

MODIFIKASI I FU MIE SARI WORTEL



**ARGA DISTIRA INDY
1508519047**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya(A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

Modifikasi *I fu mie* Sari Wortel

Arga Distira Indy

Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRAK

Dalam pembuatan tugas akhir ini dilatar belakangi oleh banyaknya penikmat mie di Indonesia. Tujuan dalam penulisan tugas akhir ini adalah untk mendapatkan formula terbaik dari *i fu mie* sari wortel, *i fu mie* ini dilakukan dengan metode uji coba sebanyak 3 kali. Dalam penelitian ini melakukan metode substitusi bahan dari air yang diganti dengan sari wortel dengan penambahan sebanyak 15% dalam hitungan konvensional. Hasil dari uji aspek rasa dengan nilai validasi yang dilakukan menunjukan nilai 4,5 dengan presentase 100% antara dari kurang gurih mendekati gurih, aspek warna dari hasil uji coba validasi ditentukan warna dari *i fu mie* sari wortel mendapatkan nilai 5 dengan presentase 100% berwarna oranye, aspek tekstur dari hasil uji coba validasi ditentukan dengan nilai 4 dengan presentase 100% antara kurang garing ke garing, dan aspek aroma dari hasil uji coba validasi ditentukan dengan nilai 4,5 dengan presentase 100% antara aroma wortel agak kuat ke aroma wortel kuat. Dengan perhitungan harga jual yang menggunakan metode konvensional sebesar Rp 18.000 dengan kenaikan sebanyak 50%.

Kata Kunci : *i fu mie*, modifikasi, sari wortel,

Modifikasi *I fu mie* Sari Wortel

Arga Distira Indy

Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRACT

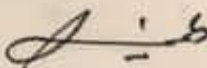
In making this final project the background of the many noodle lovers in Indonesia. The purpose of writing this final project is to get the best formula from carrot juice i fu noodles, this i fu mie method was carried out 3 times. In this study, the method of substitution of materials from water is replaced with carrot juice with the addition of 15% in conventional calculations. The results of the taste aspect test with the validation value carried out showed a value of 4.5 with a percentage of 100% ranging from less savory to close to savory, the color aspect of the validation test results was determined by the color of i fu noodles with carrot juice getting a value of 5 with a percentage of 100% colored orange, the texture aspect of the validation test results is determined by a value of 4 with a percentage of 100% between less crunchy to crunchy, and the aroma aspect of the validation test results is determined by a value of 4.5 with a 100% percentage between slightly strong carrot aroma to strong carrot aroma. . By calculating the selling price using the conventional method of Rp. 18,000 with an increase of 50%.

Key Word : i fu mie, modification, carrot juice

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Arga Distira Indy
NIM : 1508519047
Judul Tugas Akhir : Modifikasi *I fumte* Sari Wortel

Disetujui oleh,
Pembimbing

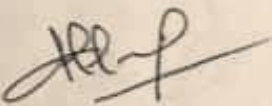

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

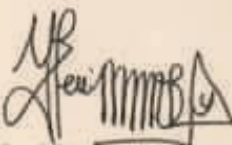
Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

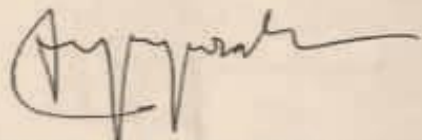
Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

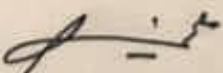
Anggota Penguji 2


Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001


Yeni Yulianti M.Pd
NIP. 1990061320022032007


Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Arga Distira Indy

NIM : 1508519047

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul : “Modifikasi Ifumie Sari Wortel” adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari Jurnal, *e-book*, dan Buku yang dicantumkan dalam daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah di tetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 juli 2022

Yang membuat pernyataan



Arga Distira Indy
(NIM 1508519047)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Arga Distira Indy
NIM : 1508519047
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : Argadistira9@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :
Modifikasi *I fu mie* sari wortel

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 1 September 2022

Penulis

(Arga Distira Indy)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya atas terselesainya Tugas Akhir ini. Tujuan dari Tugas Akhir adalah untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Ahli Madya pada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Selain itu juga merupakan pelatihan untuk menuangkan pikiran kedalam bentuk tulisan dari hasil jerih payah penulis selama menimba ilmu.

Keterbatasan serta kemampuan penulis, menyebabkan penulis sering mendapatkan kesulitan. Namun berkat bantuan dari beberapa pihak sehingga akhirnya Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Oleh karna itu pada kesempatan yang berbahagia ini dengan ikhlas dan ketulusan hati, penulis ingin menyampaikan terima kasi kepada

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sekaligus Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir
2. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberi ilmu
3. Seluruh staff Administrasi dan staff laboratorium Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
4. Keluarga tercinta yang telah mendukung secara moral dan material
5. Serta teman yang membantu dan memberikan semangat yaitu Fahri, Nenden, Azka, Zahra, Nailah, Nazim, dan serta teman Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Penulis sangat menyadari dalam Tugas Akhir “Modifikasi *I fu mie* Sari Wortel” ini masih jauh dari kata kesempurnaan, untuk itu penulis berharap Tugas Akhir ini setidaknya bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta,



Arga Distira Indy

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	I
HALAMAN PRNGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR	III
HALAMAN PERNYATAAN	IV
PERSETUJUAN PUBLIKASI	V
KATA PENGANTAR	VI
DAFTAR ISI	VII
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR TABEL	XI
DAFTAR LAMPIRAN	XII
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	4
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penulisan Tugas Akhir	5
1.4.1 Tujuan umum	5
1.4.2 Tujuan khusus	5
1.5 Manfaat Tugas Akhir	5
1.5.1 Manfaat bagi penulis	5
1.5.2 Manfaat bagi pembaca	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Wortel	6
2.1.1 Pengertian wortel	6
2.1.2 Kandungan gizi Wortel	11
2.1.3 Sari Wortel	13
2.2 Produk asli <i>i fu mie</i>	13
2.3 Produk <i>i fu mie</i> sari wortel	22
2.3.1 Aspek modifikasi	22
2.3.2 Bahan modifikasi <i>i fu mie</i>	26
2.3.3 Pembuatan <i>i fu mie</i> sari wortel	33
2.3 Kemasan dan label produk modifikasi	35
2.4.1 Kemasan	35
2.4.2 Label	36
BAB III PEMBAHASAN	37
3.1 Tempat dan waktu uji coba	37
3.2 Prosedur uji coba formula standar	37
3.2.1 Uji coba formula standar	37
3.2.2 Uji coba formula srandar	38
3.3 Prosedur uji coba produk modifikasi	39
3.3.1 Komposisi dan formula modifikasi	39
3.3.2 Hasil deskripsi produk modifikasi	43
3.3.3 Analisis Biaya	47
3.3.1 Kelemahan Uji Coba	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	50
4.1 Kesimpulan	50
4.2 Saran	50
4.2.1. Kemasan Produk	50

4.2.2. daya produk	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53



DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1.1 data 10 negara pengosumsi mie instan terbesar di dunia	1
Gambar 1. 2 produksi wortel	3
Gambar 1. 3 saus padang	4
Gambar 2. 1 wortel	6
Gambar 2. 2 wortel umbi pendek	9
Gambar 2. 3 wortel imperator	9
Gambar 2. 4 wortel chantenay	10
Gambar 2. 5 wortel nantes	10
Gambar 2. 6 wortel berumbi Panjang	11
Gambar 2. 7 <i>I fu mie</i>	14
Gambar 2. 8 tepung terigu protein tinggi	15
Gambar 2. 9 tepung kacang merah	16
Gambar 2. 10 minyak goreng	16
Gambar 2. 11 telur	17
Gambar 2. 12 daging ayam	17
Gambar 2. 13 bawang putih	18
Gambar 2. 14 bawang bombay	18
Gambar 2. 15 udang	18
Gambar 2. 16 kembangkol	19
Gambar 2. 17 sawi hijau	19
Gambar 2. 18 garam	20
Gambar 2. 19 tepung maizena	20
Gambar 2. 20 air	21
Gambar 2. 21 bagan pembuatan <i>i fu mie</i>	21
Gambar 2. 22 bagan proses pembuatan sari wortel	23
Gambar 2. 23 Wortel	23
Gambar 2. 24 Sortasi wortel	24
Gambar 2. 25 pencucian wortel	24
Gambar 2. 26 pengupasan wortel dengan peeler	25
Gambar 2. 27 pamarutan wortel	25
Gambar 2. 28 penyaringan wortel	25
Gambar 2. 29 sari wortel	26
Gambar 2. 30 tepung terigu protein tinggi	27
Gambar 2. 31 telur	28
Gambar 2. 32 garam dapur	28
Gambar 2. 33 sari wortel	29
Gambar 2. 34 cabai keriting	29
Gambar 2. 35 saus tomat	30
Gambar 2. 36 saus sambal	30
Gambar 2. 37 bawang putih	30
Gambar 2. 38 bawang Bombay	31
Gambar 2. 39 gula pasir	31
Gambar 2. 40 jeruk nipis	32
Gambar 2. 41 minyak goreng	32
Gambar 2. 42 garam	32

Halaman

Gambar 2. 43 bagan pembuatan <i>i fu mie</i> sari wortel	33
Gambar 2.44 kemasan paperbowl	35
Gambar 2.45 label	36
Gambar 3. 1 bagan uji coba standar	38
Gambar 3. 2 <i>i fu mie</i> tepung wortel	41
Gambar 3. 4 penambahan tepung wortel 40g	42
Gambar 3. 3 penambahan tepung wortel 30g	42
Gambar 3. 5 penambahan tepung wortel 50g	42



DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2. 1 kandungan vitamin 100g wortel	12
Tabel 2. 2 bahan <i>i fu mie</i>	14
Tabel 2. 3 saus capcay	14
Tabel 2. 4 bahan modifikasi <i>i fu mie</i>	26
Tabel 2. 5 Saus Padang	26
Tabel 3. 1 Uji Coba Formula Standar <i>I fu mie</i>	37
Tabel 3. 2 uji coba formula standar saus padang	37
Tabel 3. 3 <i>I fu mie</i> Sari Wortel	39
Tabel 3. 4 Saus Padang	39
Tabel 3. 5 uji coba formula 1	40
Tabel 3. 6 uji coba formula 2	41
Tabel 3. 7 uji coba formula 3	42
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Rasa <i>I fu mie</i> Sari Wortel	44
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Rasa Saus Padang	44
Tabel 3. 10 Uji Coba Validasi Warna <i>I fu mie</i> Sari Wortel	45
Tabel 3. 11 Uji Coba Validasi Warna Saus Padang	45
Tabel 3. 12 Uji Coba Validasi Tekstur <i>I fu mie</i> Sari Wortel	46
Tabel 3. 13 Uji Coba Validasi Tekstur <i>I fu mie</i> Saus padang	46
Tabel 3. 14 uji coba validasi aroma <i>i fu mie</i> sari wortel	47
Tabel 3. 15 Uji Coba Validasi Aroma Saus Padang	47
Tabel 3. 16 Perhitungan harga bahan	48
Tabel 3. 17 <i>food cost</i>	48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Formula <i>I fu mie</i> Sari Wortel	52
Lampiran 2 Lembar Validasi	54
Lampiran 3 Proses Pembuatan	56

