

PENGEMBANGAN PRODUK MIE TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN POHPOHAN SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEPINGGAN

AMELIA WARDANI



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

PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Pengembangan Produk Mie Tepung Mocaf dengan Penambahan Ekstrak Daun Pohpohan sebagai Alternatif Makanan Sepinggian” 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 skripsi ini.

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

Bogor, Juli 2024

Amelia Wardani
J0306201089

ABSTRAK

AMELIA WARDANI. Pengembangan Produk Mie Tepung Mocaf dengan Penambahan Ekstrak Daun Pohpohan sebagai Alternatif Makanan Sepinggian. Dibimbing oleh ANI NURAENI, S.Pd, M.Pd.

Konsumsi terigu terus meningkat sehingga membuat Indonesia menjadi negara dengan importir utama gandum di dunia. Untuk menekan tingkat *import* gandum, dilakukan pemanfaatan pangan lokal yaitu modifikasi mie yang terbuat dari tepung mocaf dengan penambahan daun pohpohan. Tujuan penelitian ini ialah mengidentifikasi gambaran umum serta karakteristik, mengkaji proses produksi, menganalisis tingkat kesukaan masyarakat, mengkaji kandungan energi serta menganalisis biaya dari produk mie tepung mocaf dengan tambahan ekstrak daun pohpohan. Metode penelitian ini yaitu eksperimental, penilaian tingkat kesukaan menggunakan uji hedonik dengan metode kuantitatif. Dapat disimpulkan bahwa mie mocaf daun pohpohan memiliki karakteristik warna kehijauan, tekstur yang lembut namun tidak terlalu kenyal dan beraroma mentol. Proses produksi terdiri dari pembuatan ekstrak daun pohpohan, pembuatan adonan, pengukusan adonan, pengadonan kembali kemudian pencetakan dan perebusan. Hasil uji *Mann Whitney* menunjukkan $P < 0.05$ yang artinya berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis dari segi penampilan, rasa, tekstur dan warna,. Usaha Moshii Ramen pun layak dijalankan berdasarkan perhitungan R/C Ratio yang menunjukkan angka 1.04 lebih dari 1.

Kata kunci: mie mocaf, pohpohan, tepung mocaf

ABSTRACT

AMELIA WARDANI. The Development of Mocaf Flour Noodle with The Addition of Pohpohan Leaf Extract as An Alternative One Dish Meal. Supervised by ANI NURAENI, S.Pd, M.Pd.

The consumption of wheat continues to increase, making Indonesia one of the largest wheat importer in the world. To reduce the level of wheat imports, local food utilization is carried out through the modification of noodles made from mocaf flour with the addition of pohpohan leave. The purpose of this research is to identify the general description and characteristics, assess the production process, analyze the level of public preference, examine the energy content, and analyze the cost of products. The research method used is experimental, with the assessment of the level of preference using hedonic testing with quantitative methods. It be concluded that pohpohan mocaf noodle has characteristics of a greenish color, a soft texture but not too chewy, a slightly menthol aroma. The production process consists of making pohpohan leaf extract, making dough, steaming the dough, re-kneading, shaping, and boiling. The addition of pohpohan leaf extract significantly influences the panelists' preferences in terms of appearance, taste, texture, and color, with the Mann-Whitney test results showing $P < 0.05$. The business is feasible based on the R/C ratio calculation, which shows a figure of 1.04, which is greater than 1.

Keyword: mocaf noodle, pohpohan, mocaf flour



@Hak cipta milik IPB University

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, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

PENGEMBANGAN PRODUK MIE TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN POHPOHAN SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEPIGGAN

AMELIA WARDANI

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

**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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Dosen Penguji pada Ujian Skripsi: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Mie Tepung Mocaf dengan Penambahan Ekstrak Daun Pohpohan Sebagai Alternatif Makanan Sampingan

Nama : Amelia Wardani
NIM : J0306201089

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd.

Diketahui oleh

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

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



Tanggal Ujian: 10 Juni 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Produk Mie Tepung Mocaf dengan Penambahan Ekstrak Daun Pohpohan sebagai Alternatif Makanan Sepinggang” tepat pada waktunya. Tugas akhir ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd. selaku dosen pembimbing penulis yang telah membimbing, memberikan saran serta arahan kepada penulis baik dalam proses penelitian maupun penyelesaian laporan tugas akhir.
2. Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si. selaku dosen pennguji yang telah memberikan saran serta masukan untuk penelitian yang dilakukan penulis.
3. Bapak Mardani, Ibu Ela Nurlaela, Aditya Nugraha dan Andrian Lamardi selaku keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan baik doa maupun materi dalam penyelesaian tugas akhir penulis.
4. Teman-teman serta pihak terkait yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir dari awal hingga akhir.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Maka dari itu, penulis memohon maaf atas kekurangan yang ada dan mengharapkan kritik serta saran yang membangun agar penulis dapat menyempurnakan tugas akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bogor, Juli 2024

Amelia Wardani



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.

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	2
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA BERPIKIR	4
III METODE	6
3.1 Desain, Lokasi dan Waktu Penelitian	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	8
3.5 Definisi Operasional	9
3.6 Alat dan Bahan	10
3.7 Prosedur Pengolahan	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Gambaran Umum dan Karakteristik Mie Mocaf Daun Pohpohan	14
4.2 Pengembangan Produk dan Proses Pengolahan Mie Mocaf Daun Pohpohan	15
4.3 Hasil Uji Organoleptik Mocaf Pilea Ramen (Moshii Ramen)	17
4.4 Kandungan Gizi Mie Mocaf Daun Pohpohan	21
4.5 Analisis Biaya Mocaf Pilea Ramen (Moshii Ramen)	22
V SIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Kesimpulan	23
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	35



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengambilan data	8
2	Nilai skala hedonik	9
3	Definisi operasional	10
4	Bahan mie basah f0	11
5	Bahan produksi mie mocaf dengan daun pohpohan	11
6	Alat yang digunakan pada produksi mie mocaf dengan daun pohpohan	11
7	Resep mie mocaf daun pohpohan tiap formula	15
8	Tingkat kesukaan panelis	21
9	Kandungan gizi mie mocaf daun pohpohan tiap formulasi	21
10	Kandungan gizi tiap formulasi Moshii Ramen	21
11	Analisis biaya Moshii Ramen	22

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran penelitian	5
2	Roadmap pengembangan produk mie mocaf daun pohpohan	6
3	Prosedur pengolahan mie dengan penambahan daun pohpohan	13
4	Mie mocaf daun pohpohan formula 1	14
5	Mie mocaf daun pohpohan formula 2	14
6	Moshii Ramen	15
7	Alur pengolahan mie mocaf daun P\pohpohan	16
8	Diagram batang hasil uji oganoleptik aspek penampilan	17
9	Diagram batang hasil uji organoleptik aspek aroma	18
10	Diagram batang hasil uji organoleptik aspek tekstur	19
11	Diagram batang hasil uji oganoleptik aspek rasa	19
12	Diagram batang hasil uji oganoleptik aspek warna	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Form uji organoleptik	28
2	Biaya bahan mie tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun pohpohan	29
3	Resep Moshii Ramen	29
4	Hasil uji <i>Mann Whitney</i> aspek penampilan	30
5	Hasil uji <i>Mann Whitney</i> aspek aroma	30
6	Hasil uji <i>Mann Whitney</i> aspek tekstur	30
7	Hasil uji <i>Mann Whitney</i> aspek rasa	30
8	Hasil uji <i>Mann Whitney</i> aspek warna	31
9	Kandungan Gizi Moshii Ramen formulasi terpilih	31
10	Biaya variabel Moshii Ramen	32
11	Biaya overhead dan penyusutan alat Moshii Ramen	33
12	Biaya operasional Moshii Ramen	33
13	Perhitungan biaya dan R/C Ratio Moshii Ramen	34