

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Ahmad Nafi, N. D., Hastuti, F. T. (2015). "Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus L.*) Termodifikasi Yang Diproduksi Secara Fermentasi Spontan". *Agrointek*, Volume 9. No. 1.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swaday
- Astuti, N. P. E. W., Suriani, N. M., Damiani, M. K. (2018). "Uji Kualitas Tepung Kara Kratok". *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 8. No. 2.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Data Impor Gandum Indonesia 2019*. Jakarta: Tersedia pada <http://www.bps.go.id> (diakses pada tanggal 10 Februari 2021)
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). SNI 2987-2015. *Syarat Mutu Mie*. Jakarta:
- Budiana, W. (2019). "Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kacang Kratok (*Phaseolus Lunatus*) Dan Kulit Buah Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) Dengan Metode Dpph Serta Penetapan Kadar Total Flavonoid Dan Fenol". *Journal of Pharmacopolium*, Volume 1. No. 3.
- Gembong, T. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hamzah, R. (2016). *Sifat Fungsional Teknis Tepung Koro Dari Berbagai Varietas Dengan Lama Perendaman*. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Harahap, N. A. (2007). *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Hassan, M. I. (2002). *Metode Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Ghlmia Indonesia.
- Hurriyah, C. L. (2019). *Pengaruh Penambahan Sari Bayam Hijau Dan Sari Bayam Merah Terhadap Kualitas Gizi Mie Basah Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Skripsi. Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., Darmajana, D, A. (2013). "Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan". *Agritech*, Volume 33. No. 4
- Kasmita, K. (2011). *Meningkatkan Nilai Gizi Mie Melalui Pemanfaatan Bahan*

*Pangan Lokal*. Teknik. Universitas Negeri Padang.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *I, Nutritional Requirements. II, Food Formulated. III, Food Packaging, IV. Nutritive Value. V, Nutrition Assessment*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 2018.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi pengolahan Mie*. eBookPangan. com. Diakses Pada Tanggal, 5 Juni 2020.
- Koyan, I W. (2012). *Statistik Pendidikan*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha Press.
- Odi. (2012). Ini dia ciri-ciri mie berformalin. Tersedia pada <https://food.detik.com/berita-boga/> (Diakses pada 18 Juni 2020).
- Pratiwi, D. D., Komarayanti, S., Prafitasari, A. N. (2018). "Keanekaragaman Kacang-Kacangan Di Kabupaten Jember". *Bioma: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, Volume 3. No. 2.
- Rini, A. W. (2008). *Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (Phaseolus Lunatus) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mibasah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar metodologi penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Sugiyono, M. P. (2009). *Kualitatif, dan R&D*, Bandung: Alfabeta. Cet. Vii.
- Sunarjono, H., Nurrohmah, F. A. (2018). *Bertanam Sayuran Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. Cet. I
- Suryastini, K. E., Suriani, N. M., & Damiami, D. (2019). "Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (Phaseolus Lunatus L)". *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 10. No. 2 (126–135).
- Suyanti, (2010). *Membuat Mie Sehat, Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widowati, S. (2009). *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Tabloid Sinar Tani, 6.
- Widiantoko, (2012). Pembuatan mie instan. Tersedia pada <http://www.google.com/amp/s/lordbroken.com/2012/03/19/pembuatan-mieinstan-2/2/amp/> (diakses pada tanggal 10 Februari 2021)
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.



# LAMPIRAN

**Lampiran 1. Lembar Data Budidaya Kara Kratok Di Kecamatan Suralaga**

**Revisi LTT Sulam Komoditi Tanaman Pangan dan Hortikultura MT. 2019/2020 dan MT. 2020**  
 Direktorat Per Desa di Kecamatan Suralaga

Desa: **KONLAK**

No	Desa	Bulan						Jumlah Galon / Maret	Bulan						Jumlah April - Sep	TOTAL (GALON)
		Okh 2019	Mei 2019	Des 2019	Jan 2020	Feb. 2020	Mar 2020		Apr 2020	Mei 2020	Jun 2020	Juli 2020	Agst 2020	Sept 2020		
1	Angas	-	-	-	1	1	1	2	1	1	1	-	-	-	-	-
2	Tebahas	-	-	1	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-
3	Kemangbang	-	-	1	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	-
4	Bagik Perang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Suralaga	4	5	10	1	5	1	25	-	-	2	2	-	-	-	-
6	Bagik Perang Selatan	-	-	-	1	-	-	1	-	-	2	1	-	-	-	-
7	Siwang Permai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Dusun Benuk	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Dusun Mudo	-	-	-	-	-	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-
10	Cepak	3	2	2	-	-	-	4	-	1	1	1	-	-	-	-
11	Binang Rantai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Pak Lendah	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Dusun Deras	-	-	-	1	1	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-
14	Kudagan	-	-	-	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-
15	Bagik Perang Desa	-	-	-	-	1	-	1	2	2	1	-	-	-	-	-
Jumlah		7	7	12	4	8	3	44	8	10	11	2	-	-	-	-

