

**KUALITAS MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK KULIT BUAH ANGGUR SEBAGAI
PEWARNA**



OLEH

LUH SANTIASIH

NIM. 1815011054

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2022



**KUALITAS MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK KULIT BUAH ANGGUR SEBAGAI
PEWARNA**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Oleh

Luh Santiasih

NIM 1815011054

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2022

SKRIPSI

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



Pembimbing I,

Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd
NIP. 1971071119990322001

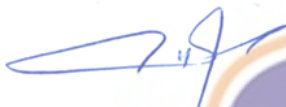
Pembimbing II,

Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197103031997032001

Skripsi oleh Luh Santiasih

telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 24 Oktober 2022

Dewan Penguji,


Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 196502191991032001

(Ketua)


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

(Anggota)


Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd
NIP. 1971071119990322001

(Anggota)


Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197103031997032001

(Anggota)



LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN 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,

Sekretaris Ujian


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


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

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan

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

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 dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

ORANG TUA TERCINTA

(Nyoman Sukiarta dan Made Suarsi)

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

KELUARGA TERKASIH

Terimakasih atas segala doa, motivasinya serta nasihat yang diberikan sehingga saya bisa mencapai cita-cita saya.

SAHABAT TERBAIK

(Ni Luh Sukaniti)

Terimakasih atas dukungan serta semangat yang diberikan baik suka maupun duka.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2018 khususnya Konsentrasi Tata Boga, terimakasih atas pengalaman belajar dan kebersamaan, semangat, dan dukungannya yang diberikan kepada penulis.

MOTTO

“ SETIAP BUNGA MEMILIKI WAKTU
MEKARNYA Masing-masing , SAMA
HALNYA MANUSIA MEMILIKI WAKTU YANG
BERBEDA UNTUK MENGGAPAI KESUKSESAN



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur Sebagai Pewarna”**. 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 dan sekaligus sebagai penguji II atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dra. Damiati, M.Kes, selaku Penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. 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.

9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas pendidikan ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. 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 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, 20 Oktober 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORI	9
2.1 Kajian Teoritis.....	9
2.1.1 Anggur.....	9
2.1.1.1 Kulit Anggur.....	10
2.1.1.2 Mie.....	12
2.1.1.2.1 Jenis – Jenis Mie.....	12
2.1.1.2.2 Bahan Pembuatan Mie.....	13
2.1.1.2.3 Alat Pembuatan Mie.....	15
2.1.1.2.4 Proses Pembuatan Mie.....	16
2.1.3 Kualitas Mie.....	17
2.1.4 Pewarna.....	19

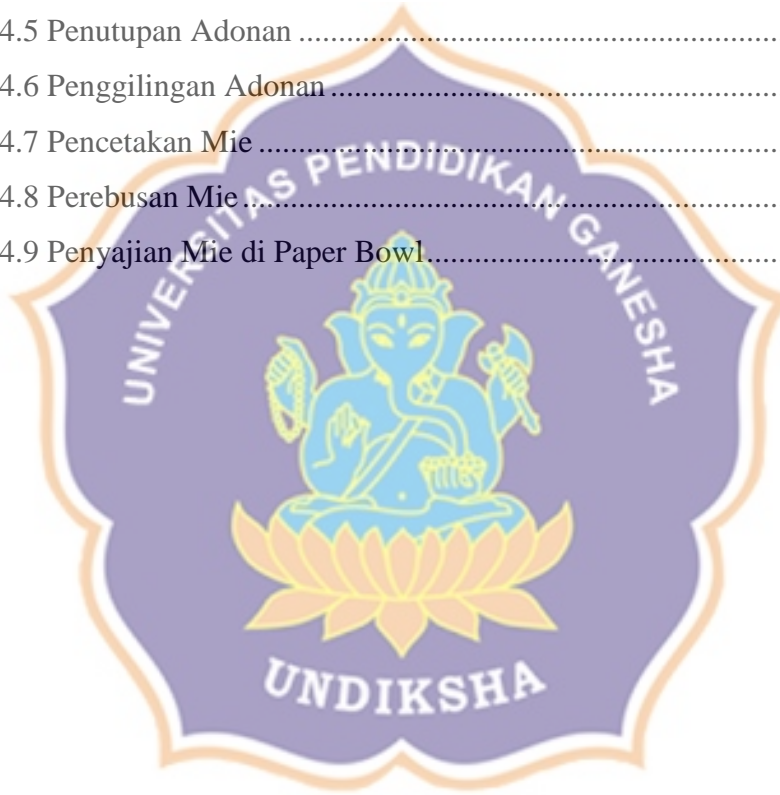
2.1.4.1 Pewarna Alami	19
2.2 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	20
2.3 Kerangka Berpikir	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2 Rancangan Penelitian	26
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian	26
3.4 Variabel Penelitian	27
3.5 Definisi Operasional Variabel	27
3.6 Metode Pengumpulan Data	28
3.6.1. Observasi	28
3.6.2. Penyebaran Angket (Survei)	29
3.7 Instrumen Penelitian	29
3.7.1. Lembar Observasi	29
3.7.2. Angket	30
3.8 Tahapan Pembuatan Mie Basah dengan Ekstrak Kulit Anggur	32
3.8.1 Prosedur Exsperimen	32
3.8.2 Tahapan Pembuatan Mie Basah dengan Ekstrak Kulit Anggur	33
3.9 Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Deskripsi Data	37
4.2 Hasil Penelitian	38
4.2.1 Formula Mie Basah dengan Penambahan Esktrak Kulit Buah Anggur	38
sebagai Pewarna	38
4.2.1.1 Eksperimen	38
4.2.1.2 Proses Pengolahan Mie Ekstrak Kulit Anggur	40
4.2.1.3 Kualitas Mie Ekstrak Kulit Anggur	45

