

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi produk

Mie Basah adalah mie yang terbuat dari bahan campuran tepung terigu, tepung tapioka, tepung bayam merah, tepung ampas tahu, air, garam, minyak goreng dan telur yang mengalami proses diuleni hingga kalis, dipipihkan, dicetak dan direbus. mie basah merupakan salah satu jenis makanan yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia, karena harganya yang cukup murah dan juga merupakan sumber karbohidrat dari tepung terigu, serta protein, dan lemak dari telur. Salah satu produk olahan dari pangan lokal dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu. Dari segi warna produk mie basah substitusi tepung terigu, bayam merah dan ampas tahu berwarna putih kekuning-kuningan, merah- merah kecokelatan yang berbeda-beda disebabkan jumlah takaran tepung bayam merah dan ampas tahu yang diberikan berbeda pada tiga perlakuan aroma yang khas adalah aroma tepung bayam merah dan ampas tahu. Memiliki rasa khas mie, Sedangkan tekstur dari mie basah yaitu lentur atau kenyal seperti umumnya. Mie basah substitusi dari tepung bayam merah dan tepung ampas tahu bisa dipilih sebagai salah satu makanan tambahan ibu hamil anemia , pada umumnya mie basah bisa dikonsumsi berbagai jenis kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.



P1

P2

P3

dan tekstur.

Tabel hasil skor keseluruhan jumlah daya terima panelis

Kode Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Total
P1	84	87	95	103	369
P2	86	86	87	96	367
P3	103	99	97	100	399

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa hasil skor berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur mie berbasis tepung bayam merah dengan penambahan tepung ampas tahu secara keseluruhan diperoleh hasil tertinggi pada P3 dengan total 399 yang artinya pada perlakuan ini yang paling disukai panelis.

Pembahasan

Dikomentari [W11]: Tambahkan pembahasan

Dalam penelitian ini dilakukan pembuatan produk mie substitusi tepung bayam merah dengan penambahan ampas tahu dengan tiga perlakuan yang berbeda yaitu P1 (160gr:35gr:5gr) P2 (160gr:30gr:10gr) P3 (160gr:20gr:20gr) Sebelum melakukan penelitian, peneliti melakukan uji coba penelitian yang bertujuan untuk mengetahui perbandingan bahan pangan menjadi bahan pangan jadi (adonan tepung yg dicampurkan) hingga menjadi produk (mie). Penelitian ini diawali dengan pembuatan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu kemudian menjadi produk mie. Produk mie basah substitusi tepung bayam merah dengan tepung ampas tahu yang telah dibuat sesuai dengan perlakuan akan diuji daya terimanya berdasarkan organoleptik (warna,aroma,rasa, dan tekstur). Hasil uji daya terima terhadap warna menunjukkan bahwa panelis paling menyukai mie pada perlakuan P3 (160gr Tepung terigu, 20gr Tepung bayam merah dan 20gr tepung ampas tahu).

Warna agak kekuning-kuningan yang dihasilkan pada perlakuan ini dinilai menyerupai mie konvensional. Warna merupakan salah satu atribut visual yang penting dalam penerimaan pangan karena memengaruhi persepsi awal konsumen terhadap kualitas produk. Warna kekuningan- kuningan pada perlakuan P3 kemungkinan disebabkan oleh dominasi bayam merah dan ampas.

Warna merupakan atribut mutu yang pertama kali dinilai dengan penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang akan produk makanan tersebut. Apabila suatu produk makanan memiliki kandungan gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik tetapi warna tidak disukai maka akan menurunkan minat seseorang terhadap produk makanan tersebut (Biyumna, 2015).

Uji Organoleptik

Warna

Dari hasil uji daya terima dapat melihat organoleptiknya menggunakan skala hedonic pada mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu skor tertinggi pada penilaian tingkat kesukaan suka paling tinggi adalah pada perlakuan P3 (penambahan tepung bayam merah 20gr dan tepung ampas tahu 20gr) yaitu sebanyak 12 orang atau sebesar 48% dibandingkan dengan mie P1 (penambahan tepung bayam merah 35gr dan tepung ampas tahu 5gr) yaitu sebanyak 11 orang atau sebesar 44% dan pada mie P2 (penambahan tepung bayam merah 30gr dan tepung ampas tahu 10gr yaitu sebanyak 7 orang atau sebesar 28%. Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling disukai adalah P3 dengan perbandingan (20gr:20gr) dengan hasil (48%). Panelis lebih menyukai warna mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu pada perlakuan P3 dikarenakan mie dengan perlakuan P3 memiliki warnap putih kekuning-kuningan. Hasil penilaian terhadap warna menunjukan bahwa warna kekuning-kuningan yang dihasilkan pada mie dapat diterima oleh panelis.(Nurul Charismawaty Sabir, Lahming, 2020)

Warna mie pada perlakuan P3 cenderung kekuning-kuningan, yang menurut panelis lebih menarik dan dapat diterima dengan baik. Warna merupakan salah satu atribut organoleptik penting yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap produk seperti mie aroma Warna merupakan atribut mutu yang pertama kali dinilai dengan penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang akan produk makanan tersebut. Apabila suatu produk makanan memiliki kandungan gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik tetapi warna tidak disukai

maka akan menurunkan minat seseorang terhadap produk makanan tersebut (Biyumna, 2015).

