



## PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG KUNING SEBAGAI SUMBER VITAMIN A TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI MIE KERING

Festi Dwi Rosiani ✉

Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

### Info Artikel

#### Sejarah Artikel:

Diterima September 2013

Disetujui Oktober 2013

Dipublikasikan

November 2013

#### Keywords:

Dried noodles; vitamin A;  
yellow cornmeal

### Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas mie kering substitusi tepung jagung kuning dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa, untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat pada mie kering substitusi tepung jagung kuning, dan untuk mengetahui kandungan vitamin A, dan proksimat pada produk yang terbaik hasil uji inderawi. Objek penelitian ini adalah mie kering substitusi tepung jagung kuning, menggunakan tepung jagung kuning dengan jumlah yang berbeda yaitu tepung jagung kuning 25% dan tepung terigu 75%, tepung jagung kuning 35% dan tepung terigu 65%, tepung jagung kuning 45% dan tepung terigu 55%. Desain eksperimen yang digunakan adalah desain acak sempurna. Metode pengumpulan data penelitian ini adalah 1) penilaian subyektif dengan uji inderawi dan uji kesukaan, 2) penilaian obyektif dengan uji vitamin A dan proksimat sampel terbaik hasil uji inderawi. Alat pengumpulan data penelitian ini adalah panelis agak terlatih untuk uji inderawi dan panelis tidak terlatih untuk uji kesukaan. Metode analisis data uji inderawi menggunakan analisis varian klasifikasi tunggal sedangkan uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif persentase. Dari hasil analisis varian klasifikasi tunggal yaitu ada perbedaan kualitas penggunaan tepung jagung kuning ditinjau dari aspek warna dan tekstur, sedangkan pada aspek aroma dan rasa tidak ada perbedaan kualitas. Hasil uji laboratorium menggunakan produk mie kering terbaik yaitu dengan penambahan tepung jagung kuning 25% diantaranya kandungan vitamin A 0,027µg/g, kadar air 9,929%, abu 0,751%, lemak 2,370%, protein 9,837%, karbohidrat 77,1%. Produk yang disukai masyarakat yaitu produk yang menggunakan tepung jagung kuning 25%. Kesimpulan penelitian ini adalah tidak ada perbedaan kualitas organoleptik mie kering substitusi tepung jagung kuning (25%, 35% dan 45%) terhadap karakteristik inderawi mie kering hasil eksperimen ditinjau dari aspek aroma dan rasa, tetapi ada perbedaan terhadap aspek warna dan tekstur. Profil kesukaan masyarakat terhadap mie kering substitusi tepung jagung kuning dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa lebih menyukai sampel A(25%) dengan persentase kesukaan 67,00%. Hasil uji laboratorium pada sampel yang terbaik yaitu sampel A(25%) mengalami peningkatan kandungan gizi vitamin A dan proksimat..

### Abstract

The purpose of this study was to determine the quality of dried noodles substitute yellow cornmeal from the aspects of color, aroma, texture and taste, to determine the level of preference on dry noodles substitute yellow cornmeal, and to determine the content of vitamin A, and proximate to the product best sensory test results. Object of this study was dried noodle substitute yellow corn flour, yellow corn flour by using different amounts of the yellow maize 25% and 75% wheat flour, yellow corn flour and wheat flour 35% 65%, 45% yellow corn flour and wheat flour 55%. Experimental design used was randomized design perfectly. Methods of data collection of this study were 1) a subjective assessment by sensory test and test preference, 2) objective assessment of vitamin A and proximate test sample test results sensuous best. Research data collection tool was somewhat trained panelists for sensory testing and untrained panelists to test preferences. Sensory test data analysis methods using single classification analysis of variance test while the percentage of preference using descriptive analysis. From the analysis of variants of a single classification is no difference in quality use yellow cornmeal in terms of aspects of color and texture, while the aspects of aroma and taste no difference in quality. Laboratory test results using the best dried noodle products with the addition of yellow corn flour 25% of them contain vitamins A 0.027 ug / g, water content of 9.929%, 0.751% ash, fat 2.370%, 9.837% protein, 77.1% carbohydrate. The products are appreciated by the public who use the product 25% of yellow corn meal. The conclusion of this study is there is no difference in the organoleptic quality of dried noodles substitute yellow cornmeal (25%, 35% and 45%) on the sensory characteristics of dry noodles experimental results in terms of aspects of the aroma and flavor, but there are differences in the aspects of color and texture. Profile preferences of society to dry noodles yellow cornmeal substitution of aspects of color, aroma, texture, and taste more like the sample A (25%) with a percentage of 67.00% favorite. The results of laboratory tests on samples of the best that the sample A (25%) experienced an increase in the nutrient content of vitamins A and proximate.

