KARYA TULIS ILMIAH

"IDENTIFIKASI TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH DENGAN TAMBAHAN RUMPUT LAUT DAN SARI JAGUNG"

Kemenkes
Poltekkes Maluku

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

Disusun Oleh:

Nama: Putri Abdiyanti Pelu
Nim: P07131023025

PROGRAM STUDI GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALUKU
2026

KARYA TULIS ILMIAH

“IDENTIFIKASI TINGKAT KESUKAAN MIE BASAH DENGAN TAMBAHAN RUMPUT LAUT DAN SARI JAGUNG"

Sebagai Salah Satu Syarat

Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Kesehatan

Pada Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

Disusun Oleh:

Nama: Putri Abdiyanti Pelu

Nim: P07131023025

PROGRAM STUDI GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALUKU

2026

Kemenkes
Politekkes Maluku

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Oleh Putri Abdiyanti Pelu, NIM: P07131023025, Dengan Judul "Identifikasi Tingkat Kesukaan Mie Basah Dengan Tambahan Rumput Laut Dan Sari Jagung" telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 22 Mei 2026

Dewan Penguji

Penguji Ketua

Junieni, S.Gz.,M.Si
NIP: 197908062010122001

Penguji Anggota II

Inamah, SKM.,M.kes
NIP: 197605081999032003

Penguji Anggota III

Dr. Ety Yuni Ristanti,SKM.,M.P.H
NIP: 197606291999032002

Mengesahkan,

Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

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

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah Memberikan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudu“Identifikasi Tingkat Kesukaan Mie Basah Dengan Tambahan Rumput Laut Dan Sari Jagung” sebagai satu syarat kelulusan mata kuliah Karya Tulis Ilmiah.

Ucapan terima kasih dengan tulus dan penuh rasa hormat penulis sampaikan kepada Dr. Ety Ristanti, SKM., M.P.H selaku pembimbing, yang telah mengorbankan waktu, tenaga dan pikiran, dalam membantu serta membimbing penulis dalam usulan penelitian Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada :

1. Dr. Betty Anthoineta Sahertian, S.Pd.,M.Kes selaku Direktur Poloteknik Kesehatan Kemenkes Maluku, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Pendidikan pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku.
2. Santi Aprilian Lestaluhu,SGz.,M.P.H selaku ketua Jurusan Gizi yang telah memberikan motivasi dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku.

3. Junieni, S.Gz, M.Si selaku penguji I yang telah memberikan motifasi dan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini tepat pada waktunya.

4. Inamah,SKM, M.Kes selaku penguji II yang telah memberikan motifasi dan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini tepat pada waktunya

5. Seluruh staf dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Maluku yang telah memberikan ilmu dan mendidik selama penulis mengikuti Pendidikan.

6. Teristimewa penulis mengucapkan terima kasih kepada ke kedua orang tua yaitu mama Aisa hurasan dan bapak Abdullah pelu ,dan juga kepada keluarga saya pengorbanan baik moral materi,finansial,memotivasi dan doanya,serta mendukung penuh yang sudah kalian berikan selama ini,serta setia mendengarkan semua keluh kesah penulis selama masa masa penyusunan ini semoga Allah SWT membalas setiap keringat yang kalian korbankan atas semua kasih sayang kalian yang tak terukur oleh apapuan nilainya.

7. Kepada sahabat-sahabat penulis yang setia menemani dari maba hingga saat ini sindy,shizu,karmila,astuti, dan. Khususnya kepada teman-teman kelas 3A Tiara,Inggrid,Jelita,Ayustina. terima kasi selalu ada dalam proses penulis.

Ambon,2026

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PEGESAHAN ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI iii
DAFTAR TABEL v
DAFTAR GAMBAR vi
DAFTAR LAMPIRAN vii
BAB 1 PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Pembatasan dan Rumusan Masalah 4
C. Tujuan Penelitian 6
D. Tujuan Umum 6
E. Tujuan Khusus 6
F. Manfaat Penelitian 8
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA 9
A. Landasan Teori 9
B. Kerangka Konsep 16
BAB 3 METODE PENELITIAN 17
A. Jenis penelitian 17
B. Rancangan penelitian 18
C. Waktu dan Lokasi 19
D. Sampel dan Panelis 20
E. Variabel dan Definisi Operasional 21
F. Pengumpulan Data 21
G. Instrument dan Bahan Penelitian 21
H. Cara Pengolahan dan Analisis Data 22
I. Penyajian Data 22
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 23
A. Hasil Penelitian 23
B. Pembahasan 25
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN 27
A. Kesimpulan 27
B. Saran 29
Daftar Pustaka 32

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1 Kandungan gizi 100 gram mie basah 9

Tabel 2.2 Kandungan gizi 100 gram rumput laut 12

Tabel 2.3 Kandungan gizi 100 gram sari jagung 14

Tabel 3.1 Rancangan penelitian mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung 17

Tabel 3.2 Variabel dan definisi operasional uji hedonik 19

Tabel 3.3 Komposisi bahan mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung 22

Tabel 4.1 Hasil tingkat kesukaan rasa terhadap mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung 24

Tabel 4.2 Hasil tingkat kesukaan aroma terhadap mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung 25

Tabel 4.3 Hasil tingkat kesukaan warna terhadap mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung 26

Tabel 4.4 Hasil tingkat kesukaan tekstur terhadap mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung 27

Tabel 4.5 Rata-rata dan skor panelis rasa, aroma, warna, dan tekstur mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung 28

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1 Mie basah 8

Gambar 2.2 Rumput laut..... 11

Gambar 2.3 Sari jagung..... 13

Gambar 2.4 Kerangka konsep penelitian..... 16

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Responden 33
Lampiran 2 Formulir Uji tingkat kesukaan 34
Lampiran 3 Diagram Alur Pembuatan Mie Basag Dengan Penambahan Rumput Laut Dan Sari Jagung 36
Lampiran 4 Uji Coba Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut Dan Sari Jagung 37
Lampiran 5 Master Tabel 38
Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian 39

ABSTRAK

Identifikasi Tingkat Kesukaan Mie Basah Dengan Tambahan Rumput Laut Dan Sari Jagung

Putri Abdiyanti Pelu'),Ety Yuni Ristanti'')

Latar Belakang: Mie basah merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Indonesia merupakan negara dengan konsumsi mie terbesar kedua di dunia setelah Tiongkok/Hong Kong dengan konsumsi sekitar 14,68 miliar porsi mie per tahun.Inovasi pengolahan mie basah dengan penambahan bahan pangan lokal seperti rumput laut dan sari jagung dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi serta menghasilkan produk pangan yang lebih menarik dan disukai konsumen.
Tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan mie basah dengan penambahan rumput laut dan sari jagung berdasarkan aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.
Metode Penelitian ini merupakan penelitian menggunakan metode uji deskriptif dengan melibatkan 30 panelis tidak terlatih. Penelitian dilakukan di Laboratorium Uji Cita Rasa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku pada bulan Mei 2026. Terdapat tiga perlakuan formulasi mie basah yaitu A1B1C1 (rumput laut 40 gram dan sari jagung 35 gram), A2B2C2 (rumput laut 30 gram dan sari jagung 45 gram), serta A3B3C3 (rumput laut 20 gram dan sari jagung 55 gram). Data dianalisis secara univariat dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan rata-rata skor tingkat kesukaan.
Hasil penelitian: menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap mie basah pada seluruh perlakuan umumnya berada pada kategori suka dan sangat suka. Perlakuan A3B3C3 memperoleh total skor rata-rata tertinggi sebesar 12,84 dengan nilai rata-rata rasa 3,3, aroma 3,17, warna 3,2, dan tekstur 3,17.
Kesimpulan:. Formulasi terbaik terdapat pada perlakuan A3B3C3 sehingga berpotensi dikembangkan sebagai inovasi pangan lokal dengan nilai gizi yang lebih baik.
Saran: Perlu dilakukan pengembangan formulasi yang lebih bervariasi untuk memperoleh karakteristik rasa, aroma, warna, dan tekstur yang lebih optimal sesuai preferensi konsumen.
Kata Kunci: mie basah, rumput laut, sari jagung, uji tingkat kesukaan

*)Mahasiswa Jurusan Gizi (penulis)

**)Dosen Jurusan Gizi (Pembimbing)