



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN PUREE EDAMAME
DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

MARGARETHA TRIVONIA BEKOR

NIM. 175800013

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

(TATA BOGA)

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2021



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN PUREE
EDAMAME DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

MARGARETHA TRIVONIA BEKOR
NIM. 175800013

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA**
(TATA BOGA)

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2021



SKRIPSI

**PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN PUREE
EDAMAME DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh

**Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional
Kesejahteraan Keluarga**

Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya



**MARGARETHA TRIVONIA BEKOR
NIM. 175800013**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGA
(TATA BOGA)**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

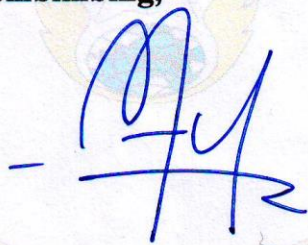
2021





Persetujuan Pembimbing

**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing,**



Dr. Yunus Karyanto S.Pd., M.Pd
NIDN. 0722047701

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Pada**

**Hari : Kamis
Tanggal : 29 Februari
Tahun : 2021**

Panitia Ujian,

**Ketua : Yunia Dwie Nurcahyanie, ST, MT
Dekan Fakultas Teknik**

**Sekretaris : Agus Ridwan Mbh, S.Pd.,MP.d.
Ketua Progdil PVKK**

**Anggota : Sulistiami S.Pd.,M.Pd
Penguji I**

**: Dr. Atiqoh M.Pd
Penguji II**



SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nam : Margaretha TrivoniaBekor
Nim : 175800013
Fakultas : Teknik
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Bidang Keahlian : Tata Boga
Judul : Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Puree
Edamame Ditinjau Dari Uji Organoleptik
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Menyatakan bahwa skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagaimana maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 29 Januari 2021

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,



Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

0722047701



Margaretha TrivoniaBekor

175800013

Motto

“Jangan mencoba untuk memperbaiki apa yang datang pada hidupmu, tetapi perbaiki dirimu dalam melihat sesuatu yang datang dan kamu akan baik-baik saja”

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta do'a yang telah dipanjatkan. Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Puree Edamame Ditinjau Dari Uji Organoleptik”**. Ucapan banyak terima kasih disampaikan kepada Dosen Pembimbing yang telah bersedia membimbing kami untuk menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini sesuai dengan yang diharapkan.

Pengerjaan tugas Akhir ini merupakan prasyarat akademik dan juga sebagai acuan untuk melanjutkan penelitian selanjutnya serta untuk menyelesaikan pendidikan Tingkat Sarjana Strata (S-1) Jurusan Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Semoga saja Proposal Tugas Akhir ini dapat diterima ditengah-tengah para Dosen Pembimbing yang telah membimbing para mahasiswanya masing-masing.

Proposal Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan berbagai pihak. Dengan penuh rasa hormat, terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Dr Marianus Subandowo MS, selaku Rektok Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
2. Bapak Agus Ridwan Misbahudi, S.Pd., M.Pd selaku Kepala Progam Study Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak menyumbangkan waktu untuk membimbing, memberikan koreksi, saran dan kritiknya serta memotivasi penulis dalam menyelesaikan Proposal Tugas Akhir.
4. Bapa Yosefat R.P.A Bekor dan mama Edeltrudis Esli kedua orang tua dan Kakak Hanni, kakak Geri, adik Trisna, adik Hilsa dan Valerie saudara saya tercinta yang selalu mendukung, memberi semangat dan doa serta banyak membantu saya dari awal masuk kuliah sampai Tugas Akhir ini bisa diselesaikan
5. Terima kasih juga kepada teman-teman seperjuangan Sherina, Ovita, Anna, Firda, Dhea, dhani, boga 2017 dan yang lain yang tidak bisa saya sebutkan.

Atas bantuan dan saran-saran yang telah diberikan selama proses Propo]sal Tugas Akhir ini.

6. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, baik yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih ada sejumlah kesalahan dan masih jauh dari kesempurnaan dalam Tugas Akhir ini, namun penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan sebaik-baiknya. Oleh karena itu, saran, kritik, dan diskusi yang membangun akan diterima dengan senang hati dan pikiran terbuka. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 29 Januari 2021

Margaretha Trivonia Bekor

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengajuan skripsi	ii
Halaman Persetujuan Pembimbing	iii
Halaman Persetujuan berita acara ujian	iv
Surat pernyataan keaslian ujian.....	v
Motto	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar isi.....	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar gambar.....	xiii
Lampiran	xiv
Abtrak	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	2
C. Rumusan Masalah	2
D. Hipotesis.....	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian	3

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Dasar Teori.....	5
1. Tinjauan Edamame	7
2. Tinjauan Mie.....	10
B. Tinjauan Penelitian yang Relevan.....	22
C. Kerangka Penelitian	23

BAB III METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian	24
B. Populasi dan Sampel Penelitian	25
C. Variabel Penelitian	26
D. Instrumen Penelitian.....	30
E. Teknik Pengumpulan Data.....	30
F. Metode Analisis Data.....	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAAN	
A. Data Hasil Penelitian.....	43
B. Analisis Data	49
C. Pembahasan Hasil Penelitian	56
BAB V PENUTUP	
A. Simpulan	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63

DAFTAR TABEL

2.1. Kasifikasi Edamame	6
2.2. Kandungan Gizi Dalam 100 Gram Kacang Edamame	8

2.3. Perbandingan Kandungan Gizi Edamame Dengan Kedelai Dan Kacang Kedelai Per Setengah Gelas (80gram) Bahan Menah	9
2.4. Standar Mutu Mie Basah.....	11
3.1. Definisi Operasional Penelitian	27
3.2. Kisi-kisi instrumen.....	30
3.3. Skala Pengukuran Uji Organoleptik	33
3.4. Kisi-kisi kuisioner.....	34
3.5. Kisi-kisi observasi	35
3.6. Uji Organoleptik Tentang Rasa	36
3.7. Uji Organoleptik Tentang Tekstur.....	36
3.8. Uji Organoleptik Tentang Aroma.....	36
3.9. Uji Organoleptik Warna	37
3.10. Tingkat Kesukaan	37
3.11. Tabulasi Ragam Satu Arah	42
4.1. Tanggapan Responden Tentang Pengaru Penambahan Edamame Terhadap rasa mie basah	44
4.2. Tanggapan Responden Tentang Pengaru Penambahan Edamame Terhadap aroma mie basah	45
4.3. Tanggapan Responden Tentang Pengaru Penambahan Edamame Terhadap warna mie basah.....	46
4.4. Tanggapan Responden Tentang Pengaru Penambahan Edamame Terhadap tekstur mie basah.....	47
4.5. Tanggapan Responden Tentang Pengaru Penambahan Edamame Terhadap tingkat kesukaan mie basah.....	48
4.6. Anova Single Factor Panelis Rasa Mie Basah	50
4.7. Anova Single Factor Panelis aroma Mie Basah.....	51
4.8. Anova Single Factor Panelis warnaMie Basah	52
4.9. Anova Single Factor Panelis tekstur Mie Basah.....	54
4.10. Anova Single Factor Panelis tingkat kesukaan Mie Basah.....	55
Bagan 2.1 Kerangka Penelitian	22
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	25

Bagan 3.2 Proses Pengumpulan Data	40
Diagram 4.1 uji organoleptik rasa	50
Diagram 4.2 uji organoleptik aroma	51
Diagram 4.3 uji organoleptik warna.....	53
Diagram 4.4 uji organoleptik tekstur	54
Diagram 4.5 uji organoleptik tingkat kesukaan	56

DAFTAR GAMBAR

2.1. Tanaman Edamame	8
2.2. Tepung Terigu	12
2.3. Tepung Tapioka	14
2.4. Garam	14
2.5. Telur.....	15
2.6. Kacang Edamame	15
2.7. Air.....	16
2.8. Timbangan	17
2.9. Blender.....	17
2.10. Saringan	17
2.11. Solet	18
2.12. Baskom	18
2.13. Gilingan Mie.....	18
2.14. Panci	19
2.15. Kompor.....	19
3.1 Bahan pembuatan mie	32
3.2 Bahan adonan mie	32
3.3 Adonan yang telah diuleni	32
3.4 Adonan yang telah dipipihkan	32
3.5 Hasil jadi mie	33

Lampiran

Lampiran 1 berita acara bimbingan skripsi.....	71
Lampiran 2 form revisi skripsi.....	72
Lampiran 3 berita acara skripsi.....	73
Lampiran 4 surat iji penelitian.....	74
Lampiran 5 Angket Konsumen.....	75
Lampiran 6 Proses Pembuatan.....	77
Lampiran 7 Pengisian Angket.....	78