© 2013 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:

Gedung E7 Lantai 2 FT Unnes

Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229

E-mail: [jurnal.tjp@gmail.com](mailto:jurnal.tjp@gmail.com)

ISSN 2252-6587

## PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia masih banyak yang mengalami kekurangan gizi disebabkan oleh tidak seimbangnya produksi pangan dengan laju pertumbuhan penduduk, masih rendahnya pengetahuan masyarakat tentang gizi, dan faktor kemiskinan. Saat ini masyarakat Indonesia banyak yang mengkonsumsi makanan serba instan salah satunya adalah mie kering. Mie kering yaitu makanan kering yang terbuat dari tepung terigu, mempunyai kadar air 8-10 tetapi tidak kaya vitamin, terutama vitamin A yaitu 0,00 mg. Jagung merupakan bahan makanan alternatif selain nasi, yang kaya vitamin A, pati dan karbohidrat. Untuk itu peneliti bereksperimen membuat mie kering substitusi tepung jagung kuning dengan persentase yang berbeda yaitu 25%, 35%, dan 45%.

Permasalahan dalam penelitian ini adalah 1) apakah ada perbedaan kualitas organoleptik mie kering substitusi tepung jagung kuning dengan prosentase yang berbeda yaitu 25%, 35%, dan 45% ditinjau dari warna, rasa, aroma dan tekstur, 2) bagaimana profil kesukaan masyarakat terhadap mie kering substitusi tepung jagung kuning dengan prosentase yang berbeda yaitu 25%, 35%, dan 45% ditinjau dari warna, rasa, aroma, dan tekstur, 3) berapa kandungan vitamin A dan proksimat pada mie kering substitusi tepung jagung kuning.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas organoleptik mie kering substitusi tepung jagung kuning dengan prosentase yang berbeda yaitu 25%, 35%, dan 45% ditinjau dari warna, rasa, aroma dan tekstur. Untuk mengetahui profil kesukaan masyarakat terhadap mie kering substitusi tepung jagung kuning dengan prosentase yang berbeda yaitu 25%, 35%, dan 45% ditinjau dari warna, rasa, aroma dan tekstur. Untuk mengetahui kandungan vitamin A dan proksimat pada mie kering substitusi tepung jagung kuning.

## METODE PENELITIAN

Obyek dalam penelitian ini adalah mie kering substitusi tepung jagung kuning, menggunakan tepung jagung kuning dengan jumlah yang berbeda yaitu tepung jagung kuning 25% dan tepung terigu 75%, tepung jagung kuning 35% dan tepung terigu 65%, tepung jagung kuning 45% dan tepung terigu 55%.

Variabel Bebas dari penelitian ini adalah banyaknya tepung jagung kuning yang digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan mie kering yaitu tepung jagung kuning 25% dan tepung terigu 75%, tepung jagung kuning 35% dan tepung terigu 65%, tepung jagung kuning 45% dan tepung terigu 55%. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah kualitas mie kering substitusi tepung jagung kuning dilihat dari : a) mutu inderawi dengan indikator warna, aroma, tekstur, dan rasa, b) uji kesukaan yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk mie kering, c) serta kandungan gizi yang meliputi vitamin A dan proksimat. Variabel kontrol dalam penelitian ini adalah karakteristik bahan dan formula bahan tambahan yang digunakan, peralatan yang digunakan, proses pembuatan, bentuk adonan, ketebalan adonan, suhu perebusan, serta suhu lama pengeringan, dan proses pengemasan. Metode penelitian menggunakan metode eksperimen. Desain Eksperimen yang digunakan yaitu Desain Acak Sempurna. Metode dan Alat pengumpulan data yang digunakan ada 2, yaitu penilaian subyektif dengan uji inderawi menggunakan panelis agak terlatih yang berjumlah 20 orang dan uji kesukaan menggunakan panelis tidak terlatih dengan jumlah 80 orang yang telah dikelompokkan sesuai usia. Penilaian obyektif yaitu dengan analisis kandungan gizi meliputi vitamin dan proksimat. Untuk hasil uji inderawi data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis klasifikasi tunggal, dengan lanjutan uji tukey sedangkan untuk uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif persentase.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna, hasil uji inderawi mie kering substitusi tepung jagung kuning 25% kode (A) memiliki rerata skor tertinggi adalah 3,5 maka kriteria warna untuk kode (A) yaitu sangat ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 35% kode (B) memiliki rerata skor yaitu 2,9 maka kriteria warna untuk kode (B) yaitu ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 45% kode (C) memiliki rerata skor yaitu 2,5 maka kriteria warna untuk kode (C) yaitu ideal.

