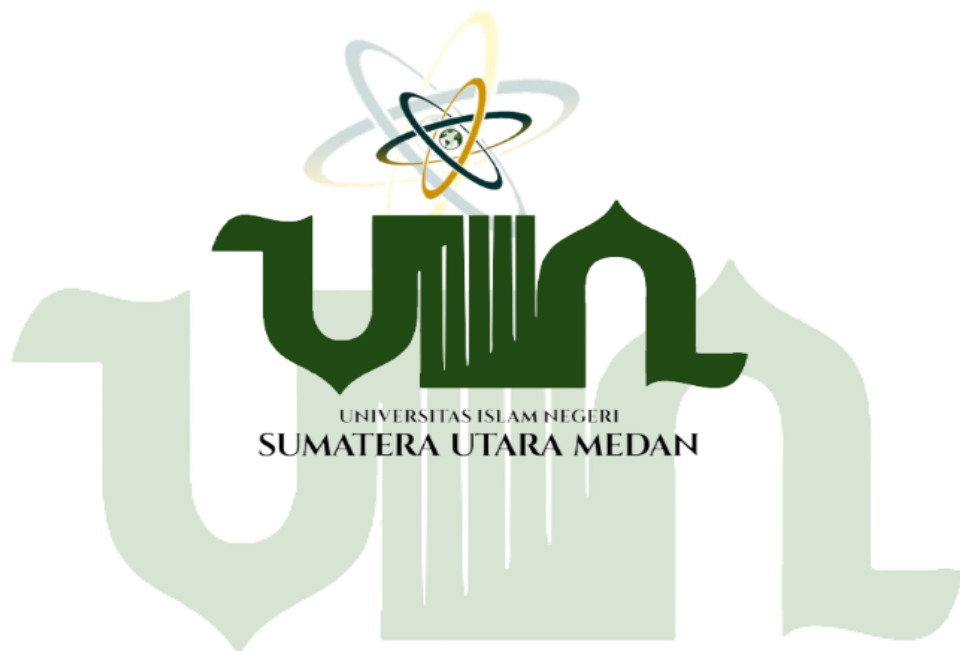


**UJI DAYA TERIMA KANDUNGAN GIZI MIE KERING DENGAN
PENAMBAHAN UMBI BIT DAN UMBI UNGU**

SKRIPSI



OLEH :
FAUZA TAMARA
NIM : 0801181141

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2022**

**UJI DAYA TERIMA KANDUNGAN GIZI MIE KERING DENGAN
PENAMBAHAN UMBI BIT DAN UMBI UNGU**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.K.M)**

OLEH :

**FAUZA TAMARA
NIM : 0801181141**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN**

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA

MEDAN

2022

UJI DAYA TERIMA KANDUNGAN GIZI MIE KERING DENGAN PENAMBAHAN UMBI BIT DAN UMBI UNGU

FAUZA TAMARA

NIM : 0801181141

ABSTRAK

Latar Belakang Mie umbi bit dan umbi ungu merupakan mie yang salah satu jenis yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan menambah ekstrak umbi serta umbi ungu yang kemudian di olah menjadi makanan berupa produk mie. **Tujuan** penelitian ini yaitu untuk mengetahui uji daya terima dan kandungan gizi mie kering dengan penambahan umbi bit dan umbi ungu. **Metode** penelitian ini merupakan penelitian eksperimen sederhana.. Data uji daya terima yang telah diperoleh kemudian dianalisa secara deskriptif serta nilai kandungan gizi karbohidrat tentukan dengan menggunakan SNI 01-2891-1992 dan kandungan zat besi di tentukan menggunakan metode AAS (*Atomic Absorption Specktrophotometer*) di uji di Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan. **Hasil** penelitian ini menunjukkan Panelis lebih menyukai (Perlakuan 1) dengan nilai uji daya terima warna 109 (90,83%) Rasa 109 (90,82%), Aroma 93 (77,49%), tekstur 101 (84,16%). Hasil zat gizi karbohidrat pada perlakuan 1 yaitu 68,1%/100g dan zat besi 5,90mg/100g serta pada perlakuan 2 nilai gizi kebohidrat 69,3%/100g dan zat besi 6,06mg/100g. **Kesimpulan** dari penelitian ini adalah Masyarakat bisa menjadikan mie dengan bahan tambahan umbi bit dan umbi ungu sebagai bahan pangan alternatif yang menjadikan makanan tambahan. Mie umbi bit dan umbi ungu ini merupakan olahan pangan rumahan yang terjamin lebih sehat serta bergizi yang tanpa bahan pengawet.

