

ABSTRAK

*Mi merupakan salah satu makanan populer di Indonesia yang terbuat dari tepung terigu. Dari berbagai macam produk mi salah satunya adalah mi basah. Mi basah pada umumnya dibuat dengan cara direbus atau dikukus dan masih memiliki kandungan air yang tinggi yaitu 52% sehingga memiliki daya simpan yang relatif rendah yaitu 40 jam dalam suhu kamar. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui tingkat stabilitas penyimpanan mi basah labu kuning (*Cucurbita moschata*, ex. Poir) pada suhu 25°C, 12°C dan -6°C serta lama penyimpanan yang berbeda berdasarkan sifat teksturalnya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan faktor suhu kulkas (12°C), freezer (-6°C) dan ruangan (25°C) dan lama penyimpanan (ruang 0-2 hari, kulkas 0-8 hari dan freezer 0-8 hari). Parameter yang diuji adalah hardness dan adhesiveness serta kenampakan fisik. Hasil menunjukkan bahwa mi basah labu kuning dengan perlakuan suhu 12°C sifat hardnessnya stabil (tidak mengalami perubahan) sampai hari kedelapan, namun adhesivenessnya tidak stabil (berubah) sampai hari kedua. Sedangkan pada suhu 25°C, hardness dan adhesiveness mi tidak stabil (berubah) sampai hari kedua. Pada penyimpanan -6°C hardness dan adhesiveness mi tidak stabil (berubah) sampai hari kedelapan. Pengamatan fisik mi basah labu kuning pada penyimpanan suhu 25°C dilakukan hanya sampai hari kedua karena tumbuhnya jamur pada permukaan mi, sedangkan pada suhu 12°C dan -6°C pengamatan dilakukan sampai hari kedelapan.*

Kata kunci: *Mi, Penyimpanan, Tekstur, Stabilitas*

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah Rabbul Alamiin atas limpahan Rahmat-Nya sehingga skripsi berjudul “Stabilitas Penyimpanan Mi Basah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, ex. Poir) Berdasarkan Sifat Teksturalnya” ini dapat selesai tepat waktu.

Saya sampaikan terima kasih banyak kepada:

1. Drs. H. Kaswan Badami, M.Si (Dekan Fakultas Pertanian) dan Darimiyya Hidayati, STP., MP (Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian).
2. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D dan Iffan Maflahah, STP., M.Si, sebagai dosen pembimbing terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
3. Supriyanto, STP., MP dan Sri Hastuti, S.Pt., MP sebagai dosen penguji terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
4. Ibu Kanti, Ibu Ratri dan Mbak Niar Laboran Program Studi Teknologi Industri Pertanian atas saran dan dukungan teknis pelaksanaan penelitian.
5. Rekan penelitian sekaligus sahabat saya Nurmalisa Lisdayana dan Nurlita Febrian Zeni yang selalu memberikan dukungan dan motivasi dalam pelaksanaan skripsi ini
6. Rekan-rekan HIMATIPA dan teman-teman TIP angkatan 2009 yang banyak memberikan bantuan teknis penelitian.
7. Teman kontrakan dan adik-adik saya Firdaus, Damar, Abdillah, Rofiqi, Nounaeca, Pinkda, Nyo2n, Sasa, Eva, Meila dan semuanya tanpa terkecuali terima kasih atas semuanya.
8. Spesial untuk sahabatku Lita, Lisa dan Fawaid yang selalu memberikan do’a dan dukungan motivasi kepada penulis.

Bangkalan, 25 Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
DEDIKASI.....	v
ABSTRAK	vi
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	2
1.3 TUJUAN	2
1.4 MANFAAT	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 LABU (CUCURBITA).....	3
2.2 LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA).....	3
2.3 TEPUNG LABU KUNING	5
2.4 MI.....	5
2.4.1 Pengertian Mi	5
2.4.2Jenis – Jenis Mi	6
2.4.3 Tekstural Mi	7
2.5 PENYIMPANAN.....	8
2.5.1 Daya Simpan Bahan Pangan	9
II. METODE PENELITIAN	11
3.1 WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN.....	11

3.2 ALAT DAN BAHAN	11
3.2.1 Alat.....	11
3.2.2 Bahan	11
3.3 PEMBUATAN TEPUNG LABU KUNING	11
3.4 PEMBUATAN MI LABU KUNING	13
3.5 RANCANGAN PERCOBAAN.....	14
3.5.1 Desain Percobaan.....	14
3.5.2 Parameter penelitian.....	15
III. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1 ANALISIS PENGARUH PADA PENYIMPANAN SUHU RUANG	16
4.1.1 <i>Hardness</i>	16
4.1.2 <i>Adhesiveness</i>	18
4.2 ANALISIS PENGARUH PADA PENYIMPANAN SUHU KULKAS	19
4.2.1 <i>Hardness</i>	19
4.2.2 <i>Adhesiveness</i>	21
4.3 ANALISIS PENGARUH PADA PENYIMPANAN SUHU <i>FREEZER</i>	23
4.3.1 <i>Hardness</i>	23
4.3.1 <i>Adhesiveness</i>	24
4.4 ANALISIS PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENYIMPANAN.....	26
4.4.1 <i>Hardness</i>	26
4.4.2 <i>Adhesiveness</i>	28
4.5 DAYA SIMPAN MI LABU KUNING.....	29
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
5.1 KESIMPULAN.....	33
5.2 SARAN	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Pembuatan tepung labu kuning.....	12
Gambar 3.2 Proses pembuatan mi labu kuning	13
Gambar 4.4 Grafik rata-rata <i>hardness</i> mi basah labu kuning pada suhu kulkas	21
Gambar 4.5 Grafik rata-rata <i>adhesiveness</i> mi basah labu kuning pada suhu kulkas	22
Gambar 4.6 Grafik rata-rata <i>hardness</i> mi basah labu kuning pada <i>freezer</i> ...	24
Gambar 4.7 Grafik rata-rata <i>adhesiveness</i> pada <i>freezer</i>	26
Gambar 4.8 Grafik kombinasi <i>hardness</i> pada <i>freezer</i> , kulkas dan ruangan ..	27
Gambar 4.11 Kenampakan mi basah labu kuning perlakuan kulkas.....	30
Gambar 4.12 Kenampakan mi basah labu kuning perlakuan ruangan	31

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan gizi pada labu kuning	4
Tabel 2.2 Mutu mi basah.....	6
Tabel 3.1 Suhu ruangan	14
Tabel 3.2 Suhu kulkas	14
Tabel 3.3 Suhu <i>freezer</i>	15
Tabel 3.4 Perbandingan formulasi desain penelitian metode RAL dengan faktorial.....	15
Tabel 4.1 Analisis variansi <i>hardness</i> mi basah labu kuning pada suhu ruang	17
Tabel 4.2 Hasil rata-rata <i>hardness</i> mi basah labu kuning pada suhu ruang	17
Tabel 4.3 Analisis variansi <i>adhesiveness</i> mi basah pada suhu ruang	18
Tabel 4.4 Rata-rata <i>adhesiveness</i> mi basah labu kuning pada suhu ruang ..	18
Tabel 4.5 Analisis variansi <i>hardness</i> mi basah labu pada suhu kulkas	20
Tabel 4.6 Rata-rata <i>hardness</i> mi basah labu kuning suhu kulkas	20
Tabel 4.7 Analisis variansi <i>adhesiveness</i> mi basah labu kuning pada suhu kulkas	21
Tabel 4.8 Rata-rata <i>adhesiveness</i> mi basah labu kuning pada suhu kulkas	22
Tabel 4.9 Variansi <i>hardness</i> mi basah labu kuning pada suhu <i>freezer</i>	23
Tabel 4.10 Rata-rata <i>hardness</i> mi basah labu kuning pada suhu <i>freezer</i>	23
Tabel 4.11 Variansi <i>adhesiveness</i> mi basah labu kuning pada suhu <i>freezer</i>	24
Tabel 4.12 Rata-rata <i>adhesiveness</i> mi basah labu kuning pada suhu <i>freezer</i>	25
Tabel 4.13 Variansi <i>hardness</i> mi basah labu kuning kombinasi suhu penyimpanan	26
Tabel 4.14 Rata-rata kombinasi <i>hardness</i> pada suhu <i>freezer</i> , kulkas dan ruang	27
Tabel 4.15 Variansi <i>adhesiveness</i> mi basah labu kuning kombinasi suhu penyimpanan	28
Tabel 4.16 Rata-rata kombinasi <i>adhesiveness</i> pada <i>freezer</i> , kulkas dan ruang	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	36
Lampiran 2. Proses Pembuatan Mi Basah Labu Kuning.....	37
Lampiran 3. Pengukuran tekstur mi basah labu kuning	37