

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Stabilitas penyimpanan mi basah sukun (*Artocarpus communis*) dengan tepung singkong termodifikasi. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan faktor suhu lemari es (12°C) dengan lama waktu proses penyimpanan (0–4 hari). Berdasarkan hasil penelitian, Selama penyimpanan dingin, mi sukun dari segi sensoris selama penyimpanan, mi basah dari hari ke-2 sampai hari ke-4 mengalami perubahan baik dari kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, kenampakan dan kesukaan keseluruhan. Dilihat dari hasil rata-ratanya dari segi warna, aroma, dan rasa mi tidak stabil karena memberikan pengaruh yang nyata, akan tetapi untuk kenampakan dan kesukaan keseluruhan mi dalam keadaan stabil karena hasilnya tidak mengalami perubahan atau tidak memberikan pengaruh yang nyata. Sedangkan lama penyimpanan dingin mi sukun memberikan pengaruh yang nyata dari segi tekstur (*hardness* dan *adhesiveness*), dengan *hardness* pada hari ke-0 dan hari ke-2 kekerasan mi basah tidak berbeda nyata yaitu 4025,1 dan pada hari ke-2 (3888,8), begitu pula hari ke-4 yang mengalami penurunan kekerasannya yaitu 1925,1 dan *adhesiveness* (-1481) pada hari ke-0, hari ke-2 (-962,0) dan pada hari ke-4 dengan nilai (-902,4) mengalami penurunan kelengketannya selama penyimpanan dari hari ke-2 sampai hari ke-4. Hal ini dikarenakan semakin hari diduga kadar air yang terdapat dalam kandungan mi mengalami penurunan.

Kata kunci: air, tepung singkong, tepung sukun, stabilitas penyimpanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadirat Allah Rabbul Alamiin atas limpahan Rahmat-Nya sehingga skripsi berjudul **“Stabilitas Penyimpanan Mi Basah Sukun (*Artocarpus communis*) Dengan Tepung Singkong Termodifikasi”** dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa, skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat:

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 Laila Khamsatul Muharrami, S.Si., M.Si, terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
3. Darimiyya Hidayati, STP., MP dan Supriyanto, STP., MP, terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
4. Tim Penelitian Skripsi: Akh. Khoiri, Muchlis Kholil, Suhadi Budiyo, Rifatul Hasanah, dan Novia Nava atas kerja sama dan semangatnya.
5. Dosen dan laboran Program Studi Teknologi Industri Pertanian atas saran dan dukungan teknis pelaksanaan penelitian.
6. Ayah, ibu dan keluarga besarku serta *My beloved* patrick yang selalu memberikan kasih sayang, dukungan dan doa yang begitu tulus setiap waktu, aku sayang kalian semua.
7. Sahabat-sahabat saya, Himatipa (Zero Nine) 09 dan anggota AGS (Lailatul Jamiah Ahlian, Siti Aliyah, Ebieq Sabiqun Najah, dan Arini Maulidiah) terima kasih atas dukungan dan semangatnya dalam pelaksanaan skripsi ini.
8. Segenap rekan-rekan G4 21H *Crew The Power of Thonkezz*: Ketum *King of thongkezz* (Aank Tri Harjono), Wakil (Nanank blower atau disebut manusia terlaknat ☺), Sekum (Shawee ahmed geal geol atau pencetus Sniper), beserta anggota Sniper lainnya (Ipunk Menteri pergalauan, Andre sakau, Mix Rajul dHING dong, Korib penunggu wonokromo), tidak lupa juga boz ngerbuzz wanginya senirbak boz, Toriq, Dani, Lutfi, Budi domifasol, dan saya sendiri sebagai penengah.

9. Teman-teman KKN 2013 Batioh aye: Kordes (Nanang K.), Sekretaris (Saya sendiri), Bendum (Diana dalam berita), Bunda Dee, Fieda ijow amet, Bary subahar, Toumey escobar, Fathol simanjuntak, Wida asry cucok, Igoz alibaba, Sutrisno, Bachrowi, serta segenap anggota yang lain yang tidak bisa saya sebutkan semua.
10. Serta semua pihak yang telah turut membantu hingga selesainya penyusunan Skripsi ini. Semoga Allah SWT membalas budi baik dan keikhlasannya, Amien..

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari sempurna sehingga terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu dengan kerendahan hati penulis memohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan Skripsi ini. Penulis berharap Skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bangkalan, 31 Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
DEDIKASI.....	vii
ABSTRAK	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	2
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	3
1.3 TUJUAN.....	3
1.4 MANFAAT.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 SUKUN	4
2.2 TEPUNG SUKUN	5
2.3 TEPUNG SINGKONG TERMODIFIKASI.....	5
2.4 PENGERTIAN MI	6
2.4.1 Jenis-jenis Mi	6
2.4.2 Komposisi Kimia Mi	7
2.5 UMUR SIMPAN MI	8
2.5.1 Faktor-faktor Umur Simpan Mi	8
2.5.2 Stabilitas Penyimpanan Mi	9
III. METODE PENELITIAN.....	10
3.1 TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN	10
3.2 ALAT DAN BAHAN.....	10

3.3 TAHAPAN PENELITIAN	11
3.4 PARAMETER PENELITIAN	13
3.4.1 Pengujian Sensoris.....	14
3.4.2 Pengujian Tekstur	14
3.4.3 Penyimpanan Mi Basah	15
3.4.4 Analisis Data	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 STABILITAS PENYIMPANAN DINGIN MI SUKUN DARI SEGI SENSORIS DAN SEGI TEKSTUR.....	16
4.1.1 Sifat Sensoris Mi Basah Sukun.....	16
4.1.1.1 Kesukaan Pada Warna.....	16
4.1.1.2 Aroma.....	18
4.1.1.3 Rasa	19
4.1.1.4 Tekstur di Mulut	20
4.1.1.5 Kenampakan	21
4.1.1.6 Kesukaan Keseluruhan	22
4.1.2 Sifat Tekstur Mi Basah Sukun.....	23
4.1.2.1 Tingkat Kekerasan Mi Basah Sukun Selama 4 Hari	23
4.1.2.2 Tingkat Kelengketan Mi Basah Sukun Selama 4 Hari ..	24
V. PENUTUP	26
5.1 KESIMPULAN.....	26
5.2 SARAN.....	26
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN.....	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi kimia dan zat gizi buah sukun per 100 gram buah	4
Tabel 2.2 Komposisi Gizi Mi per 100 gr Bahan	7
Tabel 3.1 Alat dan bahan pembuatan tepung sukun, pembuatan mi, serta pengujian stabilitas penyimpanan mi	10
Tabel 3.2 Suhu Lemari Es.....	14
Tabel 4.1 Analisis variansi untuk kesukaan terhadap warna mi basah sukun	17
Tabel 4.2 Penilaian kesukaan terhadap warna mi basah sukun	17
Tabel 4.3 Analisis variansi kesukaan terhadap aroma mi basah sukun	18
Tabel 4.4 Penilaian kesukaan terhadap aroma mi basah sukun	18
Tabel 4.5 Analisa variansi kesukaan terhadap rasa mi basah sukun	19
Tabel 4.6 Penilaian kesukaan terhadap rasa mi basah sukun	19
Tabel 4.7 Analisa variansi kesukaan terhadap tekstur di mulut mi basah sukun	20
Tabel 4.8 Penilaian kesukaan terhadap tekstur di mulut mi basah sukun	20
Tabel 4.9 Analisa variansi kesukaan terhadap kenampakan mi basah sukun	21
Tabel 4.10 Penilaian kesukaan terhadap kenampakan mi basah sukun	21
Tabel 4.11 Analisa variansi kesukaan terhadap keseluruhan mi basah sukun	22
Tabel 4.12 Penilaian kesukaan terhadap kesukaan keseluruhan mi basah sukun	22
Tabel 4.13 Analisis variansi <i>hardness</i> mi basah sukun selama penyimpanan	23
Tabel 4.14 Nilai rata-rata kekerasan mi basah sukun selama penyimpanan	24
Tabel 4.15 Analisis variansi <i>adhesiveness</i> mi basah sukun selama penyimpanan	24
Tabel 4.16 Nilai rata-rata kelengketan mi basah sukun selama penyimpanan	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	11
Gambar 3.2 Diagram Pembuatan Tepung Sukun	12
Gambar 3.3 Diagram Pembuatan Mi	13

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi	29