Kata Kunci : Mie, umbi ungu. Umbi bit, uji data terima, dewasa.

**ACC TEST NUTRITIONAL CONTENT OF DRY NOODLES WITH
ADDITION OF BEETROOT AND PURPLE TUBER**

FAUZA TAMARA
NIM : 0801181141

ABSTRACT

Background: Beetroot and purple tuber noodles are one type of noodle made from wheat flour and add extracts of purple tubers and tubers which are then processed into food in the form of noodle products. **Purpose:** This study was to determine the acceptability and nutritional content of dry noodles with the addition of beetroot and purple tubers. **Methods:** this research is a simple experimental study. The acceptability test data that has been obtained are then analyzed descriptively and the nutritional value of carbohydrates is determined using SNI 01-2891-1992 and the iron content is determined using the AAS (Atomic Absorption Spectrophotometer) method at Test at the Laboratory of the Medan Research and Industrial Standardization Center. The results of this study indicate that the panelists prefer (Treatment 1) with a color acceptability test value of 109 (90.83%) Taste 109 (90.82%), Aroma 93 (77.49%), texture 101 (84.16%) . The results of carbohydrate nutrition in treatment 1 are 68.1%/100g and iron 5.90mg/100g and in treatment 2 the nutritional value of carbohydrates is 69.3%/100g and iron is 6.06mg/100g. **Conclusion:** from this research, people can make noodles with additional ingredients of beetroot and purple tubers as alternative food ingredients that make additional food. These beetroot and purple tuber noodles are home-cooked food products that are guaranteed to be healthier and more nutritious without preservatives.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Keywords: Noodles, purple tubers. Beetroot, accept data test, mature woman.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama : Fauza Tamara
NIM : 0801181141
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Peminatan : Gizi
Tempat Lahir : Medan, 07 September 2000
Judul : Uji Daya Terima Kandungan Gizi Mie Kering Dengan
Penambahan Umbi Bit dan Umbi Ungu

Dengan Ini Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya saya yang saya ajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar strata satu di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utama Medan.
2. Semua referensi yang saya gunakan dalam penulisan skripsi ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utama Medan.
3. Jika di kemudian hari terbukti bahwa skripsi ini bukan hasil karya saya asli atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utama Medan.

Medan, 30 Agustus 2022



FAUZA TAMARA
NIM : 0801181141

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Fauza Tamara
NIM : 0801181141
Judul : Uji Daya Terima Kandungan Gizi Mie Kering Dengan
Penambahan Umbi Bit dan Umbi Ungu

Dinyatakan Bahwa Skripsi Dari Mahasiswa Ini Telah Disetujui, Diperiksa
Dan Dipertahankan Di Hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan
Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara (UIN SU Medan).

Medan, 30 Agustus 2022

Menyetujui

Pembimbing I

Dosen Pembimbing Umum



Delfriana Aya A., SST., M.Kes

NIP. 11000000083

Pembimbing II

Dosen Integrasi Keislaman



Dr. Jufri Naldo, M.A

NIP. 198606262015031007

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul:

Uji Daya Terima Kandungan Gizi Mie Kering Dengan Penambahan Umbi Bit Dan Umbi Ungu


Yang dipersiapkan dan dipertahankan oleh:

FAUZA TAMARA
0801181141


Telah Diuji dan Dipertahankan Tim Penguji Skripsi Pada Tanggal 29 Agustus 2022 Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

TIM PENGUJI

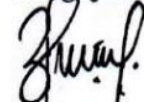
Ketua Penguji


Susilawati, SKM, M.Kes
NIP: 197311131998032004

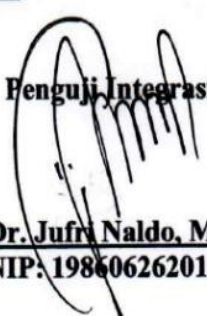
Penguji I


Delfriana Ayu A, SST, M.Kes
NIP: 1100000083

Penguji II


Eliska, SKM, M.Kes
NIP: 1100000125

Penguji Integrasi


Dr. Jufri Naldo, MA
NIP: 198006262015031007

Medan, 29 Agustus 2022
Program Studi Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Plt. Dekan