**Tabel 1.** Tabulasi data hasil uji inderawi pada aspek warna

Sampel	Skor								Rerata	Kriteria		
	4		3		4	2					1	
	n	%	n	%		n	%	N			%	
A (25%)	12	60%	6	30%	2	10%	0	0%	3.5	Sangat ideal		
B (35%)	3	15%	12	60%	4	20%	1	5%	2.9	Ideal		
C (45%)	3	15%	6	30%	8	40%	3	15%	2.5	Ideal		
D (0%)	3	15%	9	45%	7	35%	1	5%	2.7	Ideal		

Tesktur, hasil uji inderawi mie kering substitusi tepung jagung kuning 25% kode (A) memiliki rerata skor tertinggi adalah 3,1 maka kriteria tekstur untuk kode (A) yaitu sangat ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 35% kode (B) memiliki rerata skor yaitu 2,8 maka kriteria tekstur untuk kode (B) yaitu ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 45% kode (C) memiliki rerata skor untuk kode (C) adalah 2,5 maka kriteria tekstur untuk kode (C) yaitu ideal.

**Tabel 2.** Tabulasi data hasil uji inderawi pada aspek tekstur

Sampel	Skor								Rerata	Kriteria
	4		3		2		1			
	n	%	n	%	N	%	N	%		
A (25%)	7	35%	8	40%	4	20%	1	5%	3.1	Sangat ideal
B (35%)	5	25%	8	40%	5	25%	2	10%	2.8	Ideal
C (45%)	4	20%	4	20%	9	45%	3	15%	2.5	Ideal
D (0%)	11	55%	5	25%	3	15%	1	5%	3.3	Sangat ideal

Aroma, hasil uji inderawi mie kering substitusi tepung jagung kuning 25% kode (A) memiliki rerata skor tertinggi adalah 3,4 maka kriteria aroma untuk kode (A) yaitu sangat ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 35% kode (B) memiliki rerata skor yaitu 3,1 maka kriteria aroma untuk kode (B) yaitu sangat ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 45% kode (C) memiliki rerata skor adalah 2,4 maka kriteria aroma untuk kode (C) yaitu ideal.

**Tabel 3.** Tabulasi data hasil uji inderawi pada aspek aroma

Sampel	Skor								Rerata	Kriteria
	4		3		2		1			
	n	%	n	%	N	%	N	%		
A (25%)	12	60%	5	25%	2	5	1	5%	3.4	Sangat ideal

B (35%)	8	40%	7	35%	4	20%	1	5%	3.1	Sangat ideal
C (45%)	4	20%	4	20%	8	40%	4	20%	2.4	ideal
D (0%)	9	45%	5	25%	5	25%	1	5%	3.1	Sangat ideal

Rasa, hasil uji inderawi mie kering substitusi tepung jagung kuning 25% kode (A) memiliki rerata skor tertinggi adalah 3,0 maka kriteria rasa untuk kode (A) yaitu sangat ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 35% kode (B) memiliki rerata skor adalah 2,4 maka kriteria rasa untuk kode (B) yaitu ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 45% kode (C) memiliki rerata skor adalah 2,3 maka kriteria rasa untuk kode (C) yaitu ideal. Pada sampel mie kering substitusi tepung jagung kuning 0% kode (D) memiliki rerata skor

**Tabel 4.** Tabulasi data hasil uji inderawi pada aspek rasa

Sampel	Skor								Rerata	Kriteria
	4		3		2		1			
	n	%	N	%	N	%	N	%		
A (25%)	7	35%	7	35%	4	20%	2	10%	3.0	Sangat ideal
B (35%)	2	10%	7	35%	7	35%	4	20%	2.4	ideal
C (45%)	2	10%	7	35%	6	30%	5	25%	2.3	ideal
D (0%)	6	30%	9	45%	4	20%	1	5%	3.0	Sangat ideal

Hasil uji normalitas pada sampel A(25%), B(35%), C(45%), dan D(0%) terhadap indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur tampak bahwa  $Lo > L_{tabel}$ , maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang berarti berdistribusi normal.

