

KARYA TULIS ILMIAH

**IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORIK MIE KERING DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE (*Rhizopus Oryzae*) DAN
SARI WORTEL (*Daucus Carota*)**



**Sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Kesehatan
Pada Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku**

Disusun Oleh :

EKSODRINA TRIANA KAWORA

P07131023007

**PROGRAM STUDI GIZI
POLITEKNIK KEMENKES MALUKU
2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Oleh Eksodrina Triana Kawora, NIM : P07131023007, Dengan Judul “Identifikasi Karakteristik Sensorik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Tempe dan Sari Wortel” telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 23 April 2026

Dewan Penguji

Penguji Ketua

Junieni., S.Gz.,M.Si

NIP.197908062010122001

Penguji Anggota II

Penguji Anggota III

Michran Marsaoly,S.KM.,M.Kes
NIP.197407011998032002

DR. Ety Yuni Ristanti,SKM.,MPH
NIP. 197606291999032002

Mengesahkan,
Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes
Maluku

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi

Dr.Betty Anthoineta Sahertian,S.Pd.,M.Kes
NIP.197108121994032001

Santi Aprilian Lestaluhu,S.Gz.,M.P.H
NIP. 198104092005012003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah berjudul " Identifikasi Karakteristik Sensorik Mie Kering dengan Penambahan Tepung Tempe dan Sari Wortel " sebagai syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku.

Ucapan terima kasih dengan tulus dan penuh rasa hormat penulis sampaikan kepada DR. Ety Yuni Ristanti,SKM.,MPH selaku pembimbing, yang telah mengorbankan waktu, tenaga dan pikiran, dalam membantu serta membimbing penulis sejak Penelitian hingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada :

1. Dr. Betty Anthoineta Sahertian, Spd.,M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku Program Studi Gizi.
2. Santi Aprilian Lestaluhu,S.Gz.,M.P.H selaku ketua Jurusan Gizi yang telah memberikan motivasi dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan.
3. Junieni.,S.Gz.,M.Si selaku penguji I yang telah bersedia menguji dan memberikan saran, masukan dan arahan untuk Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Michran Marsaoly,S.KM.,M.Kes selaku penguji II yang telah bersedia menguji dan memberikan saran, masukan dan arahan untuk Karya Tulis Ilmiah ini.

5. Penyampaian rasa hormat, rindu dan terima kasih kepada Alm Bpk Daniel Kawora selaku ayah terhebat dalam hidup ini, papa adalah alasan beta sampe ditahap ini.
6. Penyampaian rasa hormat dan terima kasih kepada ibu terhebat Ibu Herlince Palka yang selalu mengusahakan semuanya untuk anakmu ini. Kepada adik-adikku Natalia Kawora, Morar Kawora, Israel Kawora yang selalu jadi penyemangat kakak, kepada semua keluarga yang sangat baik selalu ada membantu dalam setiap proses perkuliahanku.
7. Terima kasih kepada sahabat-sahabatku Ingrid Mirpey, Gisel Pattinama, Jelita Bua puling, kk Ayu Lelloltery, Fatima Rumasukun yang selalu ada dalam setiap proses menjadi sahabat yang selalu ada mensupport. Terima kasih juga kepada semua teman kelas Gizi A.
8. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Marlis Imkorle sebagai seseorang yang spesial yang selalau menjadi support system terbaik dalam setiap proses hingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini selesai.
9. Terima kasih terakhirku pada diri sendiri yang selalu kuat, sabar dalam menjalani setiap proses hingga sampai pada tahap ini.

“ Kita datang dengan tujuan maka dari itu berproseslah sampai tujuanmu itu tercapai, karena prosesmu tidak akan meninggalkanmu dengan sesuatu yang sia-sia ”

Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca, dan semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu melimpahkan rahmat-Nya kepada kita semua.

Ambon, April 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAM PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Landasan Teori	7
B. Kerangka Konsep.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Rancangan Penelitian	29
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	29
D. Sampel dan Panelis	30
1. Sampel	30
2. Panelis	30
E. Variabel dan Defenisi Operasional	32
F. Pengumpulan Data	33

G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	34
H. Cara Pengolahan Data	34
I. Penyajian Data.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Hasil Penelitian	36
B. Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Mie Kering	10
2. Kandungan Gizi Tepung Tempe	18
3. Kandungan Gizi Sari Wortel	21
4. Komposisi Pembuatan Mie Kering	28
5. Variabel dan Defenisi Operasional	32
6. Komposisi Mie kering.....	34
7. Hasil tingkat kesukaan terhadap rasa mie kering (masak)	37
8. Hasil tingkat kesukaan terhadap warna mie kering (mentah)	38
9. Hasil tingkat kesukaan terhadap tekstur mie kering (masak).....	39
10. Hasil tingkat kesukaan terhadap aroma mie kering (masak)	40
11. Rata-rata dan table skor panelis	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mie Kering	9
2. Tepung Tempe	17
3. Sari Wortel.....	21
4. Kerangka Konsep	28
5. Proses Persiapan	66
6. Proses Pengolahan	67
7. Hasil Produk	68
8. Daya Terima	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulir Persetujuan Panelis	57
2. Formulir Uji Organoleptik	58
3. Diagram Alur Pembuatan Tepung Tempe	59
4. Diagram Alur pembuatan Mie Kering.....	60
5. Diagram Alur Pembuatan Sari Wortel.....	61
6. Surat Izin Penelitian.....	62
7. Master Tabel	63
8. Dokumentasi	66

ABSTRAK

IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORIK MIE KERING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE (*Rhizopus Oryzae*) DAN SARI WORTEL (*Daucus carota*).

Eksodrina Triana Kawora*) Ety Yuni Ristanti)**

Latar belakang : Indonesia menjadi peringkat kedua dengan tingkat konsumsi mie instan terbanyak di dunia dengan jumlah 14,260 juta porsi. Mie instan adalah salah satu contoh paling mencolok dari kemajuan industri pangan yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan hidup yang serba cepat dan serba praktis. Konsumsi mie instan secara terus menerus dapat menimbulkan efek buruk seperti peningkatan kadar lemak tubuh, yang dapat menyebabkan obesitas.

Tujuan penelitian : Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik mie kering dengan penambahan tepung tempe dan sari wortel.

Metode penelitian : Jenis penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dilakukan di Laboratorium Jurusan Gizi dengan 30 panelis tidak terlatih menggunakan uji hedonik. Tiga perlakuan mie kering (mentah) dan mie kering (masak) yang diuji adalah A1B1C1, A2B2C2, dan A3B3C3 dengan variasi presentase tepung terigu, tepung tempe, dan sari wortel.

Hasil penelitian : Berdasarkan hasil penelitian mie kering (mentah) terhadap warna menunjukkan panelis lebih menyukai perlakuan A3B3C3 dengan nilai rata-rata tertinggi 3,40 dibandingkan dengan perlakuan A1B1C1 dan A2B2C2. Sedangkan pada produk mie kering (masak) terhadap rasa, tekstur, aroma menunjukkan panelis lebih menyukai perlakuan A3B3C3 dengan nilai rata-rata tertinggi 3,53 dibandingkan dengan perlakuan lainnya.

Kesimpulan : Tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma mie kering dengan kombinasi tepung tempe dan sari wortel menunjukkan perlakuan A3B3C3 lebih disukai dibandingkan perlakuan A1B1C1 dan A2B2C2.

Kata kunci : Mie Kering, Tepung Tempe, Sari Wortel, Sensorik.

*) Mahasiswa Jurusan Gizi (peneliti)

**) Dosen Jurusan Gizi (pembimbing)

