

**UJI KUALITAS MIE KERING TEMPE MENGGUNAKAN EKSTRAK  
WORTEL SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI**



**OLEH  
I GEDE HANDIKA  
NIM. 1615011035**

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

**2022**

**UJI KUALITAS MIE KERING TEMPE MENGGUNAKAN EKSTRAK  
WORTEL SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI**

**SKRIPSI**

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

Oleh  
I Gede Handika  
NIM 1615011035

JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2022

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

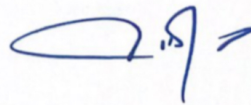
**Menyetujui**

Pembimbing I



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197104212002122001

Pembimbing II

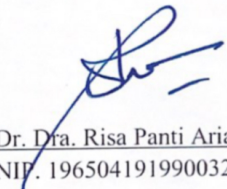


Dra. Damiati, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001


## LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh I Gede Handika ini  
Telah dipertahankan di depan dewan penguji  
Pada tanggal 08 Agustus 2022


Dewan Penguji,

  
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.  
NIP. 196504191990032001


(Ketua)

  
Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197106161996021001

(Anggota)

  
Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197104212002122001

(Anggota)

  
Dra. Damiati, M.Kes  
NIP. 196502191991032001

(Anggota)



PERSETUJUAN PANITIA UJIAN

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

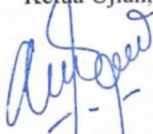
Pada:

Hari : .....

Tanggal : .....

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dra. Ketut Agustini, S.Si., M.Si  
NIP. 197408012000032001

Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Edede Sudirtha, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197106161996021001

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Uji Kualitas Mie Kering Tempe Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami” 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, 10 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan

  
I Gede Handik  
NIM. 1615011035



## KATA PERSEMBAHAN

**“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namu Sidham”**

Puja dan Puji Syukur penulis haturkan kepada

**Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis menyelesaikan skripsi ini.

**Skripsi ini penuli persembahkan untuk :**

**Keluarga Tercinta :**

**Ayah dan Ibu Tersayang**

(I Nengah Mawarta dan Ni Nyoman Wiwin Winarti)

Kupersembahkan karya sederhana ini untuk orang yang sangat kucintai dan kusayangi

Ibunda dan Ayahanda Sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga, terimakasih juga atas dukungan moril maupun materil, yang selalu memanjatkan Do'a dan cinta kasih untuk putramu ini yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas persembahan ini. Semoga ini menjadi langkah awal putramu ini untuk membuat Ibu dan Ayah Bahagia.

**Adik - Adik Terbaik**

(Ni Made Hana Cipta Dewi, I Komang Handi Darmawan, Ni Ketut Hanisa Delia Putri)

Terimakasih atas segala Do'a dukungan, semangat dan waktu berbagi yang diberikan kepada penulis dari awal sampai berada di titik ini.

**Almamater**

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



**MOTTO**

“Ini Jalanmu, dan milikmu sendiri, Orang lain mungkin berjalan bersamamu, namun tidak ada yang bisa menggantikanmu berjalan”



## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Uji Kualitas Mie Kering Tempe menggunakan Ekstrak Wortel sebagai Bahan Pewarna Alami”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan 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 sekaligus Penguji II, terimakasih 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 Arian, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sekaligus sebagai penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dra. Damiati M.Kes, selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan , petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini
6. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan konsentrasi Tata Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar menyelesaikan skripsi ini.

7. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
8. Semua pihak yang tidak bisa di sebutkan 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 ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan bergna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.



Singaraja, 10 Agustus 2022

Penulis

**UJI KUALITAS MIE KERING TEMPE MENGGUNAKAN EKSTRAK  
WORTEL SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI**

**Oleh**  
**I Gede Handika**  
**NIM 1615011035**

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

**2022**

**Abstrak**

Formulasi tepung tempe dan ekstrak wortel pada pembuatan mie kering salah satu cara untuk menganeekaragamkan cita rasa mie, mengurangi kebutuhan bahan dasar tepung terigu, sehingga tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang mie kering tempe dengan ekstrak wortel sebagai bahan pewarna alami dilihat dari aspek warna, rasa, dan tekstur. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi dengan instrumen lembar observasi uji kualitas yang di berikan kepada 16 orang panelis. Penelitian dilaksanakan di SMK 2 Negeri Singaraja. Berdasarkan hasil yang di peroleh menunjukkan kualitas Mie kering tempe ekstrak wortel dari aspek warna diperoleh skor rata-rata 2,75 dengan kategori baik, dari aspek rasa diperoleh skor rata-rata 2,87 dengan kategori baik, dan dari aspek tekstur di peroleh skor rata-rata 2,68 dengan kategori baik

Kata Kunci: Mie kering tempe, ekstrak wortel, warna,rasa,tekstur.