Dr. Mhd. Furqan, S.Si., M. Comp.Sc.
NIP: 198008062006041003



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

(Curriculum Vitae)

DATA PRIBADI

Nama : Fauza Tamara
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 07 September 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Belum Menikah
Kewarganegaraan : Indonesia
Alamat : Jl. Halat Gg. Wakaf no. 7 Medan
Email : Fauzatamara1@gmail.com

DATA ORANG TUA

Nama Ayah : Alm. Samsul Bahar
Pekerjaan : -
Nama Ibu : Netti Herawati
Pekerjaan : Wiraswasta
Alamat : Jl. Halat Gg. Wakaf no. 7 Medan

DATA PENDIDIKAN FORMAL

SD : SD MUHAMMADIYAH 20 MEDAN
SMP : SMP MUHAMMADIYAH 08 MEDAN
SMA : SMA SWASTA ERIA MEDAN

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan nikmat, rahmat, hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul "**Uji Daya Terima Kandungan Gizi Mie Kering Dengan Penambahan Umbi Bit Dan Umbi Ungu**". Shalawat serta salam marilah kita curahkan kepada junjungan besar baginda Nabi Muhammad SAW sebagai uswatun hasanah dalam menjalani kehidupan sehari-hari. Semoga kita mendapatkan syafa'at beliau di yaumul akhir nanti, aamiin ya rabbalalamin.

Adapun maksud dari penulisan proposal skripsi ini yaitu menjadi salah satu syarat untuk disetujui sebagai salah satu langkah dalam memperoleh gelar Strata Satu (S1) jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat di Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Dalam penyusunan proposal skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menghanturkan terimakasih setulus-tulusnya kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. H. Syahrin Harahap, M.A selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
2. Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
3. Dr. Mohd. Furqan, S.Si, M.Comp. SC selaku Wakil Dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
4. Dr. Watni Marpaung, M.A selaku Wakil Dekan 11 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

5. Dr. Salamuddin, M.A selaku Wakil Dekan III Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
6. Susilawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara dan sekaligus Ketua penguji sidang skripsi.
7. dr. Nofi Susanti, M.Kes selaku Sekretaris Prodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
8. Eliska, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik sekaligus penguji kedua sidang skripsi.
9. Dr. Tri Niswati Utami, M.Kes selaku Dosen Koordinator Peminatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
10. Delfriana Ayu A, SST, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Skripsi dan penguji satu sidang skripsi yang telah berkenan meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan dan pengarahan kepada saya untuk menyelesaikan proposal skripsi ini.
11. Dr. Jufri Naldo, M.A selaku Dosen Pembimbing Integrasi Keislaman dan penguji integrasi keislaman seminar proposal yang telah berkenan meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan dan pengarahan kepada saya untuk menyelesaikan proposal skripsi ini.
12. Kepada seluruh Dosen dan Staff Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
13. Kepada seluruh Mahasiswa/i Semester VI Fakultas Kesehatan Masyarakat

UIN Sumatera Utara Tahun 2022, yang telah berkenan menjadi responden saya dalam penelitian ini.

