



**UJI HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MIE
DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING
(*Cucurbita Moschata*) DAN TEPUNG MOCAF**

SKRIPSI

**Disusun Oleh :
WENI WIDIA ISTIANI
NIM. 060118A072**

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2022**



**UJI HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MIE
DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING
(*Cucurbita Moschata*) DAN TEPUNG MOCAF**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Gizi (S.Gz)

Disusun Oleh :

WENI WIDIA ISTIANI

NIM. 060118A072

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi Berjudul :

**UJI HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MIE
DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING
(*Cucurbita Moschata*) DAN TEPUNG MOCAF**

Oleh :

WENI WIDIA ISTIANI

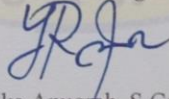
NIM. 060118A072

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing dan telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 22 Agustus 2022

Pembimbing



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul:

**UJI HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MIE
DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING
(*Cucurbita Moschata*) DAN TEPUNG MOCAF**

Oleh:

WENI WIDIA ISTIANI

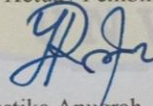
NIM. 060118A072

Telah dipertahankan dan diujikan didepan Tim Penguji Skripsi Program Studi Gizi,
Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo, pada :

Hari : Senin

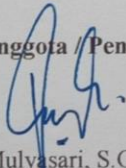
Tanggal : 29 Agustus 2022

Tim Penguji :
Ketua / Pembimbing



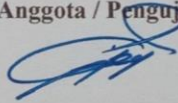
Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi.
NIDN. 0627038602

Anggota / Penguji I



Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0603058501

Anggota / Penguji II



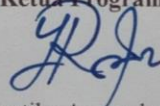
Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0618098601



Dekan Fakultas Kesehatan

Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep.
NIDN. 0627097501

Ketua Program Studi



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

RIWAYAT HIDUP PENELITI

Nama : Weni Widia Istiani
Tempat, tanggal lahir : Sesake, 07 September 1999
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Warga Negara : Indonesia
Alamat : Selebung, Desa. Lajut, Kec. Praya Tengah, Kab. Lombok Tengah, NTB

Email : weniwidiaistiani@gmail.com
No. HP : 087860126867
Riwayat Pendidikan : 1. SDN Selebung
2. MTS Al-Ishlahuddiny
3. MA Al-Ishlahuddiny
4. Universitas Ngudi Waluyo

PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Weni Widia Istiani
NIM : 060118A072
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul **“Uji Hedonik Dan Kandungan Zat Gizi Mie Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf”** adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di perguruan tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam penelitian ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Pembimbing



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Ungaran, 29 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Weni Widia Istiani
NIM. 060118A072

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Weni Widia Istiani
NIM : 060118A072
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul “**Uji Hedonik Dan Kandungan Zat Gizi Mie Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf**” untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 29 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan

Weni Widia Istiani

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2022
Weni Widia Istiani
060117A072

UJI HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MIE DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) DAN TEPUNG MOCAF

ABSTRAK

Latar belakang : Tingkat konsumsi mie kering di Indonesia tinggi mencapai 78 g/kapita/tahun. Bahan utama dalam pembuatan mie kering adalah tepung terigu. Mie kering memiliki kandungan serat yang cukup rendah. Labu kuning dan tepung mocaf merupakan bahan pangan lokal yang mempunyai kandungan protein dan serat pangan yang cukup tinggi dan alternative pengganti tepung terigu.

Tujuan : Mengetahui uji hedonik dan kandungan zat gizi mie dengan penambahan labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung mocaf

Metode : Penelitian ini menggunakan desain eksperimental. Formulasi mie terdiri dari 3 formula yaitu, perbandingan labu kuning : tepung mocaf : tepung terigu untuk formula 1 (55% : 30% : 15%), formula 2 (50% : 35% : 15%), dan formula 3 (45% : 40% : 15%). Uji hedonik dilakukan kepada 25 orang panelis agak terlatih. Analisis data uji hedonik menggunakan rata-rata tingkat penerimaan produk mie dalam bentuk tabel. Analisis kandungan zat gizi protein menggunakan mikro kjehdal, serat dengan SNI 1992

Hasil : Uji hedonik dari tiga formulasi diperoleh oleh hasil tertinggi yaitu formulasi 2. Pada formula 1 (59,6%), formula 2 (62,8%) dan formula 3 (59,2%). Kandungan zat gizi mie formula 2 yaitu kadar protein 7,955 gram, serat 5,013 gram