## DAFTAR ISI

### HALAMAN

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI.....	ii
PERSETUJUAN PANITIA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PERSEMBAHAN .....	v
MOTTO .....	vi
PRAKATA.....	vii
Abstrak .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
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.....	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	10
2.1 Kajian Teori .....	10
2.1.1 Tepung Tempe.....	10
2.1.2 Mie .....	16
2.1.3 Kualitas Mie .....	21
2.1.4 Karakteristik Mie.....	23
2.1.4 Karakteristik Mie Kering.....	24
2.1.5 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Mie Kering.....	25
2.1.6 Proses pembuatan mie kering.....	31



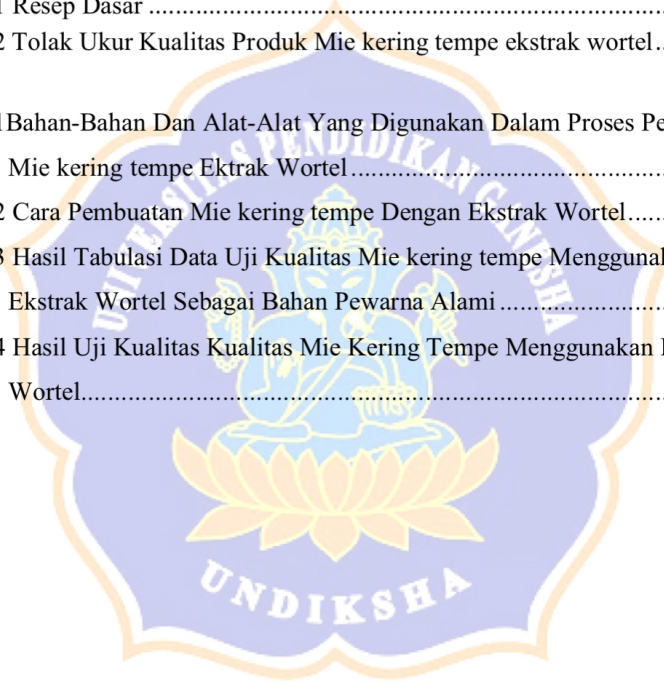
2.1.7 Wortel.....	32
2.2 Hasil Kajian Penelitian yang Relevan .....	35
2.3 Kerangka Berpikir.....	38
BAB III.....	41
METODE PENELITIAN .....	41
3.1 Rancangan Penelitian .....	41
3.2 Prosedur Eksperimen.....	43
3.3 Tempat Penelitian .....	45
3.4 Variabel Penelitian.....	45
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	45
3.7 Metode Pengumpulan Data .....	48
3.8 Instrumen Penelitian .....	48
3.9 Teknik Analisis Data .....	50
BAB IV.....	53
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	53
4.1 Deskripsi Data.....	53
4.2 Hasil Penelitian .....	54
4.1.1 Uji Kualitas Mie Kering Tempe Ekstrak Wortel Dari Aspek Warna Tekstur dan Rasa.....	60
4.3 Pembahasan.....	63
4.3.1 Uji Kualitas Mie Kering Tempe Ekstrak Wortel Dilihat Dari Aspek Warna, Rasa, dan Tekstur.....	63

BAB V .....	67
PENUTUP .....	67
5.1 Rangkuman .....	67
5.2 Kesimpulan .....	68
5.3Saran.....	69



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Komposisi Kimia Tepung Tempe.....	2
Tabel 2. 1 Komposisi Kimia Tepung Tempe.....	15
Tabel 2. 2 Syarat mutu mie kering menurut SNI 01-2974-1996.....	19
Tabel 2. 3 Komposisi Kimia Telur Ayam.....	28
Tabel 2. 4 Komposisi kimia wortel dalam 100 g.....	34
Tabel 3. 1 Resep Dasar .....	43
Tabel 3. 2 Tolak Ukur Kualitas Produk Mie kering tempe ekstrak wortel.....	49
Tabel 4. 1 Bahan-Bahan Dan Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Mie kering tempe Ekstrak Wortel .....	54
Tabel 4. 2 Cara Pembuatan Mie kering tempe Dengan Ekstrak Wortel.....	57
Tabel 4. 3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Mie kering tempe Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami .....	60
Tabel 4. 4 Hasil Uji Kualitas Kualitas Mie Kering Tempe Menggunakan Ekstrak Wortel.....	62



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur Kerangka Berpikir .....	39
Gambar 3. 1 Rancangan Penelitian.....	43