4.3 Pembahasan.....	53
BAB V PENUTUP.....	61
5.1 Rangkuman	61
5.2 Simpulan	64
5.3 Saran.....	64
DAFTAR RUJUKAN	66
LAMPIRAN.....	68



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Anggur	10
Gambar 2.2 Kulit Buah Anggur	11
Gambar 4.1 Adonan Mie Dengan Telur.....	38
Gambar 4.2 Adonan Tanpa Telur.....	39
Gambar 4.3 Pencampuran Tepung Dan Garam	43
Gambar 4.4 Pencampuran Esktrak Kulit Buah Anggur	43
Gambar 4.5 Penutupan Adonan	43
Gambar 4.6 Penggilingan Adonan.....	44
Gambar 4.7 Pencetakan Mie	44
Gambar 4.8 Perebusan Mie	45
Gambar 4.9 Penyajian Mie di Paper Bowl.....	45



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah tanaman produktif dan hasil produksi anggur Bali di Kabupaten Buleleng per tanggal 31 Desember 2020.....	2
Tabel 2. 1 Syarat Mutu Mie Basah (SNI 2987-2015)	19
Tabel 3. 1 Kisi – Kisi Lembar Observasi.....	30
Tabel 3. 2 Kisi Lembar Uji Kualitas Terhadap Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur	31
Tabel 3. 3 Tolak Ukur Kualitas Terhadap Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur	31
Tabel 3. 4 Resep Dasar Mie Bayam.....	32
Tabel 3. 5 Resep Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur	33
Tabel 3. 6 Acuan Pengambilan Keputusan	36
Tabel 4. 1 Resep Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur sebagai Pewarna	39
Tabel 4. 2 Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur.....	40
Tabel 4. 3 Alat Pembuatan Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur.....	41
Tabel 4. 4 Analisis Kuantitatif Warna Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur	46
Tabel 4. 5 Analisis Kuantitatif Tekstur Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur	48
Tabel 4. 6 Analisis Kuantitatif Rasa Mie Ekstra Kulit Buah Anggur	51



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berfikir	23
Bagan 3.1 Pola Desain One – Shot Case Study	26
Bagan 3.2 Tahap Pembuatam Mie Ekstrak Kulit Buah Anggur	34



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Surat Peminjaman Lab Produksi	69
Lampiran 02. Peminjaman Alat	70
Lampiran 03. Surat Pengantar Pengambilan Data	72
Lampiran 04. Surat Balasan Pengambilan Data.....	74
Lampiran 05. Lembar Uji Kualitas	76
Lampiran 06. Hasil Uji Kualitas	77
Lampiran 07. Lembar Observasi.....	107



RIWAYAT HIDUP



Luh Santiasih lahir di Banyupoh pada 25 Januari 2000. Penulis lahir dari pasangan suami istri bapak Nyoman Sukiarta dan ibu Made Suarsi. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Dinas Melanting, Gerokgak, Singaraja, Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Banyupoh dan lulus pada tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Gerokgak dan lulus pada tahun 2015. Pada tahun 2018, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Gerokgak jurusan Akomodasi Perhotelan dan melanjutkan ke S1 Jurusan Teknologi Industri, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga Di Universitas Pendidikan Ganesha. Mulai dari tahun 2018 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa program S1 Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada tahun 2022 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhirnya yang berjudul “Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur Sebagai Pewarna”.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur Sebagai Pewarna”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap penulisan karya saya ini.

Singaraja, 20 Oktober 2022
Yang membuat pernyataan,



Luh Santiasih
NIM.1815011054