Aroma

Dari hasil uji daya terima dapat melihat organoleptiknya menggunakan skala hedonic pada mie substitusi tepung bayam merah dan ampas tahu skor tertinggi pada penilaian tingkat kesukaan suka paling tinggi adalah pada perlakuan P1 (penambahan tepung bayam merah 35gr dan tepung ampas tahu 5gr) yaitu sebanyak 11 orang atau sebesar 44% dibandingkan dengan mie P2 (penambahan tepung bayam merah 30gr dan tepung ampas tahu 10gr) yaitu sebanyak 9 orang atau sebesar 36% dan pada mie P3 (penambahan tepung bayam merah 20gr dan tepung ampas tahu 20gr) yaitu sebanyak 13 orang atau sebesar 52%. Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling disukai adalah P3 dengan perbandingan (20gr :20gr) dengan hasil (52%). Panelis lebih menyukai aroma mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu pada perlakuan P3 dikarenakan mie dengan perlakuan P3 memiliki aroma yang khas mie. Hasil penilaian aroma menunjukkan bahwa aroma tepung bayam merah dan tepung ampas tahu yang dihasilkan pada mie dapat diterima oleh panelis.

Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa persentase penggunaan tepung bayam merah berpengaruh terhadap aroma mie basah. Semakin banyak substitusi tepung bayam merah maka aroma yang dihasilkan lebih cenderung kepada aroma tepung daun bayam merah. Aroma merupakan suatu zat atau komponen tertentu yang mempunyai beberapa fungsi dalam produk pangan, seperti dapat memperbaiki, membuat lebih bernilai atau dapat diterima sehingga peranan aroma mampu menarik kesukaan konsumen terhadap produk pangan tersebut (Amriani et al., 2019).

Rasa

Dari hasil daya terima dapat melihat organoleptiknya menggunakan skala hedonic pada mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu skor tertinggi pada penilaian tingkat kesukaan suka paling tinggi adalah pada perlakuan P1 (penambahan tepung bayam merah 35gr dan tepung

ampas tahu 5gr) yaitu sebanyak 12 orang atau sebesar 48% dibandingkan dengan mie P2 (penambahan tepung bayam merah 30gr dan tepung ampas tahu 10gr) pada sebanyak 9 orang atau sebesar 36% dan pada mie P3 (penambahan tepung bayam merah 20gr dan tepung ampas tahu 20gr) yaitu sebanyak 12 orang atau sebesar 48%. Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling disukai adalah P1 dan P3 dengan perbandingan (35gr : 5gr) dan (20gr : 20gr) dengan hasil sama (48%). Panelis lebih menyukai rasa mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu pada perlakuan P1 dan P3 dikarenakan mie dengan perlakuan P1 dan P3 memiliki rasa yang enak. Hasil penilaian terhadap rasa menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan pada mie dapat diterima oleh panelis.

Hal ini menunjukkan bahwa penambahan tepung bayam merah pada kadar 35gr bersama tepung ampas tahu 5gr perlakuan P1 dan P3 penambahan tepung bayam merah 20gr dan tepung ampas tahu 20gr memberikan keseimbangan rasa yang optimal antara rasa tepung bayam merah dan tepung ampas tahu karakteristik yang bagus dari tepung bayam merah dan tepung ampas tahu. Rasa enak yang dominan pada perlakuan P1 dan P3 kemungkinan berasal dari kandungan protein dan serat yang seimbang, yang berkontribusi pada cita rasa mie yang disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa rasa pada mie basah substitusi Tepung bayam merah ini disebabkan karena perlakuan substitusi tepung bayam merah yang berbeda. Rasa merupakan parameter yang terdiri dari empat jenis rasa dasar yaitu asin, asam, manis dan pahit. Rasa juga merupakan salah satu faktor penting dalam menentukan keputusan dari penilaian bagi konsumen untuk dapat menerima atau tidak menerima suatu produk pangan meskipun dari parameter warna, aroma, tekstur bernilai baik jika rasa tidak disukai atau tidak enak maka produk akan ditolak (Novriyanti et al., 2016).

