



VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata

www.jurnal.btp.ac.id

Original Research

Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka Pada Pembuatan Mie Basah

Utilization of Jackfruit Banana Flour in Making Wet Noodles.

Ivana Dessofia Pakpahan, Miratia Afriani

Culinary Management, Batam Tourism Polytechnic, Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau, Indonesia

INFO ARTIKEL

Diterima : xx/xx/xx
Direvisi : xx/xx/xx
Disetujui : xx/xx/xx
Tersedia online : xx/xx/xx

Email korespondensi:
xxxxx@universitas.ac.id

ABSTRACT

Noodles are a very popular food in various countries. Wet noodles are a type of noodle that has not been processed or has not been cooked and has a fairly high water content and the stage in making noodles is to mix all the ingredients and continue with the kneading until smooth, then proceed to the cutting of the noodles according to the size of the den. Banana jackfruit is one of the types of plantains and has a cheap price and a more concentrated aroma than other types of bananas. To avoid bananas being damaged and not wasted is to carry out the process of making flour made from bananas. This type of research uses an experimental method with the utilization of jackfruit banana flour in the manufacture of wet noodles with a comparison formulation used 10%, 15%, 20% of the total usage. Data collection techniques used hedonic quality tests and hedonic tests with questionnaire research instruments with a total of 23 panelists consisting of 3 limited panelists and 20 untrained panelists. The data obtained will be analyzed with the DMRT test and the DMRT follow-up test. The results of the hedonic quality test showed significant differences in the aspects of taste, aroma and texture of wet noodles and had no significant differences in the color aspects of wet noodles. The hedonic test results showed that the taste value of wet noodles was 15% (4.26), the aroma of wet noodles was 10% (4.22), the color of wet noodles was 15% (3.91), the texture of wet noodles was 15% (4.52) the panelists liked combined. The test results for the endurance level (expiration) of wet noodles using jackfruit banana flour with formulations of 10%, 15% and 20% can only last 8-9 hours at room temperature.

Keywords: Banana, Jackfruit Banana, Jackfruit Banana Flour, Wet Noodle.

1. PENDAHULUAN

Mie merupakan makanan yang sangat populer di berbagai negara. Di dalam buku tulis, dituliskan bahwa mie itu berasal dari Dinasti Han Timur kisaran pada tahun 200 SM, pada tahun 2004 seorang arkeolog mendapatkan mie tertua itu di China dan mie itu berusia 4.000 tahun (Politucas Publicas, 2019). Di Indonesia mie dijadikan sebagai salah satu makanan pengganti nasi karena pada mie juga terdapat atau terkandung banyak karbohidrat yang banyak atau dapat menyumbang energy pada tubuh mereka. Di Indonesia tingkat konsumsi mie sangat tinggi dan harga mie tergolong pada makanan yang murah, dan memiliki rasa yang cocok untuk masyarakat Indonesia. (Studi *et al.*, 2022)

Pada pembuatan mie, terdapat satu bahan yang utama yaitu, tepung gandum atau tepung terigu. Tetapi di Indonesia sendiri belum bisa membuat atau

memproduksi tepung gandum menjadi tepung terigu karena iklim di Indonesia tidak cocok. Dalam pembuatan mie juga memiliki beberapa jenis, seperti mie kering, mie basah, mie goreng, mie mentah. Mie juga bisa dikelompokkan berdasarkan beberapa hal, yaitu dari bahan bakunya, cara mengolahnya, ukurannya, dan karakteristik produk akhirnya. Menurut Asosiasi Produsen Terigu Indonesia (Aptindo) dalam (Shalihy dan Pratiwi, 2022), tingkat konsumsi pada tepung terigu nasional pada kuartal III mengalami peningkatan sebesar 0,65% sehingga peningkatan yang terjadi di kuartal III 2019 menjadi 4,39 juta metrik ton. Untuk menghindari ketahanan atau produksi tepung terigu akibat peningkatan penggunaan tepung terigu, maka sangat dibutuhkan suatu alternatif yang berbasis lokal untuk pembuatan mie.

Pisang merupakan tumbuhan yang sangat banyak ditemui di Indonesia, karena sifat dari tumbuhan ini sangat mudah untuk tumbuh di iklim

tropis. Pisang adalah tumbuhan yang berukuran besar yang memiliki daun yang memanjang dan besar yang tumbuh langsung dari bagian tangkainya. Pisang sangat banyak tumbuh di Indonesia, karena pisang tumbuh subur di daerah yang memiliki musim kemarau, tetapi pisang juga membutuhkan musim dingin agar lebih subur lagi.. Menurut dari pendataan Badan Statistik Indonesia (BPS) dalam (Bustomi, Perdana dan Suprpto, 2022), tingkat produksi di tahun 2020 ialah sebanyak 8.18 juta ton.

