

**PENGGUNAAN PALATA UNTUK MEMPERPANJANG
UMUR SIMPAN MIE BASAH**

TUGAS AKHIR



SUCI NUER ASIVA

1152006024

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2019

**PENGGUNAAN PALATA UNTUK MEMPERPANJANG
UMUR SIMPAN MIE BASAH
TUGAS AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian**




**SUCI NUER ASIVA
1152006024**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2019**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya Saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah Saya nyatakan dengan benar

Nama : Suci Nuer Asiva
NIM : 1152006024
Tanda Tangan : 
Tanggal : 28 Agustus 2019

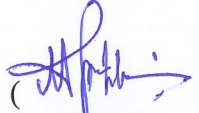
HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh :

Nama : Suci Nuer Asiva
NIM : 1152006024
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Judul Proposal : Penggunaan Palata Untuk Memperpanjang Umur
Simpan Mie Basah

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Rizki Maryam Astuti, M.Si ()
Pembimbing II : Lili Defi Z., S.Pt, M.Si ()
Penguji : Laras Cempaka, S.Si, M.T ()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 28 Agustus 2016

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “**Penggunaan Palata Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah**”. Adapun tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penghargaan dan ucapan terima kasih sebanyak-banyaknya penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Rizky Maryam Astuti, M.Si, sebagai dosen pembimbing utama dan dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan, arahan, saran dan dukungan moril kepada penulis.
2. Ibu Lili Defi Z, S.Pt., M.Si, sebagai dosen pembimbing yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penelitian.
3. Bapak Hairudin Ali dan Ka Geugeut Zahra, sebagai pembimbing yang selalu memberikan saran dan motivasi kepada penulis.
4. Ibu Laras Cempaka, M.T., sebagai dosen penguji yang memberikan saran-saran terhadap penelitian penulis.
5. Seluruh staf dosen Ilmu dan Teknologi Pangan, atas ilmu-ilmu dan bimbingan yang diberikan kepada penulis.
6. Kedua orang tua penulis, Bapak Nirun dan (Almarumah) Ibu Sri Sutanti yang selalu memberikan dukungan moril dan materil kepada penulis.
7. Ibu penulis Drg.Sri Rahayu yang selalu memberikan bimbingan, arahan, saran, dukungan moril dan materil kepada penulis.
8. Kakak perempuan penulis, Awalina Tania Beti yang selalu membantu keberlangsungan penelitian penulis.
9. Teman dekat penulis, Bayu Yogyantoro yang selalu menemani selama penyusunan penelitian.
10. Ibu Ipung Purwani, S.E, yang selalu memberikan semangat dan motivasi untuk penulis.

11. Teman satu penelitian, Bella Amalia yang selalu saling membantu dan memberikan semangat dalam penyusunan penelitian.
12. Teman-teman angkatan 2015, yang selalu membantu, memberikan dukungan dan masukan selama penelitian.
13. ITP *family*, yang telah membantu menjadi panelis selama penelitian dan memberikan semangat serta dukungan.
14. Teman dekat penulis, Feby Herdiyanti, Annaba Nadya, Afiqah Syafawani, Amelia Putri, Risma Malatifah, Nashwa Aprilia.
15. Semua rekan yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca umumnya dan bagi penulis khususnya. Penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan penulis. Semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Jakarta, 2019

Suci Nuer Asiva

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademik Universitas Bakrie, Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Suci Nuer Asiva
NIM : 1152006024
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer
Jenis Tugas Akhir : Penelitian Mandiri

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas sebagian karya ilmiah Saya yang berjudul:

PENGGUNAAN PALATA UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN MIE BASAH

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan sebagian hasil (pendahuluan dan kesimpulan) tugas akhir Saya selama tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini Saya buat dengan sebenar-benarnya.

Dibuat di : Jakarta

Tanggal : 28 Agustus 2019

Yang menyatakan,



Suci Nuer Asiva

**PENGGUNAAN PALATA UNTUK MEMPERPANJANG
UMUR SIMPAN MIE BASAH**

Suci Nuer Asiva

ABSTRAK

Produk mie basah terbuat dari tepung terigu, air, palata, telur yang diolah dan direbus sebelum dipasarkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mie basah dengan penambahan palata dan menentukan umur simpan. Parameter pengamatan dalam penelitian ini adalah kadar air, angka lempeng total dan uji sensori. Jumlah panelis yang digunakan untuk uji sensori adalah 50 orang. Pendugaan umur simpan dilakukan dengan metode *survival analysis*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur simpan mie basah dengan penambahan palata konsentrasi 0.075% memiliki umur simpan 30.7 ± 3.20 jam pada 50% penolakan konsumen. Pada parameter kadar air yaitu lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap kadar air, namun perlakuan tidak berpengaruh nyata. Nilai ALT dimulai dari 1,82 log cfu/ml hingga 2,57 log cfu/ml.

Kata kunci: Mie Basah, Umur Simpan, Sensori, Kadar Air, ALT

**PENGGUNAAN PALATA UNTUK MEMPERPANJANG
UMUR SIMPAN MIE BASAH**

Suci Nuer Asiva

ABSTRACT

Wet noodle products are made from flour, water, palata, eggs which are processed and boiled before being marketed. The purpose of this study was to determine the characteristics of wet noodles with the addition of palata and determine shelf life. Parameters that observed in this study were water content, total plate count and sensory test. The number of panelists was 50 people. Estimated shelf life is carried out using a survival analysis method. The results showed that the shelf life of wet noodles with the addition of 0.075% concentration had a shelf life of 30.7 ± 3.20 hours at 50% of consumer rejection. In the parameters of water content, shelf life has a significant effect on water content, but the treatment has no significant effect. The ALT value starts from 1.82 log cfu / ml to 2.57 log cfu / ml.

Keywords: wet noodle, shelf life, sensory, water content, ALT

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	2
Tujuan Penelitian.....	3
METODE PENELITIAN	4
Waktu dan Tempat Penelitian	4
Bahan dan Alat	4
Metode Penelitian	4
Persiapan Sampel.....	5
Penentuan Umur Simpan dengan Uji Sensori	6
Uji Kadar Air (AOAC, 2005)	7
Uji Mikrobiologi.....	8
Analisis Data.....	8
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	10
Pendugaan Umur Simpan Berdasarkan <i>Survival Analysis</i>	10

Analisis Kadar Air	12
Analisis Angka Lempeng Total.....	14
KESIMPULAN DAN SARAN.....	16
Kesimpulan	16
Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	20

DAFTAR TABEL

Tabel 3. Pendugaan Umur Simpan untuk 25% dan 50% dari Penolakan Konsumen.....	11
Tabel 4. Hasil Uji Kadar Air Mie Basah.....	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambaran Umum Tahapan Penelitian	5
Gambar 2. Proses Produksi Mie Basah	6
Gambar 3. Persen Penolakan Produk Minuman Telang (<i>Cut off 50%</i>)	11
Gambar 4. Nilai Angka Lempeng Total (ALT) Mie Basah	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perintah Aplikasi R v.3.5.2.....	20
Lampiran 2. Hasil <i>Survival Analysis</i>	22
Lampiran 3. Data Angka Lempeng Total.....	26
Lampiran 4. SPSS Kadar Air.....	27