Simpulan : Formula 2 mie dengan penambahan labu kuning dan tepung mocaf dengan perbandingan labu kuning 50%, tepung mocaf 35% dan tepung terigu 15% merupakan formulasi terbaik. Formula 2 memiliki kandungan zat gizi protein 7,955gram dan serat 5,013 gram

Kata Kunci : Mie kering, Labu Kuning, Tepung Mocaf, Protein, Serat

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program
Faculty of Health Sciences
Thesis, August 2022
Weni Widia Istiani
060117A027

**SCALE OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF MIE WITH
ADDITIONAL BY YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita Moschata*) AND MOCAF FLOUR**

ABSTRACT

Background : The level of consumption of dry noodles in Indonesia is high, reaching 78 g/capita/year. The main ingredient in making dry noodles is wheat flour. Dry noodles have a fairly low nutritional content, especially fiber content. Pumpkin and mocaf flour are local food ingredients that have high protein and dietary fiber content and are an alternative to wheat flour.

Objective: To determine the hedonic test and the nutritional content of noodles with the addition of pumpkin (*cucurbita moschata*) and mocaf flour.

Methods: This study used an experimental design. The noodle formulation consists of 3 formulas, namely, the ratio of pumpkin: mocaf flour: wheat flour for formula 1 (55%: 30%: 15%), formula 2 (50%: 35%: 15%), and formula 3 (45% : 40% : 15%). The hedonic test was conducted on 25 moderately trained panelists. Hedonic test data analysis uses the average level of acceptance of noodle products in tabular form. Analysis of protein nutrient content using micro kjehdal, fiber with SNI 1992

Results: The hedonic test of the three formulations obtained the highest result, namely formulation 2. In formula 1 (59.6%), formula 2 (62.8%) and formula 3 (59.2%). The nutritional content of pumpkin noodles per 100 grams is 7,955 grams of protein, 5.013 grams of fiber

Conclusion: Formul 2 noodles with the addition of pumpkin and mocaf flour with a ratio of 50% pumpkin, 35% mocaf flour and 15% wheat flour is the best formulation. Formula 2 contains 7,955 grams of protein and 5.013 grams of fiber

Keywords: Dry Noodle, Yellow Pumpkin, Mocaf Flour, Protein, Fiber

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis pajatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Uji Hedonik Dan Kandungan Zat Gizi Mie Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Mocaf”. Selain itu penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari berbagai pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran pembimbing sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Bapak Eko Susilo, S. Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo dan sekaligus dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah membimbing dan memotivasi saya untuk dapat menyusun skripsi ini.
5. Kedua orang tua saya yang sangat saya cintai bapak M. Galang Atmaja, mamak Uswatun Hasanah dan kakak Wida Andriana Atmaja yang telah memberikan banyak dukungan baik itu do'a, motivasi, semangat kepada penulis dalam menuntut ilmu dan menyelesaikan skripsi ini.
6. Calon mertua saya bapak Muhnim dan ibu Raudah yang selalu memberikan doa, dukungan dan motivasi serta dukungan selama ini
7. Kepada Azam Qodratillah terimakasih karna telah selalu mendukung saya dan selalu berada disamping saya baik dalam keadaan suka maupun duka.

8. Sahabat halo pergosipan saya Ummah, Liza, Ulan, Ela yang senantiasa mendengarkan keluh kesah saya serta selalu memberikan dukungan.
9. Teman-teman seperjuangan angkatan Gizi 2018 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
10. Penghibur dikala suntuk dan lelah, seluruh aktor korea Song Joong-Ki, Kim Tae-Hyung, Jeon Jung-kook, Song Hye-Kyo, Lee Jong-Suk, Im Yoon-Ah, Park Hyung-Sik, Han Hyo-joo dan aktor Indonesia Rizki nazar dan Iqbaal Dhiafakhri Ramadhan.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan dan manfaat bagi semua pihak.

Amin

Ungaran, 29 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER LUAR.....	i
HALAMAN COVER DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
PERNYATAAN ORISINILITAS	vi
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori.....	6
1. Pengertian Mie	6

2. Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	14
3. Tepung Mocaf	20
4. Uji Daya Terima	24
5. Analisis Uji Kandungan Zat Gizi.....	28
B. Kerangka Teori	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Desain Penelitian	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
C. Subjek Penelitian	32
D. Definisi Operasional	33
E. Variabel Penelitian.....	34
F. Pengumpulan Data	34
G. Pengolahan Data	42
H. Analisis Data.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	45
B. Hasil dan Pembahasan	46
C. Keterbatasan Penelitian.....	57
BAB V PENUTUP	58
A. Simpulan	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	64

