

**PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KOMPOSIT (TEPUNG RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*)), TEPUNG KEDELAI (*Glycine max*) DAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum*)) PADA PEMBUATAN MIE BASAH TERHADAP KANDUNGAN ENERGI DAN PROTEIN SERTA MUTU ORGANOLEPTIK**

**TUGAS AKHIR**

Untuk Memenuhi Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi



Oleh:

**Putri Mamluatun Najah**

**NIM. 125070305111001**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA  
MALANG**

**2016**

**DAFTAR ISI**

Halaman Judul.....	i
Halaman Persetujuan .....	ii
Kata Pengantar .....	iii
Abstrak .....	vi
Abstract .....	vii
Daftar Isi .....	viii
Daftar Gambar .....	xiii
Daftar Tabel.....	xiv
Daftar Singkatan.....	xv
BAB 1 Pendahuluan	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2 Tinjauan Pustaka	
2.1 Kekurangan Energi Protein (KEP).....	7
2.1.1 Pengertian KEP .....	7
2.1.2 Gejala KEP.....	8
2.1.3 Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya KEP.....	9
2.1.4 Cara Mencegah KEP.....	10
2.2 Mie.....	10
2.2.1 Sejarah Mie.....	10
2.2.2 Jenis-Jenis Mie.....	11
2.1.3 Kandungan Mie.....	11

2.3 Mie Basah.....	12
2.3.1 Karakteristik Mie Basah.....	12
2.3.2 Bahan-Bahan Pembuatan Mie Basah.....	13
2.3.2.1 Tepung Terigu.....	13
2.3.2.2 Telur Ayam.....	14
2.3.2.3 Garam.....	14
2.3.2.4 Air.....	15
2.3.2.5 Soda Abu.....	15
2.3.3 Proses Pembuatan Mie Basah.....	16
2.3.3.1 Pencampuran Bahan.....	16
2.3.3.2 Pengulenan Adonan.....	17
2.3.3.3 Pembentukan Lembaran.....	17
2.3.3.4 Pembentukan Mie.....	18
2.3.3.5 Perebusan.....	18
2.3.3.6 Pendinginan.....	18
2.4 Tanaman Rumput Laut.....	18
2.4.1 Klasifikasi Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	18
2.4.2 Kandungan Gizi Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	20
2.4.3 Kegunaan Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	21
2.5 Kacang Kedelai .....	22
2.5.1 Klasifikasi Kacang Kedelai ( <i>Glycine max</i> ).....	22
2.5.2 Kandungan Kacang Kedelai ( <i>Glycine max</i> ).....	23
2.5.3 Kegunaan Kacang Kedelai ( <i>Glycine max</i> ).....	23
2.6 Tepung komposit.....	24
2.6.1 Pengertian.....	24
2.7 Mutu Zat Gizi.....	24



2.7.1 Energi.....	24
2.7.1 Protein.....	25
2.8 Uji Mutu Gizi.....	26
2.8.1 Analisa Kandungan Energi.....	26
2.8.2 Analisa Kandungan Protein.....	26
2.9 Mutu Organoleptik.....	27
2.9.1 Warna.....	27
2.9.2 Rasa.....	27
2.9.3 Aroma.....	27
2.9.4 Tekstur.....	28
2.10 Uji Organoleptik.....	28
2.10.1 Pengertian Uji Organoleptik.....	28
2.10.2 Panelis.....	28
2.10.2.1 Pengertian Panelis.....	28
2.10.2.2 Macam-Macam Panelis.....	29
BAB 3 Kerangka Konsep dan Hipotesis	
3.1 Kerangka Konsep .....	32
3.2 Hipotesis .....	33
BAB 4 Metode Penelitian	
4.1 Desain Penelitian.....	35
4.2 Sampel.....	36
4.2.1 Kriteria Inklusi .....	36
4.2.1.1 Tepung rumput laut .....	36
4.2.1.2 Tanaman kacang kedelai.....	37
4.2.2 Kriteria Eksklusi .....	37
4.2.2.1 Tepung rumput laut .....	37

4.2.2.2 Tanaman kacang kedelai.....	37
4.3 Variabel Penelitian.....	37
4.3.1 Variabel Terikat.....	37
4.3.2 Variabel Bebas.....	37
4.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
4.5 Instrumen Penelitian.....	38
4.5.1 Bahan dan Alat.....	38
4.6 Definisi Operasional.....	40
4.7 Prosedur Penelitian.....	41
4.7.1 Alur Penelitian.....	41
4.7.2 Tahap Penelitian.....	43
4.8 Analisa Data.....	49
<b>BAB 5 Hasil Penelitian dan Analisa Data</b>	
5.1 Pelaksanaan Penelitian .....	51
5.2 Hasil Analisa Mutu Gizi .....	53
5.2.1 Kandungan Energi .....	53
5.2.2 Kandungan Protein .....	54
5.3 Hasil Analisa Mutu Organoleptik .....	56
5.3.1 Warna .....	56
5.3.2 Aroma .....	57
5.3.3 Tekstur .....	58
5.3.4 Rasa .....	59
5.4 Daya Terima Terbaik .....	60
5.5 Kelompok Terbaik .....	61
<b>BAB 6 Pembahasan</b>	
6.1 Mutu Zat Gizi.....	62



6.1.1 Kandungan Energi .....	62
6.1.2 Kandungan Protein .....	63
6.2 Mutu Organoleptik.....	65
6.2.1 Parameter Warna .....	65
6.2.2 Parameter Aroma .....	66
6.2.3 Parameter Tekstur .....	67
6.2.4 Parameter Rasa.....	67
6.2.5 Daya Terima Terbaik .....	68
6.2.6 Kelompok Terbaik.....	68
6.2.7 Implikasi terhadap Gizi.....	69
6.2.8 Keterbatasan Penelitian.....	70
<b>BAB 7 Kesimpulan dan Saran</b>	
7.1 Kesimpulan.....	71
7.2 Saran.....	72
<b>Daftar Pustaka.....</b>	73
<b>Lampiran.....</b>	77

