

**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG
KARA KRATOK (*Phaseolus Lunatus L*) DALAM
PEMBUATAN MIE BASAH**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh
Andrian Subakti
NIM 1715011042**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2022

SKRIPSI
DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT - SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui

Pembimbing I,



Dra. Damiani, M.Kes.
NIP. 19650219 199103 2 001

Pembimbing II,



Dr. Ida Ayu Putri Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19730902 200212 2 001

Skripsi oleh Andrian Subakti telah
dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 28 Maret 2022

Dewan Penguji,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 19650419 199003 2 001

(Ketua)



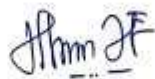
Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si
NIP. 197108281 997032 001

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 19650219 199103 2 001

(Anggota)



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19730902 200212 2 001

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha guna memenuhi syarat-syarat
guna mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 19 July 2022

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si
NIP. 19740801 200003 2 001


Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 19650419 199003 2 001

Mengesahkan
Dean Fakultas Teknik dan Kejuruan




Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
NIP. 19710616 199602 1 001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kara Kratok Dalam Pembuatan Mie Basah” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko atau sanksi dijatuhkan kepada saya apa bila kemudian di temukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini,

Singaraja, 20 Februari 2022
Yang membuat pernyataan,



Andrian Subakti
NIM. 1715011042

KATA PERSEMBAHAN

“Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh”

Alhamdu lillahi robbil ‘alamin puja dan puji syukur penulis haturkan kepada **Tuhan Yang Maha Esa** Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

Keluarga Tercinta :

Amak dan Inak Terbaikku

(Zainuddin dan Siswanti)

Terimakasih atas segala do’a restu, kasih sayang, dukungan, nasehat, dan kekuatan yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis dapat berada di titik ini.

Kakak dan Paman

Terimakasih atas segala do’a restu, dukungan, nasehat, dan kekuatan yang selalu diberikan kepada penulis.

Kakek dan Nenek

(Zakariya dan Derah)

Terimakasih atas segala do’a, dukungan dan motivasinya.

Sahabat

(Dedi, Zoni, Yonsen, Kholid, Hahun, Sukro, Mahbub, Rido, Hidir, Vega, Ico, Isty Tante, Hevi)

Terimakasih atas segala do’a, kasih sayang, nasehat, kekuatan, motivasi, dukungan dan bantuannya selama ini.

Teman-Teman Seperjuangan

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2017 khususnya Konsentrasi Tata Boga, terimakasih atas pengalaman belajar dan kebersamaan, semangat, dan dukungannya yang diberikan kepada penulis.

Almamater Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

MOTTO

Tidak masalah jika kamu berjalan dengan lambat, asalkan kamu tidak pernah berhenti untuk berusaha. Berbanggalah dengan hasil baik yang telah kamu raih dengan keringat yang menetes di keningmu.

♥ *Confucius*



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kara Kratok Dalam Pembuatan Mie Basah”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan untuk mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sekaligus sebagai penguji I yang telah memberikan arahan dan motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dra. Damiati, M.Kes, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M,Pd, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si, selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan konsentrasi Tatat Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas pendidikan ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.



Singaraja, 13 Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR DIAGRAM	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	8
1.6.1 Manfaat Teoritis	8
1.6.2 Manfaat Praktis	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Mie.....	10
2.1.1 Pengertian Mie Basah.....	11
2.1.2 Bahan Pembuatan Mie Basah.....	12
2.1.3 Alat Pembuatan Mie!Basah.....	16
2.1.4 Proses Pembuatan Mie Basah	18
2.1.5 Kualitas Mie Basah	18
2.2 Kara Kratok	21
2.2.1 Tepung Kara Kratok.....	24
2.2.2 Kandungan Gizi Tepung Kara Kratok	26
2.3 Uji Organoleptik	26

2.3.1 Warna	27
2.3.2 Tekstur	27
2.3.3 Rasa	28
2.4 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	28
2.5 Kerangka Berpikir	31
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Rancangan Penelitian.....	34
3.2 Prosedur Pelaksanaan	36
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
3.4 Variabel Penelitian.....	37
3.5 Definisi Operasional Variabel	38
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	39
3.7 Instrumen Penelitian	40
3.8 Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Deskripsi Data	45
4.2 Hasil Penelitian	46
4.2.1 Formulasi Mie Tepung Kara Kratok	46
4.2.2 Proses Pengolahan Mie Tepung Kara kratok	48
4.2.3 Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok	55
4.3 Pembahasan	58
4.3.1 Formula Mie Basah Tepung Kara Kratok	58
4.3.2 Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok	58
BAB V PENUTUP	62
5.1 Rangkuman	62
5.2 Kesimpulan	63
5.3 Saran	64
DAFTAR RUJUKAN	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Kara kratok	4
Tabel 2.1 Standar Mutu Mie Basah	20
Tabel 3.1 Resep Dasar.....	36
Tabel 3.2 Resep Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kara Kratok	36
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Kualitas Mie Basah.....	41
Tabel 3.4 Lembar Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok	42
Tabel 3.5 Tolak Ukur Penilaian Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok ...	42
Tabel 3.6 Rumus Pedoman Konversi Skala Tiga.....	43
Tabel 3.7 Tabel Rentang Rerata Skor	44
Tabel 4.1 Hasil Eksperimen	46
Tabel 4.2 Hasil Eksperimen Utama	47
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Mie Tepung Kara Kratok	49
Tabel 4.4 Alat Pembuatan Mie Tepung Kara Kratok	50
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Mie Tepung Kara Kratok.....	56
Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok	56

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Tabel 2.1 Alur Kerangka Berpikir	31
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian	35



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Penggilingan Mie Manual	16
Gambar 2.2 Penggilingan Mie Otomatis.....	16
Gambar 2.3 Kara Kratok Dengan Kulit	21
Gambar 2.4 Kara Kratok Biji Kering.....	21
Gambar 2.5 Tepung Kara Kratok.....	24
Gambar 4.1 Mie Basah Kontrol Dengan Mie Basah Kara Kratok.....	48
Gambar 4.2 Proses Pencampuran Bahan Kering	52
Gambar 4.3 Proses Pengayakan Tepung.....	52
Gambar 4.4 Proses Pencampuran Telur Dan Minyak.....	53
Gambar 4.5 Proses Pembuatan Adonan.....	53
Gambar 4.6 Proses Mengistirahatkan Adonan.....	53
Gambar 4.7 Proses Penggilingan Adonan.....	54
Gambar 4.8 Proses Pembuatan Untaian Mie.....	54
Gambar 4.9 Proses Perebusan Mie.....	55
Gambar 4.10 Proses Penyajian Mie	56

DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas Mie Kara Kratok	57

