

**UJI PENERIMAAN PRODUK MINO
BERBAGAI CITA RASA**

SKRIPSI

**Diajukan guna memenuhi sebagai persyaratan untuk mencapai derajat S-1
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Widya Dharma**



Oleh :

MUHAMMAD TAUFIK QURNIAWAN
NIM. 1331101411

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA
KLATEN**

2017

**UJI PENERIMAAN PRODUK MINO
BERBAGAI CITA RASA**

Dipersiapkan dan disusun oleh :

MUHAMMAD TAUFIK QURNIAWAN
NIM.1331101411

Telah Dipertahankan didepan Dewan Penguji
Pada tanggal 25 Agustus 2017
Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua

Drs. Cucut Prakosa, MP

Penguji Utama

(Aniek Wulandari, SP, MP)

Sekretaris

Kusuma Arumsari, S.Pi., M.Sc.

Penguji Pendamping

(Ir. Agus Santoso, MP)



Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,

Ir. Agus Santoso, MP
NIP. 19650408 1990 1 001

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

- *. *Banyak kegagalan hidup terjadi karena orang-orang tidak menyadari betapa dekatnya kesuksesan ketika mereka menyerah.*
- *. *Sesuatu yang belum dikerjakan, sering kali tampak mustahil; kita baru yakin kalau kita telah berhasil melakukannya dengan baik.*

Karya sederhana ini saya persembahkan untuk :

1. *Kedua Orang Tuaku tercinta Bpk Yunus dan Ibu Kurniasih Susanti, yang telah memberi support dan restunya dalam menyelesaikan karya yang penuh pengorbanan ini.*
2. *Adikku tercinta Muhammad Nasrul, Muhammad Iqbal, Muhammad Abdillah yang selalu memberi kakak semangat.*
3. *My best partner Septian Puspitaningtyas yang selalu memberi semangat saat kebingungan dalam menyusun skripsi ini.*
4. *Nenek Muh Ngadenan tercinta yang selalu mendoakan dan selalu memberi semangat.*
5. *Teman-teman seperjuangan di Teknologi Hasil Pertanian Joko Susila, Taufik Trisna, Joko Ari Wibowo, Elda Oktaviani, Dwi Hastuti.*
6. *Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknologi Pertanian : Bapak Cucut Prakosa, Ibu ATD. Ernawati, Bapak Agus Santoso, Ibu, Aniek Wulandari, Ibu Nunuk Siti Rahayu, Ibu Kusuma Arum Sari, Bapak Soemitro, Bapak Sularjo yang mana telah mendidik saya sampai menjadi saat ini*

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : MUHAMMAD TAUFIK QURNIAWAN
NIM : 1331101411
Jurusan/Program Studi : THP/THP
Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah/skripsi Judul
UJI PENERIMAAN PRODUK MINO BERBAGAI CITA RASA

Adalah benar-benar karya saya sendiri dan bebas dari plagiasi. Hal-hal yang bukan merupakan karya saya dalam skripsi ini telah diberi tanda sitasi dan ditunjukkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pembatalan Ijazah dan pencabutan gelar yang saya peroleh dari skripsi ini.

Klaten, 25 Agustus 2017

Yang membuat pernyataan



(MUHAMMAD TAUFIK QURNIAWAN)

KATA PENGANTAR

Bismillaahirrohmaanirrohim

Puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat, hidayah dan inayah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana S1 pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten. Penulis menyadari selama penelitian sampai terselesaikannya skripsi ini telah banyak dibantu oleh berbagai pihak.

Pada kesempatan ini penulis dengan tulus ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. H. Triyono, M.Pd, selaku Rektor Universitas Widya Dharma Klaten
2. Ir. Agus Santoso, M.P., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma sekaligus sebagai Dosen Pembimbing II, yang selalu memberikan arahan, bimbingan dan dukungan.
3. Aniek Wulandari, SP. M.P., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten sekaligus sebagai Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan arahan, bimbingan dan dukungan.
4. Semua pihak yang turut membantu penyelesaian tugas akhir.