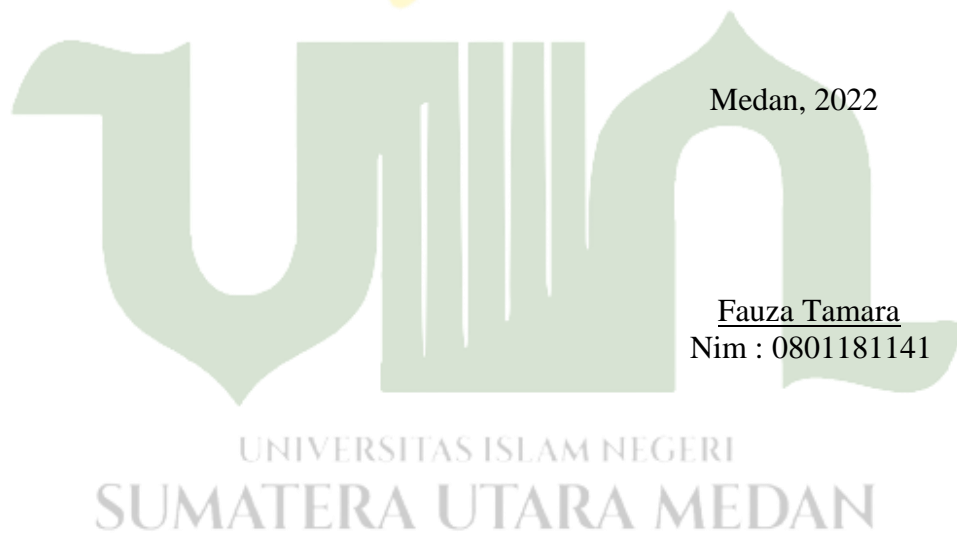
Selanjutnya, secara khusus penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada kedua orang tua saya, Ayah Alm. Samsul Bahar dan ibu Netti Herawati yang selalu berusaha mencari rezeki sendiri serta memberikan cinta dan kasih sayang kepada saya dan selalu mendukung, mendo'akan saya dalam meraih cita-cita saya.
2. Kepada abang Galang Samudera dan adik saya Syara Al-Qaidah yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada saya dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.
3. Kepada Nenek saya yang selalu menunjukkan hal terbaik dan mengingatkan akan hal kebaikan.
4. Kepada paman, tante serta kakak dan abang sepupu saya yang selalu membantu saya dalam keadaan sulit dan selalu semangat saya.
5. Kepada abang Sawaluddin Mustafa yang selalu memberikan motivasi, dukungan, semangat yang luar biasa serta selalu membantu saya.
6. Kepada teman dari kecil yaitu Risna Arifin dan Qurreita Ayuni yang selalu menemani beli makanan disaat suntuk dan selalu menghibur dengan kelucuan kalian.
7. Kepada Pidia Sari Teman seperjuangan yang selalu sama dari kelas, peminatan, dosen pembimbing, dosen penguji dan naik bus tayo bareng.

8. Kepada semua pihak yang tidak bisa peneliti sebutkan yang sudah membantu serta memberikan dukungan dan saran atau masukkan yang telah diberikan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan dan penulisan proposal skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan proposal skripsi ini. Semoga hasil dari penulisan proposal skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk melanjutkan kepada tahap selanjutnya dalam menyelesaikan skripsi. Demikianlah, penulis ucapkan terimakasih.

Wassalamua'alaikum Wr. Wb



DAFTAR ISI

ABSTRACK	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
LAMPIRAN.....	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
1.4.1 Bagi Peneliti	8
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	8
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Umbi Bit.....	9
2.1.1 Morfologi Umbi Bit	11
2.1.2 Klasifikasi Umbi Bit	12
2.1.3 Kandungan Gizi Umbi Bit	12
2.1.4 Manfaat Umbi Bit	14
2.2 Umbi Ungu	15
2.2.1 Klasifikasi Umbi Ungu	17
2.2.2 Morfologi Umbi Ungu	18
2.2.3 Kandungan Gizi Umbi Ungu	19
2.2.4 Manfaat Umbi Ungu	20

2.3	Mie.....	22
2.3.1	Kandungan Gizi Pada Mie	23
2.3.2	Bahan dalam Membuat Mie	24
2.3.3	Proses Pembuatan Mie	28
2.4	Sumber Daya Pangan dalam Prespektif Al-Qur'an.....	30
2.5	Daya Terima Makanan	32
2.6	Dewasa	33
2.7	Panelis	35
2.8	Kerangka Teori.....	38
2.9	Kerangka Konsep	38
2.10	Hipotesis Penelitian	39
BAB III	40
METODE PENELITIAN	40
3.1	Jenis Penelitian	40
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian	41
3.2.1	Tempat Penelitian	41
3.2.2	Waktu Penelitian.....	41
3.3	Populasi dan Sample Penelitian	41
3.4	Defenisi Operasional	41
3.5	Prosedur Pelaksanaan Eksperimen.....	42
3.5.1	Bahan.....	42
3.5.2	Alat.....	42
3.6	Tahapan Penelitian	43
3.6.1	Proses Pengambilan Sari pati umbi bit dan umbi ungu.....	43
3.6.2	Proses Pembuatan mie dengan penambahan umbi bit dan umbi ungu.....	44
3.7	Uji Daya Terima.....	44
3.7.1	Panelis	46
3.8	Teknik Pengumpulan Data	47
3.8.1	Jenis dan Cara Pengumpulan data.....	47
3.8.2	Analisis dan Pengolahan Data.....	48
3.8.3	Uji Beda	50
BAB IV	51
HASIL DAN PEMBAHASAN	51
4.1	Hasil Penelitian.....	51
4.1.1	karakteristik Ekstrak Umbi Bit yang Dihasilkan	51