Kepala UPTPP Kecamatan Suralaga

Ir. ASDIWARTA  
NIP. 19641231 199902 1 003



## Lampiran 2. Surat Peminjaman Alat Di Prodi

Kepada :  
Yth. Koor Prodi PVS Kuliner  
Di-  
Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya kepada :

Nama : Andrian Subakti  
NIM : 1715011042  
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)  
Tanggal : 22 Desember 2021

Demikian surat pemberitahuan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Laboran PVSU Undiksha

Singaraja,  
Pemohon



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd  
NIP. 19741108 20080 1 2013



Andrian Subakti  
NIM. 1715011042

Mengetahui,  
Koordinator Prodi PKK Undiksha



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 19730902 200212 2 001



**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT  
LABORATORIUM TATA BOGA  
FTK JURUSAN PVS KULINER**

Mata Kuliah : Skripsi  
Hari/Tanggal :Rabu, 22 Desember 2021  
Semester : IX (Sembilan)

No.	Nama Alat	Tanggal Kembali	TTD
1	Bowl Besar	1 Buah	
2	Bowl Kecil	6 Buah	
3	Panci	1 buah	
4	Sutil	1 Buah	
5	Serokan	1 buah	
6	Ayakan Tepung	1 buah	
7	Kompor	1 buah	
8	Sendok Makan	3 buah	
9	<i>trey stainlees</i>	1 buah	

**Alat yang dibawa pribadi**

No.	Nama Alat	Jumlah
1	Timbangan	1 buah
2	Gelas Ukur	1 buah
3	Sendok Ukur	5 buah
4	Serbet	2 buah
5	Cetakan Mie	1 buah

Laboran PVSU Undiksha



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd  
NIP. 19741108 20080 1 2013

Singaraja,  
Pemohon



Andrian Subakti  
NIM. 1715011042

Mengetahui,  
Koordinator Prodi PKK Undiksha



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 19730902 200212 2 001

### Lampiran 3. Surat Permohonan Data Di Prodi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax (0362) 25571  
Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1998/UN48.11.1/DT/2021

Singaraja, 14 Desember 2021

Lampiran : -

Hal : Permohonan Data

Yth. Koord. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Andrian Subakti

NIM : 1715011042

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Semester : IX (Sembilan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

an Dekan,  
Wakil Dekan I,

**Dr. Ketot Agustini, S.Si., M.Si.**  
NIP. 197408012000032001

## Lampiran 4. Lembar Uji Kualitas

### Lembar Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk mie basah tepung kara kratok dengan memberi (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut

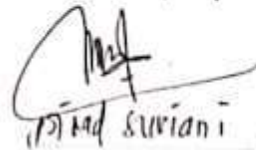
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	Putih plus	Lembut dan Kenyal	Gurih
2	Putih tulang	Cukup lembut dan Kenyal	Cukup gurih
1	Putih abu	Tidak lembut dan Tidak Kenyal	Tidak gurih

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			√			√			√

Kritik dan saran

Sudah baik

Singaraja 23/12/21

  
Nurhid Suriani



### Lembar Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk mie basah tepung kara kratok dengan memberi (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	Putih plus	Lembut dan Kenyal	Gurih
2	Putih tulang	Cukup lembut dan Kenyal	Cukup gurih
1	Putih abu	Tidak lembut dan Tidak Kenyal	Tidak gurih

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			√			√			√

Kritik dan saran:

*Sudah baik*

Singaraja 23/12/21  
*[Signature]*  
Hr wy Subah

### Lembar Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk mie basah tepung kara kratok dengan memberi (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	Putih plus	Lembut dan Kenyal	Gurih
2	Putih tulang	Cukup lembut dan Kenyal	Cukup gurih
1	Putih abu	Tidak lembut dan Tidak Kenyal	Tidak gurih

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian		√				√			√

Kritik dan saran:

Setelah direbus sebaiknya jangan dimasukkan ke dalam air dingin

Singaraja 23 Desember 2021



(Luh Masdarini)

