45
7	Dokumentasi uji organoleptik	46

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