**Tabel 5.** Hasil perhitungan uji normalitas

Sampel	Lo	$L_{tabel}$	Keterangan
Sampel A (25%)	1.266299	0.132077	Normal
Sampel B (35%)	1.43862	0.132077	Normal
Sampel C (45%)	1.426737	0.132077	Normal
Sampel D (0%)	1.447634	0.132077	Normal

Hasil uji homogenitas pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur maupun keseluruhan aspek tampak bahwa  $sig_{hitung} > sig_{tabel}$  maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak, yang berarti data hasil uji inderawi mie kering substitusi tepung jagung kuning pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa maupun keseluruhan aspek berdistribusi homogen.

**Tabel 6.** Hasil perhitungan uji homogenitas

No	Indikator pengujian	Levene Statistic	Sig	Proporsi	Keterangan
1.	Warna	1.355	.263	0.05	Homogen
2.	Rasa	.685	.564	0.05	Homogen
3.	Aroma	.461	.710	0.05	Homogen
4.	Tekstur	.367	.771	0.05	Homogen

Hasil perhitungan analisis varians berbeda yang meliputi aspek warna, rasa, klasifikasi tunggal terhadap mie kering substitusi aroma, dan tekstur dapat dilihat pada tabel di tepung jagung kuning dengan persentase yang bawah ini :

**Tabel 7.** Rekapitulasi Data Anova pada Indikator Warna

ANOVA					
Rasa	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.500	3	2.833	3.181	.029
Within Groups	67.700	76	.891		
Total	76.200	79			

Pada tabel diatas hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal dapat dilihat  $F_{hitung} = 3,181 < F_{tabel} = 3,239$  maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, yang berbunyi "bahwa ada perbedaan kualitas yang signifikan dari ketiga sampel dilihat dari indikator warna." Hal ini disebabkan adanya kandungan betakaroten pada tepung jagung kuning yang memberi warna alami pada mie kering yaitu warna kuning.

Apabila semakin banyaknya penambahan tepung jagung kuning maka kandungan betakaroten pada mie kering semakin tinggi dan warnanya kuning tua, sehingga pada saat pengeringan terjadi proses perubahan warna yang mengarah warna kuning kecokelatan, karena betakaroten sebagai zat warna dapat berubah atau rusak akibat pengaruh pemanasan.

**Tabel 8.** Rekapitulasi Data Anova pada Indikator Tekstur

ANOVA					
Tekstur	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.900	3	2.633	2.974	.037
Within Groups	67.300	76	.886		
Total	75.200	79			

Pada tabel diatas hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal dapat dilihat  $F_{hitung} = 2.974 < F_{tabel} = 3,239$  maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, yang berbunyi "bahwa ada perbedaan kualitas yang signifikan dari ketiga sampel dilihat dari indikator tekstur." Hal ini disebabkan tepung jagung memiliki granula pati yang lebih kecil dari tepung terigu. Tepung

terigu mengandung protein jenis gliadin dan glutenin yang berperan dalam membentuk gluten sehingga untai mie yang kenyal dan elastis, sedangkan protein tepung jagung kuning lebih banyak mengandung protein zein dan glutelin tidak dapat membentuk gluten sehingga kurang berperan dalam pembentukan kekenyalan dan elastisitas mie.

**Tabel 9.** Rekapitulasi Data Anova pada Indikator Aroma

ANOVA					
Aroma	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.800	3	3.600	3.954	.011
Within Groups	69.200	76	.911		
Total	80.000	79			

Pada tabel diatas hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal dapat dilihat  $F_{hitung} = 3,954 > F_{tabel} = 3,239$  maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang berbunyi "bahwa tidak ada perbedaan kualitas yang signifikan dari ketiga sampel dilihat dari indikator aroma." Pada indikator aroma menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan dari ketiga sampel. Pada dasarnya tepung jagung kuning memiliki bau yang khas (langu) sehingga jika dicampurkan pada olahan

**Tabel 10.** Rekapitulasi Data Anova pada Indikator

ANOVA					
Warna	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.050	3	4.017	6.268	.001
Within Groups	48.700	76	.641		
Total	60.750	79			