Dengan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan penulis dalam penyusunan skripsi ini tentu masih banyak kekurangan, oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan dan kesempurnaan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca yang memerlukan informasi bagi perkembangan ilmu dan teknologi pengolahan pangan khususnya.

Klaten, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
SURAT PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Mino	3
B. Tepung Terigu	5
C. Gula Jawa	7
D. Bahan Pendukung Mino.....	
1. Gula pasir.....	8
2. Margarin	9

3. Air	9
4. Cita rasa	10
E. Hipotesis	10
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian	11
B. Bahan dan Alat	11
C. Metode Penelitian	12
1. Rancangan Percobaan	12
2. Prosedur Penelitian	13
3. Parameter Medis	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Analisa Kimia Kadar Air.....	18
B. Analisa Tekstur (<i>Brookfield</i>).....	20
C. Uji Organoleptik	22
1. Nilai Kesukaan Rasa	22
2. Nilai Kesukaan Warna	24
3. Nilai Kesukaan Tekstur	26
4. Nilai Kesukaan Keseluruhan	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
1. Kesimpulan	30
2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan Mutu Bakpia	4
2. Komponen Tepung Terigu	6
3. Persyaratan Terigu Untuk Bahan Makanan	7
4. Syarat Mutu Gula Merah	8
5. Kombinasi Perlakuan Penelitian	13
6. Analisa Sidik Ragam Kadar Air Mino	18
7. Rerata Kadar Air Mino.....	19
8. Analisa Sidik Ragam Tekstur Mino	21
9. Rerata Tekstur Mino	21
10. Analisa Sidik Ragam Nilai Kesukaan Rasa Mino	25
11. Rerata Nilai Kesukaan Rasa Mino	23
12. Analisa Sidik Ragam Nilai Kesukaan Warna Mino	24
13. Rerata Nilai Kesukaan Warna Mino	25
14. Analisa Sidik Ragam Nilai Kesukaan Tekstur Mino	26
15. Rerata Nilai Kerenyahan Tekstur Mino	27
16. Analisa Sidik Ragam Nilai Kesukaan Keseluruhan Mino	28
17. Rerata Nilai Kesukaan Keseluruhan Mino	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Teknologi Proses Pengolahan Mino	15
2. Diagram Alir Proses Penelitian Mino Citarasa	16
3. Grafik Kadar Air Mino	20
4. Grafik Tekstur Mino	22
5. Grafik Nilai Kesukaan Rasa Mino	24
6. Grafik Nilai Kesukaan Warna Mino.....	26
7. Grafik Nilai Kesukaan Tekstur Mino	27
8. Grafik Nilai Kesukaan Keseluruhan Mino	29
9. Gambar produk mino	57
10. Pencampuran bahan isi mino	58
11. Pencampuran bahan kulit	58
12. Penggilingan	59
13. Pembentukan mino	59
14. Pemangangan mino	60
15. Pendinginan produk mino	60
16. Pengemasan produk mino	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Prosedur Analisa Kimia kadar air	34
2. Prosedur Fisik (Brookfield)	35
3. Uji Organoleptik	
A. Kuisisioner Nilai Kesukaan Rasa	36
B. Kuisisioner Nilai Kesukaan Warna	37
C. Kuisisioner Nilai Kerenyahan Tekstur	38
D. Kuisisioner Nilai Kesukaan Keseluruhan	39
4. Perhitungan dan statistika	40
5. Gambar Produk-produk mino	54
6. Gambar proses produksi	55
7. Hasil analisa Laboratorium Tekstur	59

INTISARI

Penelitian dengan judul Uji Penerimaan Produk Mino Berbagai Cita rasa, bertujuan mengetahui cita rasa produk mino yang paling disukai dan dapat diterima konsumen dalam rangka pengembangan Industri Rumah Tangga (IRT).