4.1.2	Karakteristik Ekstrak Umbi Ungu yang Dihasilkan.....	52
4.1.3	Karakteristik Mie P1 dan P2	52
4.1.4	Deskriptif Panelis	54
4.1.5	Analisis Organoleptik Mie Dengan Bahan Penambahan Umbi Bit dan Umbi Ungu	54
4.1.6	Hasil Kandungan Gizi Mie Dengan Bahan Penambahan Umbi Bit dan Umbi Ungu	57
4.1.7	Hasil Uji Beda (Independent Sample t-Test)	58
4.2	Pembahasan	60
4.2.1	Karakteristik Mie	60
4.2.2	Uji Organoleptik Mie Dengan Bahan Tambahan Umbi Bit Dan Umbi Ungu.....	61
4.2.3	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie.....	61
4.2.4	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie.....	63
4.2.5	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie	63
4.2.6	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie	64
4.2.7	Analisis Kandungan Gizi (Karbohidrat dan Besi (Fe)) Pada Mie...65	
BAB V	69
KESIMPULAN DAN SARAN	69
5.1	Kesimpulan.....	69
5.2	Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

2.1	Tabel Komposisi Umbi Bit/100g.....	13
2.2	Tabel Kandungan Gizi Umbi ungu.....	19
2.3	Tabel Syarat Mutu Mie kering SNI 8217-2015 (BSN 2015).....	23
2.4	Tabel komposisi Kandungan Gizi Per 100g Mie Kering.....	24
2.5	Tabel kandungan Zat Gizi Tepung Terigu.....	25
3.1	Tabel Defenisi Operasional.....	42
3.2	Tabel Tingkat Kesukaan Konsumen atau Panelis.....	45
3.3	Tabel kriteria Kesukaan dan Interval Persentase.....	50
4.1	Tabel Karakteristik Ekstrak Umbi Bit.....	51
4.2	Tabel Karakteristik Ekstrak Umbi Ungu.....	52
4.3	Tabel Karakteristik Mie P1 dan P2.....	53
4.4	Tabel Hasil Organoleptik Warna Pada Mie Dengan Bahan Tambahan Umbi Bit dan Umbi ungu.....	54
4.5	Tabel Hasil Organoleptik Rasa Pada Mie Dengan Bahan Tambahan Umbi Bit dan Umbi ungu.....	55
4.6	Tabel Hasil Organoleptik Aroma Pada Mie Dengan Bahan Tambahan Umbi Bit dan Umbi ungu.....	56
4.7	Tabel Hasil Organoleptik Tekstur Pada Mie Dengan Bahan Tambahan Umbi Bit dan Umbi ungu.....	56
4.8	Hasil Kandungan Zat Gizi Mie P1 Tepung Terigu 75% Umbi Bit 20% Umbi Ungu 5%.....	57
4.9	Hasil Kandungan Zat Gizi Mie P2 Tepung Terigu 75% Umbi Ungu 20% Umbi Bit 5%.....	57
4.10	Tabel Hasil Uji Beda Warna Mie.....	58
4.11	Tabel Hasil Uji Beda Rasa Mie.....	59
4.12	Tabel Hasil Uji Beda Aroma Mie.....	59
4.13	Tabel Hasil Uji Beda Tekstur Mie.....	60

DAFTAR GAMBAR

2.1	Gambar Umbi Bit.....	9
2.2	Gambat Umbi Ungu.....	16
2.3	Gambar Daging umbi ungu.....	18
4.1	Gambar Karakteristik Ekstrak Umbi Bit.....	51
4.2	Gambar Karakteristik Ekstrak Umbi Ungu.....	52
4.3	Gambar Mie Perlakuan 1.....	53
4.4	Gambar Mie Perlakuan 2.....	53



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik.....	73
Lampiran 2. Rekapitulasi Data Skor Hasil Uji Organoleptik Mie P1.....	74
Lampiran 3. Rekapitulasi Data Skor Hasil Uji Organoleptik Mie P2.....	75
Lampiran 4. Pengolahan Data dan Analisis Data.....	76
Lampiran 5. Hasil laboratorium P1 dan P2.....	81
Lampiran 6. Hasil Uji Beda Independent Sample Test.....	85
Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Mie dan Dokumentasi Lapangan.....	86



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN