

KUALITAS MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KULIT BUAH ANGGUR SEBAGAI PEWARNA

Oleh

Luh Santiasih, NIM. 1815011054

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui; 1) formula yang digunakan dalam pembuatan mie basah dengan ekstrak kulit anggur sebagai pewarna alami, dan 2) kualitas mie basah dengan menggunakan ekstrak kulit anggur sebagai pewarna alami. Penelitian ini menggunakan metode pre-experimental dengan mengadaptasi model one-shot case study. Terdapat 30 orang panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini yang terdiri dari 2 orang dosen tata boga di program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Universitas Pendidikan Ganesha, dan 28 orang guru tata boga di SMKN 1 Gerokgak, SMKN 2 Singaraja, dan SMK Pariwisata Triatmajaya Singaraja. Para panelis dipilih dengan menggunakan teknik totally sampling. Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik observasi dan penyebaran angket. Adapun instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu; lembar observasi dan angket kuisisioner. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan uji T khususnya one sample t-test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) formula yang digunakan untuk membuat mie basah dengan tambahan ekstrak kulit anggur sebagai pewarna adalah campuran 100% kulit anggur yang telah direbus terlebih dahulu ke dalam adonan mie tanpa telur, 270-gram tepung terigu protein tinggi, 25-gram tepung tapioka, $\frac{1}{2}$ sdt garam, 10 ml minyak, 2) kualitas mie basah dengan ekstrak kulit anggur di level baik ditinjau dari tiga aspek yaitu; T-tabel sebesar 2,042 dan nilai efektivitas size adalah 0,83 (baik) untuk warna dimana mie memiliki warna ungu plum; nilai T hitung sebesar 27,26 dimana T-tabel sebesar 2,042 dengan nilai efektivitas size 0,82 (baik) dengan tekstur mie yang kenyal dan tidak mudah putus; dan nilai T hitung sebesar 25,92 dimana T-tabel sebesar 2,042 dengan nilai efektivitas size sebesar 0,77 (cukup) dimana rasa mie cukup gurih.

Kata Kunci: Ekstrak kulit anggur, Mie basah

Abstract

This study aimed at finding; 1) formula used in making wet noodles with grape skins extract as a natural dye, and 2) the quality of wet noodles made with grape skins extract as a natural dye. This study used pre-experimental as the research method

by adapting one-shot case study model. There were 30 respondents involved in this study consisted of two lecturers from Welfare Family Study Program, Universitas Pendidikan Ganesha, and 28 culinary teachers from SMKN 1 Gerokgak, SMKN 2 Singaraja, and SMK Pariwisata Triatmajaya Singaraja. The respondents were selected by using totally sampling technique. Data were obtained by using observation and questionnaire distribution. The obtained data were analyzed by conducting one sample t-test. The results showed that; 1) formula used for making wet noodles with skin grapes extract as the natural dye were 100% of boiled grapes skins to the dough without eggs, 270 all purpose flour with high protein, 25 grams tapioca flour, $\frac{1}{2}$ teaspoon salt, 10 ml oil, 2) the quality of wet noodles with grape skin extract is at a good level in terms of three aspects namely; The T-table is 2.042 and the size effectiveness value is 0.83 (good) for plum purple color; the calculated T value is 27.26 where the T-table is 2.042 with an effectiveness size value of 0.82 (good) for texture which is elastic and chewy; and the calculated T value is 25.92 where the T-table is 2.042 with a size effectiveness value of 0.77 (average) for tasty flavour.

Keywords: Grape skin; Wet noodle