Pada tabel diatas hasil perhitungan analisis varians klasifikasi tunggal dapat dilihat  $F_{hitung} = 6,268 > F_{tabel} = 3,239$  maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang berbunyi "bahwa tidak ada perbedaan kualitas yang signifikan dari ketiga sampel dilihat dari indikator rasa." Pada indikator rasa menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan rasa dari ke tiga sampel. Pada dasarnya tepung jagung memiliki rasa yang khas tepung jagung kuning (gurih), rasa gurih tersebut adanya kandungan protein tepung jagung kuning yang tinggi berkisar 7,9 gram, juga

makanan seperti mie kering, baik sedikit maupun banyak penambahan tepung jagung kuning maka aroma langunya akan tetap terasa. Karena saat penggilingan biji jagung kuning kedalam bentuk tepung jagung kuning merupakan proses pemisahan kulit, endosperma, lembaga, dan tip cap. Pada bagian lembaga mengandung lemak tidak jenuh yang cukup tinggi yang dapat mengakibatkan tepung jagung kuning beraroma langu.

7

didapat dari protein tepung terigu berkisar 11,7 gram, dan telur 0,6 gram. Jumlah konsentrasi dari ketiga sampel mie kering hasil eksperimen tidak terlalu berbeda jauh yaitu hanya 10%, sehingga kandungan protein yang dihasilkan tidak terlalu mempengaruhi rasa gurih pada mie kering hasil eksperimen.

Uji laboratorium digunakan untuk mengetahui kandungan vitamin A dan proksimat mie kering substitusi tepung jagung kuning.

**Tabel 11.** Hasil uji laboratorium

No.	Kandungan gizi	Kadar mie kering tep.jagung kuning
1	Kadar air (%)	9,929
2	Abu (%)	0,751
3	Lemak (%)	2,370
4	Protein (%)	9,837
5	Karbohidrat (%)	77,114
6	Vitamin A (mg/100gram)	0,027

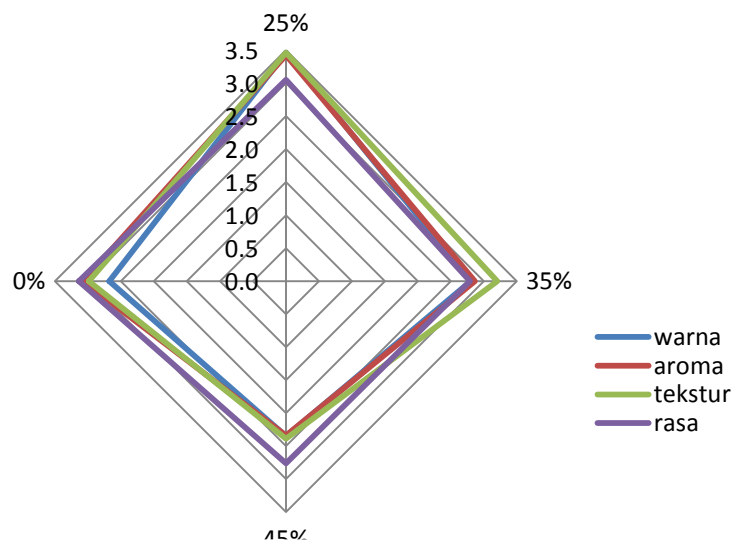
Berdasarkan tabel komposisi gizi mie kering substitusi tepung jagung kuning hasil uji laboratorium didapat hasil untuk kandungan vitamin A yaitu 0,027mg/100gram, dan kandungan proksimat yang terdiri dari kadar air 9,929%, abu 0,751%, lemak 2,370%, protein 9,837%, karbohidrat 77,114%.

Uji kesukaan dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie kering substitusi tepung jagung kuning. Berdasarkan hasil pengujian dari 80 orang panelis tidak terlatih dapat dilihat pada grafik radar dan tabel berikut ini :

**Tabel 11.** Hasil Data Uji Kesukaan

Indikator	Rata- rata Sampel			
	25% (x)	35% (x)	45% (x)	0% (x)
Warna	3.5	2.8	2.4	2.7
Aroma	3.4	2.9	2.3	3.1
Tekstur	3.5	3.2	2.4	3.0
Rasa	3.1	2.8	2.8	3.1
%	67.00%	58.25%	49.19%	59.38%
Kriteria	Cukup suka	Cukup suka	Kurang suka	Cukup suka

€

**Grafik 1.** Radar uji kesukaan mie kering substitusi tepung jagung kuning

Berdasarkan data uji kesukaan pada aspek warna, menurut 20 anak-anak putri, 20 anak-anak putra, 20 remaja putri, dan 20 remaja putra menyukai sampel A(25%) dibandingkan sampel B(35%) dan C(45%). Panelis tidak terlatih lebih menyukai sampel A(25%) karena panelis tidak terlatih mengetahui kriteria warna mie kering yang baik pada umumnya berwarna kuning yaitu pada sampel A(25%) dan memiliki kriteria warna kuning dengan rata-rata yang tertinggi dibandingkan sampel lainnya yaitu 3,5.