Pada saat memproduksi pisang, jika penanganannya tidak baik maka banyak pisang yang akan rusak dan akan terbuang. Menurut Suyanti dan Supriyadi (2008) yang terdapat (Correa dan Montero, 2013) menyatakan produksi pisang secara massal tanpa perlakuan mekanis, fisiologis, dan mikrobiologis pascapanen yang tepat akan membuang banyak pisang. Untuk menghindari pisang rusak dan tidak terbuang adalah melakukan proses pembuatan tepung yang terbuat dari pisang. Tepung pisang dapat dijadikan sebagai bahan pengganti diversifikasi komoditas pisang dan dapat kita manfaatkan dalam pembuatan mie dan ini juga membantu ketergantungan terhadap tepung terigu.

Pada penelitian ini, peneliti memilih untuk menggunakan pisang nangka sebagai pemanfaatan dalam pembuatan mie basah karena pisang nangka salah satu jenis dari pisang plantain yang dimana jenis pisang ini dapat dikonsumsi setelah diolah terlebih dahulu. Selain itu, pisang nangka memiliki harga yang sangat murah dibandingkan dengan harga pisang jenis plantain lainnya yaitu, 8000 untuk pisang nangka yang mentah dan 10.000 untuk pisang nangka yang matang. Alasan peneliti menggunakan pisang nangka karena pisang nangka memiliki harga yang murah dan ekonomis, dan tidak hanya itu saja, pisang nangka juga memiliki aroma yang lebih pekat dibandingkan jenis pisang lainnya (Anggraeni, 2019), dan pisang nangka juga memiliki daya ketahanan 1 minggu pasca panen, untuk menghindari kerusakan maka pisang nangka dapat dimanfaatkan sebagai tepung untuk memperpanjang daya tahan pisang nangka dan diolah menjadi produk mie basah.

2. BAHAN DAN METODE

2.1 Bahan Pembuatan Mie Basah

Bahan yang akan digunakan dalam pembuatan mie basah adalah:

Table 2.1 Bahan pembuatan mie basah

Bahan	Jumlah
Tepung terigu	250 gr
Air	65 ml
Garam	½ sdt
Telur	1 butir

Sumber : (Kuliner, 2022)

Peneliti menggunakan formulasi tepung pisang nangka 10%, 15 % dan 20% berdasarkan dari penelitian sebelumnya yang berjudul "Substitusi tepung terigu dengan tepung kara kratok (*phaseolus lunatus* l) dalam pembuatan mie basah".

Berikut merupakan formulasi bahan pembuatan mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka :

Table 2.2 Formulasi bahan mie basah dengan perbandingan tepung pisang nangka yang berbed

Bahan	Perbandingan pemanfaatan tepung pisang nangka		
	10%	15%	20%
Tepung terigu	225 gr	213 gr	200 gr
Tepung pisang nangka	25 gr	37 gr	50 gr
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Air	65 ml	65 ml	65 ml
Telur	1 butir	1 butir	1 butir

Sumber: (Anggraeni, 2019)

2.2 Metode

Pada saat melakukan penelitian, sangat diperlukan suatu cara atau metode. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimen karena penelitian ini memerlukan perlakuan. Perlakuan yang dilakukan pada variabel bebas dan dilihat hasilnya pada variabel terikat. Menurut Sugiyono (2013) dalam (Rante, 2022), metode eksperimen adalah metode yang dilakukan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali.

Penelitian ini adalah salah satu penelitian yang secara langsung mengganti suatu variabel dengan formula yang telah ditetapkan. Penelitian ini dilakukan dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah. Percobaan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah sebanyak dua kali dengan formula yang disajikan pada tabel berikut:

Table 2.3 Rancangan penelitian

Pengulangan	Perlakuan		
	19	62	86
P1	P1A	P1B	P1C

Keterangan :

P1 = Pengulangan 1

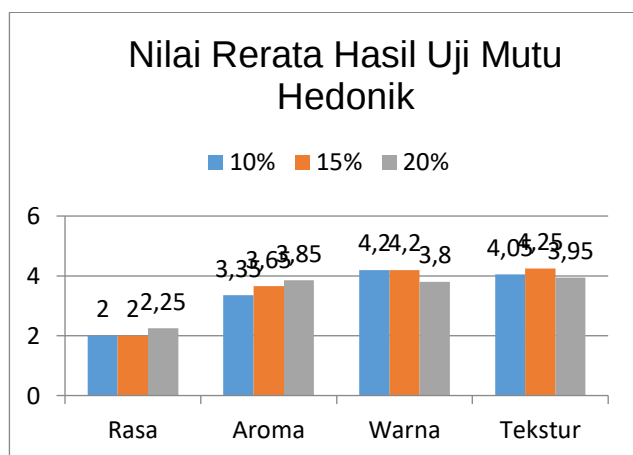
P2 = Pengulangan 2
 19 = Penambahan tepung pisang nangka 10%
 62 = Penambahan tepung pisang nangka 15%
 86 = Penambahan tepung pisang nangka 20%

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknik pengumpulan data menggunakan angket tertutup dengan metode analisis uji mutu hedonik dan uji hedonik. Jumlah panelis adalah 23 panelis yang terdiri dari 3 panelis terbatas untuk menilai uji mutu hedonik dan 20 panelis tidak terlatih untuk menilai uji hedonik.

3.1 Hasil Uji Mutu Hedonik Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Uji Mutu Hedonik dilakukan terhadap 20 panelis tidak terlatih. Setiap panelis diberikan 3 sampel yang berbeda agar dapat diberi penilaian. Penilaian Uji Mutu Hedonik terdiri dari penilaian berdasarkan rasa, warna, aroma dan tekstur oleh panelis terlatih. Analisis data diperoleh dari pembagian 3 mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka terhadap panelis. Data yang diperoleh selanjutnya diolah menggunakan aplikasi IBM SPSS 25 dengan metode analisis DMRT.



Gambar 3. 1 Grafik nilai rerata hasil uji mutu hedonik

Berdasarkan gambar 3.1 menunjukkan hasil yaitu, nilai rerata tertinggi rasa adalah sampel 20% (2.25), aroma sampel 20% (3.85) dan warna sampel 10% dan 15% (4.2) serta tekstur dengan nilai 4.25 pada sampel 15%.

Hasil DMRT Panelis Tidak Terlatih

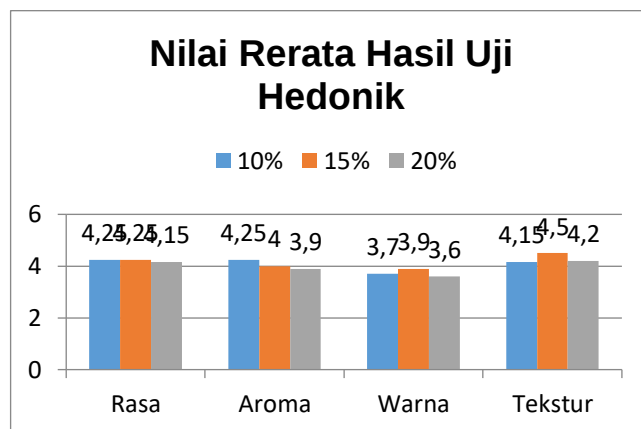
Sig Rasa	Sig Aroma	Sig Warna	Sig Tekstur
0.003	0.004	0.700	0.230

Tabel 3. 1 Hasil DMRT Uji Mutu Hedonik

Hasil analisis DMRT pada tabel 3.2 membuktikan bahwa nilai sig yang terdiri dari rasa dan aroma lebih kecil dari 0,05 yang berarti terdapat perbedaan nyata terhadap rasa dan aroma pada mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka. Sedangkan pada aspek warna dan tekstur nilai sig lebih besar dari 0,05 yang berarti tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna dan tekstur pada mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka.

3.2 Hasil Uji Hedonik Fruit Tartlet Tepung Oat

Uji hedonik Fruit Tartlet Tepung Oat dilakukan kepada 20 panelis tidak terlatih. Panelis diberikan 3 sampel dengan perlakuan yang berbeda terdiri dari sampel 10%, sampel 15% dan sampel 22%. Aspek-aspek yang dinilai adalah tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka dengan 5 tingkat penilaian, dari sangat suka hingga tidak suka.



Gambar 3. 2 Grafik nilai rerata uji hedonik

Uji hedonik panelis diperoleh hasil bahwa nilai tertinggi pada aspek yaitu, rasa sampel 10% dan 15% (4.25), aroma sampel 10% (4.25), warna sampel 15% (3.9) dan tekstur tertinggi pada sampel 15% yaitu, 4.5.

3.3 Pembahasan Hasil Uji Mutu Hedonik Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Nilai rerata tertinggi rasa adalah sampel 20% (2.25), aroma sampel 20% (3.85) dan warna sampel 10% dan 15% (4.2) serta tekstur dengan nilai 4.25 pada sampel 15%.

Berdasarkan data yang diperoleh maka dihasilkan rasa gurih& memiliki rasa agak manis serta aroma pisang agak kuat karena dipengaruhi oleh penambahan tepung pisang nangka pada proses pembuatan Mie Basah. Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka menghasilkan tekstur sangat kenyal dan menghasilkan warna kuning kecoklatan, yang dipengaruhi oleh penambahan tepung pisang nangka.

3.4 Pembahasan Hasil Uji Hedonik Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Uji hedonik panelis diperoleh hasil bahwa nilai tertinggi pada aspek yaitu, rasa sampel 10% dan 15% (4.25), aroma sampel 10% (4.25), warna sampel 15% (3.9) dan tekstur tertinggi pada sampel 15% yaitu, 4.5. Dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa, warna dan tekstur panelis lebih menyukai sampel 15% dan pada aspek aroma panelis lebih menyukai sampel 10%.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka dengan 3 perlakuan yaitu, 10%, 15% dan 20% serta dilakukan penilaian uji mutu hedonik dan uji hedonik didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat perbedaan yang signifikan pada rasa, aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka, sebab berdasarkan hasil uji DMRT rasa (0,003) dan aroma (0,004) nilai $\text{sig} < 0,05$ sehingga dikatakan bahwa H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Sedangkan pada aspek aroma dan tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka tidak terdapat perbedaan yang nyata signifikan karena berdasarkan hasil uji DMRT warna (0,700) dan tekstur (0,230) nilai $\text{sig} > 0,05$. Hasil skor tertinggi terhadap rasa, aroma, warna dan tesktur yang dihasilkan adalah rasa gurih& memiliki rasa agak manis serta aroma pisang agak kuat karena dipengaruhi oleh penambahan tepung pisang nangka pada proses pembuatan Mie Basah. Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka menghasilkan tekstur sangat kenyal dan menghasilkan warna kuning kecoklatan, yang dipengaruhi oleh penambahan tepung pisang nangka.

2. Sebanyak 20 panelis tidak terlatih yang melakukan penilaian yang selanjutnya data diolah dengan uji kesukaan menunjukkan bahwa nilai tertinggi pada aspek yaitu, rasa sampel 10% dan 15% (4.25), aroma sampel 10% (4.25), warna sampel 15% (3.9) dan tekstur tertinggi pada sampel 15% yaitu, 4.5. Dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa, warna dan tekstur panelis lebih menyukai sampel 15% dan pada aspek aroma panelis lebih menyukai sampel 10%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Puji Tuhan penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia, rahmat yang diberikan. Sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat :

1. Bapak M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ms. Rosie Oktavia P.R, M.M.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam
3. Ibu Miratia Afriani, S.S.T., M.H selaku Dosen Pembimbing yang selalu memberikan saran dan arahan selama proses penyusunan proyek akhir ini
4. Seluruh dosen Manajemen Kuliner beserta seluruh jajaran staff akademik di Politeknik Pariwisata Batam
5. Bapak Jekson Pakpahan, Ibu Nurdia Hutasoit selaku orangtua yang sangat berjasa terhadap kehidupan peneliti
7. Teman-teman Manajemen Kuliner Angkatan 2019 yang peneliti banggakan
8. Seluruh pihak yang berkontribusi selama peneliti melakukan penelitian

DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni, R. (2019) "Karakterisasi Sifat kimia dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Pisang Nangka Mentah (*Musa sp. L.*)," *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), hal. 248–257. doi:10.29239/j.agrikan.12.2.248-257.

Bustomi, M., Perdana, A.S. dan Suprpto, A. (2022) "Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-46 UNS Tahun 2022 ' Digitalisasi Pertanian Menuju Kebangkitan Ekonomi Kreatif ' Efek Variasi Warna Plastik sebagai Penapis Cahaya dan Komposisi Media Tanam terhadap Nursery Pisang Barangan," 6(1), hal. 201–209.

Correa, G. dan Montero, A.V. (2013) "Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas dan Data Terima Mie Basah," *Eri Setyarini*, hal. 1–10.

Kuliner, J. (2022) "SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG KARA KRATOK (PHASEOLUS LUNATUS L) DALAM SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH KARA KRATOK FLOUR (PHASEOLUS LUNATUS L) IN MAKING WET Noodles," 2(2), hal. 49–58.

Politucas Publicas, plano de disciplina-prof L. (2019) "Analisa Formalin Pada Mie Basah yang Diperjualbelikan di Pusat Pasar Kabanjahe Tanah Karo," *Tati Monita Sari Br Bakara*, hal. 1–9. doi:10.1037/0033-2909.126.1.78.

Rante, D.C. (2022) "81-Article Text-154-1-10-20220603," 01(05), hal. 1155–1168.

Shaliy, W. dan Pratiwi, I. (2022) "Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal Berdasarkan laporan Survei Sosial Ekonomi," 13(1), hal. 43–51.

Studi, P. et al. (2022) "PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN GABUS (*Channa striata*) TERHADAP KARAKTERISTIK MIE BASAH LABU KUNING."

VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata hanya menerima pengiriman mansukrip secara *online* melalui website www.journal.btp.ac.id. Komunikasi terkait manuskrip dapat dilakukan melalui email journal@btp.ac.id.