### Lembar Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk mie basah tepung kara kratok dengan memberi (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	Putih plus	Lembut dan Kenyal	Gurih
2	Putih tulang	Cukup lembut dan Kenyal	Cukup gurih
1	Putih abu	Tidak lembut dan Tidak Kenyal	Tidak gurih

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian	✓			✓					✓

Kritik dan saran:

warna tidak sesuai dg lingkaran warna  
 Tekstur tidak sesuai

Singaraja 23/10/21

*[Handwritten Signature]*

### Lembar Uji Kualitas Mie Basah Tepung Kara Kratok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk mie basah tepung kara kratok dengan memberi (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	Putih plus	Lembut dan Kenyal	Gurih
2	Putih tulang	Cukup lembut dan Kenyal	Cukup gurih
1	Putih abu	Tidak lembut dan Tidak Kenyal	Tidak gurih

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			√			√			√

Kritik dan saran:

Warna sedikit bergeser, tp tekstur lebih rapuh,  
di samping kontrol.

Singaraja 23-12-2021

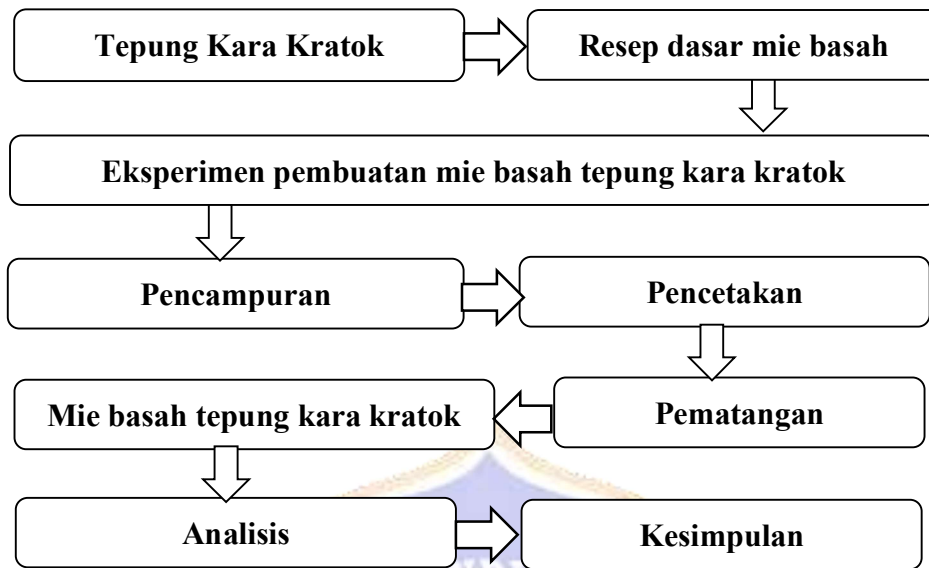
  
(Rina P.)

**Lampiran 5. Lembar Persiapan dan Observasi**  
**LEMBAR PERSIAPAN DAN OBSERVASI**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**  
**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**  
**SINGARAJA**  
**2022**

## A. RANCANGAN PENELITIAN










## B. LEMBAR CATATAN PRA EKSPERIMEN

Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk Mie			
		Tekstur	Rasa	Warna	Suhu Perebusan
I	Produk Mie Kontrol	Kenyal dan tidak mudah putus	Gurih	Putih Kuning	100° C (2 menit 15 detik)
II	50% Tepung kara kratok	Kurang Kenyal dan kasar	Gurih	Putih Keabu-abuan	100° C (2 menit 15 detik)
III	40% Tepung kara kratok	Cukup Kenyal dan kasar	Gurih	Putih Tulang	100° C (2 menit 15 detik)
IV	30 % Tepung kara kratok	Kenyal dan lembut	Gurih	Putih Plus	100° C (2 menit 15 detik)





### C. DAFTAR BAHAN

No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Tepung Kara Kratok	Bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan mie basah	150 gr	
2	Tepung Terigu	Bahan utama dalam pembuatan mie basah	350 gr	
3	Tepung Tapioka	Bahan untuk merekatkan dan memberi tekstur kenyal	100 gr	
4	Telur	Bahan untuk membuat adonan menjadi lebih liat dan sebagai pemberi warna	60 gr	
5	Garam	Bahan yang berfungsi sebagai pemberi rasa	15 gr	
6	Air	Bahan untuk pelarut dan untuk merebus mie basah	250 ml	
7	Minyak	Bahan yang berfungsi untuk mencegah kelengketan antar mie dan untuk memperhalus tekstur mie basah.	30 cc	