Berdasarkan data uji kesukaan pada aspek aroma dan rasa, menurut 20 anak-anak putri, 20 anak-anak putra, 20 remaja putri, dan 20 remaja putra mendapat kesukaan menilai aroma dan rasa mie kering hasil eksperimen, karena dari ketiga sampel mie kering hasil eksperimen sama-sama beraroma khas tepung jagung kuning (lagu). Sampel A(25%) memiliki kriteria aroma dan rasa mie kering dengan rata-rata yang tertinggi dibandingkan sampel lainnya yaitu 3,4 dan 3,1. Hal ini disebabkan perubahan tekstur dan warna bahan dapat merubah bau

dan rasa. Dengan demikian panelis tidak terlatih setelah melihat dan menilai pada aspek tekstur dan warna, lebih menyukai sampel A(25%) sehingga pada aspek aroma panelis tidak terlatih cenderung memilih sampel A(25%).

Berdasarkan data uji kesukaan pada aspek tekstur, menurut 20 anak-anak putri, 20 anak-anak putra, 20 remaja putri, dan 20 remaja putra menyukai sampel A(25%) dibandingkan sampel B(35%), dan sampel C(45%). Dimana pada sampel A(25%) memiliki kriteria tekstur mie kering yang kenyal dan tidak mudah putus dengan rata-rata yang tertinggi dibandingkan sampel lainnya yaitu 3,5. Hal ini disebabkan pada sampel A(25%) tekstur mie kering hasil eksperimen kenyal, elastis atau tidak mudah putus. Sedangkan pada sampel B(35%) tekstur mie kering kenyal tetapi kurang elastis, dan sampel C(45%) tekstur mie kering hasil eksperimen kurang kenyal dan mudah putus. Tekstur mie kering yang ideal dan banyak disukai oleh konsumen pada umumnya adalah kenyal, elastis atau tidak mudah putus.

Dari pembahasan hasil uji kesukaan diatas, dapat diketahui bahwa berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur sampel terbaik dari penelitian ini mie kering paling disukai oleh masyarakat adalah mie kering substitusi tepung jagung kuning dengan konsentrasi 25% yaitu dengan persentase kesukaan 67,00% dan termasuk kriteria tinggi.

## KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian ini adalah tidak ada perbedaan kualitas organoleptik mie kering substitusi tepung jagung kuning (25%, 35% dan 45%) terhadap karakteristik inderawi mie kering hasil eksperimen ditinjau dari aspek aroma dan rasa, tetapi ada perbedaan terhadap aspek warna dan tekstur. Profil kesukaan masyarakat terhadap mie kering substitusi tepung jagung kuning dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa lebih menyukai sampel A(25%) dengan persentase kesukaan 67,00%. Hasil uji laboratorium pada sampel yang terbaik yaitu sampel A(25%) yaitu kandungan gizi diantaranya vitamin A 0,027 mg/100gram, dan

kandungan proksimat yang terdiri dari kadar air 9,929%, abu 0,751%, lemak 2,370%, protein 9,837%, karbohidrat 77,114%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Bambang, Kartika dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi
- Bangkittani. 2013. *Melirik Teknologi Mie Jagung dan Potensi Pengembangan*. Litbang.  
<http://bangkittani.com/litbang/melirik-teknologi-mie-jagung-dan-potensi-pengembangan/29-01-2013>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Penerbit: Bhratara
- Priyanto, Duwi. 2009. *5 Jam Belajar Olah Data Dengan SPSS 17*. Yogyakarta: ANDI
- Sopian, Asep dkk. 2005. *Pengaruh Pengeringan Dengan Fair Infrared Dryer, Oven Vakum Dan Frezeer Dryer Terhadap Warna, Kadar Total Karoten, Beta Karoten, Dan Vitamin C Pada Daun Bayam*. Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XVI N0.2. Bogor
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mie Kering*. SNI: 01-2974-1992. Dewan Standarisasi Nasional
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suharsini, Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Suyanti. 2011. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Syafir. 2012. *Manfaat Jagung Untuk Kesehatan*.  
<http://www.syafir.com/2012/01/02/manfaat-jagung-untuk-kesehatan>
- Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan. 1996. *Kamus Besar*



Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka