

**PENGARUH TEKNIK PENDINGINAN TERHADAP KUALITAS  
SENSORIS MIE INSTAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) UDANG  
RONGGENG (*Harpisquilla raphidea*)**

**NADYA PRIMASANTI**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh teknik pendinginan terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma, tekstur (kering) dan tekstur (basah). Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dari bulan Februari hingga Juli 2015. Populasi pada penelitian ini adalah mie instan labu kuning udang ronggeng, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan dan teknik penggorengan. Uji kualitas menunjukkan rata-rata nilai tertinggi untuk aspek warna 4,65 yaitu kuning. Aspek rasa 4,80 yaitu agak berasa udang. Aspek aroma 4,45 yaitu agak beraroma udang. Aspek tekstur (kering) 4,90 yaitu renyah. Aspek tekstur (basah) 4,80 yaitu agak kenyal. Nilai rata-rata tertinggi baik pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur (kering) dan tekstur (basah) diperoleh pada sampel mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan. Data diolah menggunakan uji U Mann-Whitney ( $\alpha = 5\%$ ). Pengujian hipotesis menunjukkan bahwa terdapat pengaruh teknik pendinginan terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng yang signifikan melalui aspek warna dan tekstur (basah). Sedangkan tidak terdapat pengaruh untuk aspek rasa, aroma, dan tekstur (kering). Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa teknik pemanggangan lebih baik dibandingkan teknik penggorengan.

Kata kunci : Mie Instan, Labu Kuning, Udang Ronggeng, Teknik Pendinginan.

**THE INFLUENCE OF DRYING TECHNIQUES ON SENSORY QUALITY  
OF INSTANT NOODLE FROM YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita moschata*)  
AND MANTIS SHRIMP (*Harpiosquilla raphidea*)**



**NADYA PRIMASANTI**

**ABSTRACT**




This research aims to understand and analysis the influence of drying techniques on sensory quality of instant noodle from yellow pumpkin and mantis shrimp by tested the color, flavor, scent, texture (dry) and texture (wet). The experiments conducted from February to July 2015 at the Laboratory of Food Processing, Food and Nutrition Program, Home Economics Department, Faculty of Technology, State University of Jakarta. Population from this reserach is the different drying techniques; baking and frying of yellow pumpkin and mantis shrimp instant noodles as samples. The result of quality test showed that the best quality of color, flavor, scent, texture (dry), and texture (wet) in each 4,65 is yellow ; 4,80 is rather tasteless shrimp; 4,45 rather flavorful shrimp; 4,90 is crisp; and 4,80 is rather elastic. The highest average level of color, flavor, scent, texture (dry) and texture (wet) are obtained from sample of yellow pumpkin and mantis shrimp instant noodles with baking technique. Data processed used U Mann-Whitney ( $\alpha = 5\%$ ). The hypotheses showed that the aspect of color, and texture (wet) is occured to influence the drying techniques on sensory quality of instant noodle from yellow pumpkin and mantis shrimp and the aspect of flavor, scent, texture (dry) is not occured. This research showed that drying techniques is better than frying techniques.

Key Words : Instant Noodles, Yellow Pumpkin, Mantis Shrimp, Drying Tehchniques.

## HALAMAN PENGESAHAN

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Ir Mahdiyah M.Kes (Dosen Pembimbing Materi)		31-07-2015
Nur Riska T, S.Pd, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)		04-08-2015

## PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Ketua Penguji)		31-07-2015
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Anggota Penguji)		04-08-2015
Dra. Mariani, M.Si (Anggota Penguji)		31-07-2015

Tanggal lulus : 28 Juli 2015

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 26 Juli 2015

Yang membuat pernyataan



Nadya Primasanti

5515139028

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur bagi Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan karunia-Nya atas terselesaikannya skripsi yang berjudul “Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kualitas Sensoris Mie Instan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Udang Ronggeng (*Harpiosquilla Raphidea*)” dengan hasil yang baik.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan motivasi, nasehat, serta bimbingan. Sehubungan dengan hal tersebut pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dra.Melly Prabawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr.Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dr.Ir.Mahdiyah, M.Kes, selaku pembimbing akademik Alih Program 2013 sekaligus dosen pembimbing I yang penuh kesabaran selalu membimbing dan memberi semangat hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Nur Riska, S.Pd, M.Si, selaku dosen pembimbing II yang penuh kesabaran selalu membimbing dan memberi semangat hingga terselesaikannya skripsi ini.
5. Staff pengajar Program Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan dan ilmu bermanfaat kepada penulis.

Kedua orang tua penulis yang tiada henti selalu memberikan doa, semangat baik moril dan materil selama menempuh pendidikan. Teman-teman Alih Program 2013 yang selalu memberikan keceriaan, semangat, dan motivasi kepada penulis.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak terdapat kekurangan baik dalam materi maupun teknik penulisan, Maka dengan hati terbuka penulis menerima segala kritik dan saran. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 26 Juli 2015

Nadya Primasanti  
5515139028

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 Mie Instan	7
2.1.2 Labu Kuning	20
2.1.3 Udang Ronggeng	25
2.1.4 Tepung Udang Ronggeng	28
2.1.5 Teknik Pengeringan	29
2.1.6 Kualitas Sensoris	31
2.2 Kerangka Pemikiran	32
2.3 Hipotesis Penelitian	33
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>34</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.2 Metode Penelitian	34
3.3 Variabel Penelitian	34
3.4 Definisi Operasional	35
3.5 Desain Penelitian	37
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	37
3.7 Prosedur Penelitian	38
3.7.1 Kajian Pustaka	38
3.7.2 Persiapan Alat	39
3.7.3 Persiapan Bahan	40
3.7.4 Penelitian Pendahuluan	40
3.7.5 Penelitian Lanjutan	48
3.8 Instrumen Penelitian	48
3.9 Teknik Pengambilan Data	50
3.10 Hipotesis Statistik	51
3.11 Teknik Analisis Data	51

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	53
4.1	Deskripsi Data	53
4.1.1	Aspek Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	53
4.1.2	Aspek Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	54
4.1.3	Aspek Aroma Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	55
4.1.4	Aspek Tekstur (Kering) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	57
4.1.5	Aspek Tekstur (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	58
4.2	Pengujian Hipotesis	59
4.2.1	Uji Hipotesis Aspek Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan uji U Mann-Whitney	59
4.2.2	Uji Hipotesis Aspek Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan uji U Mann-Whitney	60
4.2.3	Uji Hipotesis Aspek Aroma Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan uji U Mann-Whitney	61
4.2.4	Uji Hipotesis Aspek Tekstur (Kering) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan uji U Mann-Whitney	62
4.2.5	Uji Hipotesis Aspek Tekstur (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan uji U Mann-Whitney	63
4.3	Pembahasan	64
4.4	Kelemahan Penelitian	66
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	67
5.1	Kelemahan Penelitian	67
5.2	Saran	68
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		69
<b>LAMPIRAN</b>		71

## DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Konsumsi Mie Instan Dunia Tahun 2009-2013	9
Tabel 2.2	Syarat Mutu Mie Instan	11
Tabel 2.3	Kandungan Zat Gizi Mie Basah dan Mie Kering Per 100 Gram Bahan	12
Tabel 2.4	Jenis Labu Kuning di Indonesia	21
Tabel 2.5	Komposisi Zat Gizi Labu Kuning Per 100 Gram Bahan	24
Tabel 2.6	Komposisi Zat Kimia Daging Udang	27
Tabel 3.1	Desain Penelitian Teknik Pengeringan Terhadap Kualitas Sensoris Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	37
Tabel 3.2	Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan tepung udang ronggeng	39
Tabel 3.3	Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	39
Tabel 3.4	Bahan Pembuatan Tepung Udang Ronggeng	40
Tabel 3.5	Bahan Pembuatan Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	40
Tabel 3.6	Uji Coba Tahap I Formula Standar Mie Basah Labu Kuning Penambahan Tepung Udang Ronggeng	42
Tabel 3.7	Uji Coba Tahap II Formula Standar Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng Dengan Teknik Penggorengan ( <i>Instant Fried Noodle</i> )	43
Tabel 3.8	Uji Coba Tahap III Formula Standar Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng Dengan Teknik Penggorengan ( <i>Instant Fried Noodle</i> )	45
Tabel 3.9	Uji Coba Tahap IV Formula Standar Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng Dengan Teknik Pemanggangan ( <i>Instant Dried Noodle</i> )	46



Tabel 3.10	Uji Coba Tahap V Formula Standar Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng Dengan Teknik Pemanggangan ( <i>Instant Dried Noodle</i> )	47
Tabel 3.11	Instrumen Uji Validitas Panelis Ahli	50
Tabel 4.1	Penilaian Kualitas Aspek Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	53
Tabel 4.2	Penilaian Kualitas Aspek Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	54
Tabel 4.3	Penilaian Kualitas Aroma Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	56
Tabel 4.4	Penilaian Kualitas Tekstur (Kering) Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	57
Tabel 4.5	Penilaian Kualitas Aspek (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	58
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	60
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	61
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	62
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur (Kering) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	63
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	64

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1    Labu Jenis Bokor atau <i>Crème</i>	22
Gambar 2.2    Labu Jenis Kelenting	22
Gambar 2.3    Labu Jenis Ular	22
Gambar 2.4    Udang Ronggeng	28
Gambar 3.1    Diagram Alur Pembuatan Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	41

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	71
Lampiran 2	Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	72
Lampiran 3	Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Aroma Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	73
Lampiran 4	Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Tekstur (Kering) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	74
Lampiran 5	Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Tekstur (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng	75
Lampiran 6	Tabel Z	76
Lampiran 7	Hasil Uji Validitas Dosen Ahli	77
Lampiran 8	Proses Pembuatan Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan Teknik Pemanggangan dan Penggorengan	78