#### D. DAFTAR ALAT

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Timbangan	Alat untuk mengukur berat bahan	1	
2	Penggiling Dan Pencetakan Mie	Alat untuk membentuk adonan menjadi lembaran tipis dan sebagai pencetakan adonan menjadi bentuk atau untaian mie	1	
3	Bowl	Alat yang berfungsi sebagai tempat bahan, pencampuran dan pembuatan adonan	1	
4	Loyang	Alat yang digunakan sebagai tempat meletakkan adonan adonan yang telah digiling dan yang telah dicetak menjadi mie	1	
5	Gelas Ukur	Alat untuk mengukur jumlah air	1	
6	Panci	Alat untuk merebus mie	1	

7	<b>Hand Gloves</b>	Alat untuk melindungi kebersihan tangan pada saat pembuatan mie	6	
8	<b>Saringan</b>	Alat untuk meniriskan mie	1	
9	<b>Ayakan Tepung</b>	Alat untuk mengayak tepung	1	
10	<b>Sendok Takar</b>	Alat untuk mengukur cairan	5	
11	<b>Serbet</b>	Alat untuk membersihkan peralatan	2	
12	<b>Mangkok Plastik, sendok dan garpu</b>	Alat yang digunakan untuk menyajikan mie pada saat uji organoleptic	10	
13	<b>Kompore</b>	Alat yang berfungsi sebagai sumber panas untuk mematangkan mie	1	
14	<b>Sutil</b>	Alat untuk mengaduk mie pada saat proses perebusan	1	
15	<b>Pelastik wrap</b>	Alat untuk menutup adonan pada saat proses pengistirahatan adonan	1	

16	<b>Piring stainless steel</b>	Sebagai wadah bahan setelah ditimbang	4	
17	<b>Sendok</b>	Alat untuk mengambil bahan pada saat penimbangan dan pengayakan.	1	

## E. TAHAPAN KERJA

### a. Membuat adonan

Mengayak dan mencampurkan tepung kara kratok, tepung tapioka, tepung terigu dan garam menjadi satu setelah itu, campurkan telur dan minyak dan tambahkan air sedikit demi sedikit kedalam adonan sambil diuleni.

### b. Mengistirahatkan adonan

Adonan dibungkus menggunakan pelastik dan diistirahatkan selama 1-2 jam pada suhu ruangan.

### c. Menggiling adonan

Adonan dibagi menjadi beberapa bagian, kemudian digiling menggunakan alat penggiling mie. Penggilingan dilakukan mulai dari ketebalan 1 hingga ketebalan 3 sambil ditaburi tepung sampai permukaan lembaran menjadi halus.

### d. Pencetakan mie

Adonan telah selesai dipipihkan, kemudian adonan dimasukkan ke alat pembentukan atau pencetakan untaian mie. Taburi tepung terigu agar untaian mie tidak lengket satu sama lainnya.

**e. Perebusan mie**

Air dimasukkan kedalam panci dan tambahkan sedikit minyak lalu nyalakan kompor, jika air sudah mendidih masukkan untaian mie dan rebus selama 2 menit atau sampai mie mengembang dan matang, kemudian tiriskan.

**f. Penyajian mie**

Setelah mie ditiriskan, selanjutnya menyajikan mie menggunakan mangkok plastik, sendok dan garpu.





## F. KRITERIA PENILAIAN

### Lembar Uji Kualitas Mie Tepung Kara Kratok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk mie tepung ampas tahu dengan memberi (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	 Putih plus	Lembut dan Kenyal	Gurih
2	 Putih tulang	Cukup lembut dan Kenyal	Cukup gurih
1	 Putih abu	Tidak lembut dan mudah putus	Tidak gurih

Mie Basah	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3

Kritik dan saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, .....

(.....)



## Lampiran 6. Riwayat Hidup

### RIWAYAT HIDUP



Andrian Subakti lahir di Dusun Benteng pada tanggal 09 Maret 1999. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Zainudin dan Ibu Siswanti. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama islam. Kini penulis beralamat di Jalan Kaliuntu No. 04 Singaraja, Kecamatan Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Kerumut dan lulus pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan di SMP Negeri 4 Pringgabaya dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Pringgabaya jurusan Ilmu Pengetahuan Alam dan melanjutkan ke Strata 1 Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, konsentrasi Tata Boga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2022 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kara Kratok Dalam Pembuatan Mie Basah”. Selanjutnya, mulai tahun 2022 sampai dengan penulis skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.