Tekstur

Dari hasil uji daya terima dapat melihat organoleptiknya menggunakan skala hedonic pada mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu skor tertinggi pada penilaian tingkat kesukaan suka paling tinggi adalah pada perlakuan P1 (penambahan tepung bayam merah 35gr dan tepung ampas

tahu 5gr) yaitu sebanyak 14 orang atau sebesar 56% dibandingkan dengan mie P2 (penambahan tepung bayam merah 30gr tepung ampas tahu dan 10gr yaitu sebanyak 11 orang atau sebesar 44% dan pada mie P3 (penambahan tepung bayam merah 20gr dan pada tepung ampas tahu 20gr yaitu sebanyak 10 orang atau sebesar 4%. Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling disukai adalah P1 dengan perbandingan (35gr :5gr) dengan hasil (56%). Panelis lebih menyukai tekstur mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu pada perlakuan P1 dikarenakan mie perlakuan P1 memiliki tekstur yang kenyal. Hasil penilaian terhadap tekstur menunjukkan bahwa tekstur yang dihasilkan pada mie dapat diterima oleh panelis.

Tekstur merupakan salah satu atribut penting dalam penilaian organoleptik mie yang sangat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen. Pada perlakuan P1, dengan kandungan tepung bayam merah yang lebih tinggi (35gr), dan tepung ampas tahu(5gr) mie menunjukkan tekstur yang lebih kenyal, yang menjadi alasan utama mengapa panelis lebih menyukainya. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tesktur yang dihasilkan dari substitusi tepung bayam merah dapat mempengaruhi tingkat kelembutan. Semakin banyak penambahan tepung bayam merah akan menghasilkan nilai tekstur mie basah kaya serat yang semakin tinggi atau semakin keras dan kenyal.

Hal tersebut dikarenakan peningkatan substitusi tepung bayam merah dapat mengurangi jumlah protein gluten yang terdapat dalam adonan. Penurunan kandungan gluten dalam adonan mie yang menyebabkan adonan lebih bersifat hidrofilik, sehingga terjadi interaksi lebih kuat diantara granula pati. Tekstur mie erat hubungannya dengan pengkristalan fraksi amilopektin yang berlangsung secara perlahan-lahan setelah mie selesai direbus (Marleen, 2012).

Tekstur bahan pangan merupakan kumpulan dari sejumlah karakter yang berbeda, yang dirasakan oleh bermacam-macam anggota tubuh manusia. Apriyanti (2010) menyatakan tekstur merupakan sesuai tekanan yang dapat diamati dengan menggunakan mulut (pada waktu digigit, dikunyah dan ditelan), ataupun dengan perabaan dengan jari.

Hasil

Uji organoleptik

Hasil uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur pada mie basah bayam merah dengan penambahan tepung ampas tahu adalah sebagai berikut:

warna

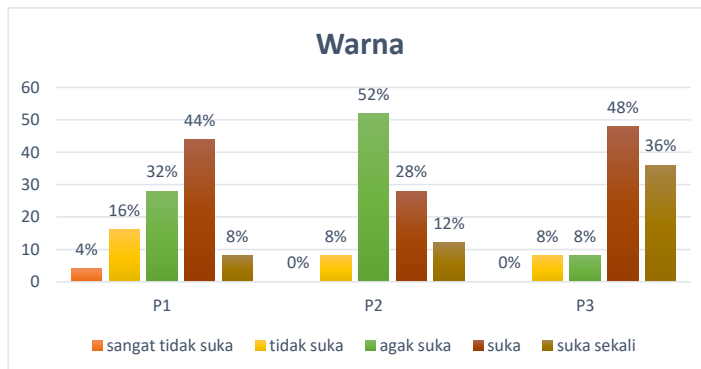


Diagram 1. Hasil Penilaian Panelis Terhadap Warna pada Mie

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan mie terhadap warna menunjukkan bahwa persentase terbesar pada perlakuan P1 (160gr:35gr:5gr) dengan kriteria suka yaitu (44%). Persentase terbesar pada perlakuan P2 (160gr:30gr:10gr) dengan kriteria agak suka yaitu (52%). Persentase terbesar pada perlakuan P3 (160gr:20gr:20gr) dengan kriteria suka yaitu (48%). Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling di agak sukai adalah P2 dengan perbandingan (160gr tepung terigu :30gr% tepung bayam merah:10gr tepung ampas tahu) agak disukai dengan hasil (52%).

Aroma

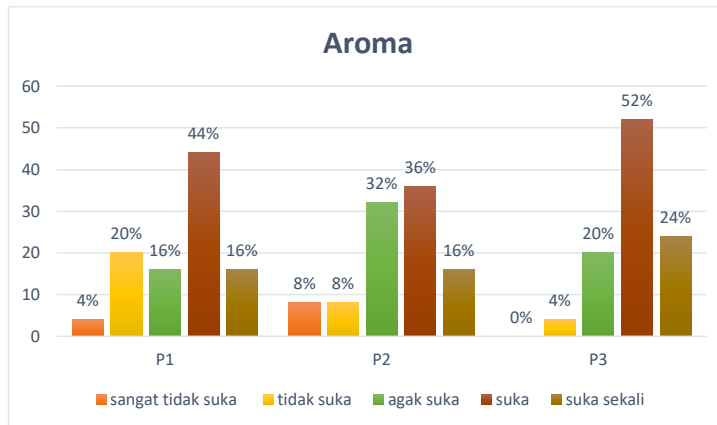


Diagram 2. Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aroma Mie

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan mie terhadap aroma menunjukkan bahwa persentase terbesar pada perlakuan P1 (160gr:35gr:5gr) dengan kriteria suka yaitu (44%). Persentase terbesar pada perlakuan P2 (160gr:30gr:10gr) dengan kriteria suka yaitu (36%). Persentase terbesar pada perlakuan P3 (160gr:20gr:20gr) dengan kriteria suka yaitu (52%). Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling di sukai adalah P3 dengan perbandingan (160gr:20gr:20gr) dengan hasil (52%).

Rasa

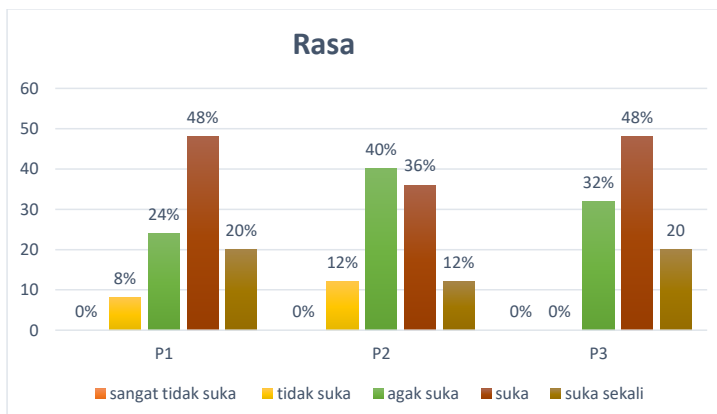


Diagram 3. Hasil Penilaian Panelis Terhadap Rasa Mie

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan mie terhadap rasa menunjukkan bahwa persentase terbesar pada perlakuan P1 (160gr:35gr:5gr) dengan kriteria suka

yaitu (48%). Persentase terbesar pada perlakuan P2 (160gr:30gr:10gr) dengan kriteria agak suka yaitu (40%). Persentase terbesar pada perlakuan P3 (160gr:20gr:20gr) dengan kriteria suka (48%). Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling di sukai adalah P1 dan P3 dengan perbandingan (160gr:35gr:5gr) dengan hasil (48%), dan perbandingan P3 (160gr:20gr:20gr) dengan hasil (48%).

Tekstur

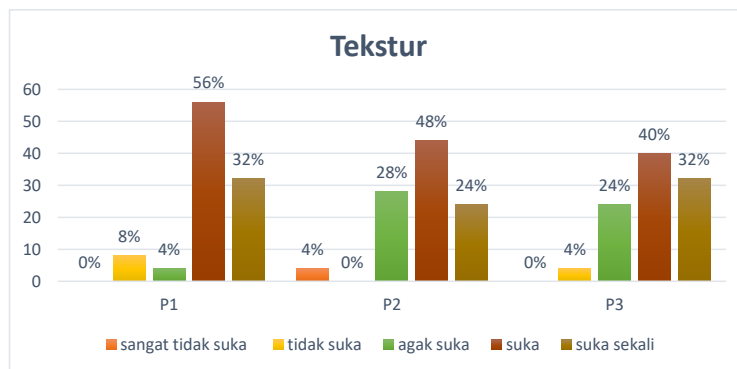


Diagram 4. Hasil Penilaian Panelis Terhadap Tekstur mie

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan mie terhadap tekstur menunjukkan bahwa persentase terbesar pada perlakuan P1(160gr:35gr:5gr) dengan kriteria suka yaitu (56%). Persentase terbesar pada perlakuan P2 (160gr:30gr:10gr) dengan kriteria suka yaitu (48%). Persentase terbesar pada P3 (160gr:20gr:20gr) dengan kriteria suka yaitu (40%). Dari hasil perlakuan P1, P2, dan P3 yang paling di sukai adalah P1 dengan perbandingan (160gr:35gr:5gr) dengan hasil (56%).

Daya Terima

Hasil uji daya terima terdapat tiga perlakuan pada formulasi mie dengan penambahan tepung bayam merah tepung ampas tahu dengan konsentrasi yang berbeda. Penelitian dengan menunjukkan peringkat dan kriteria kesukaan panelis yang meliputi warna, aroma, rasa dan