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), sebagai perlakuan pada isi produk mino. Mb (mino cita rasa bawang), Md (mino cita rasa durian), Mc (mino cita rasa coklat) dan Mg (mino cita rasa gula jawa). Masing-masing perlakuan di ulang sebanyak tiga kali sehingga ada $4 \times 3 = 12$ satuan percobaan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis statistik menggunakan analisis varian (analysis of varians) dan bila ada perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji lanjut Duncans Multiple Range Test (DMRT) pada taraf signifikansi 5% dan 1%. Parameter yang diukur meliputi kadar air, tekstur dan penerimaan konsumen terhadap kesukaan rasa, warna, tekstur dan kesukaan secara keseluruhan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Mino citarasa mempunyai kadar air 15,63- 17,82 % dan tekstur 1785,0 - 3122,3gr/mm². Penganekaragaman dari citarasa original rasa bawang merah pada produk mino meningkatkan penerimaan kesukaan konsumen. Mino dengan citarasa yang paling disukai konsumen yaitu mino dengan citarasa gula jawa, dengan nilai kesukaan rasa 6,35 (suka), nilai kesukaan warna 5,55 (suka – suka sekali), dan kesukaan tekstur 5,10 (suka), kadar air 16,18 % dan teksturnya 2499,6 gr/mm².

Kata kunci : mino, citarasa, uji kimia dan uji organoleptik

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mino (mini nopia) adalah kue kering yang dibuat dari adonan tepung terigu dengan bentuk bulat seperti telur dan berwarna putih merupakan makanan khas Banyumas, Jawa Tengah. Mino memiliki varian rasa coklat, durian, gula jawa dan bawang merah goreng (Prawitasari, 2013).

Mino pada awalnya dipopulerkan oleh keluarga keturunan Tionghoa yang tinggal di Banyumas sekitar tahun 1880. Kue kering ini kemudian dikenalkan pada masyarakat lokal Banyumas tanpa mengenal etnik dan latar belakangnya, hingga bisa diterima oleh masyarakat pada saat itu. Industri kecil pembuatan mino kemudian berkembang di beberapa desa di kawasan Kota lama Banyumas. Hingga kini jejak perkembangannya dengan mudah bisa kita temui di desa Sudagaran, Pekunden dan Kalisube, Banyumas (Setiyadi, 2016).

Mino adalah makanan yang diolah dari bahan baku tepung terigu, dan gula jawa yang dicampur sampai lembut dan bisa digulung, yang terdiri dari pembuatan isi dan kulit mino. Bentuk adonan isi mino, bungkus isi mino yang telah dibentuk dengan adonan kulit. Tempel mino pada dinding pemanggangan selama 30 menit. Setelah itu angkat dan siap untuk dikemas (Nugroho, 2017).

Mino belum sepopuler seperti produk bakpia, sehingga perlu pengenalan produk mino diluar Banyumas. Berbeda dengan bakpia, kulit luar

mino lebih keras sedangkan bakpia kulitnya lunak. Bakpia mempunyai bermacam rasa seperti bakpia rasa kacang hijau, keju, coklat dan ubi ungu, sedangkan mino mempunyai rasa yang masih terbatas seperti mino rasa bawang merah goreng, gula jawa, coklat dan durian.

Daerah yang memproduksi mino yaitu di desa Sudagaran, Pekunden dan Kalisube Kabupaten Banyumas. Olahan mino yang ada di masyarakat umumnya mempunyai citarasa bawang merah goreng, untuk meningkatkan penerimaan konsumen beberapa Industri Rumah Tangga (IRT) maka perlu melakukan uji cita rasa mino dari berbagai cita rasa seperti rasa gula jawa, rasa coklat dan rasa durian.

Berdasarkan permasalahan diatas untuk mendapatkan penerimaan produk mino citarasa yang diharapkan pada konsumen yang lebih luas, sehingga mino bisa lebih dikenal oleh konsumen diluar Kabupaten Banyumas. .

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan mengetahui produk mino cita rasa yang paling disukai dan dapat diterima konsumen dalam rangka pengembangan Industri Rumah Tangga (IRT).

C. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi tentang mino berbagai cita rasa kepada masyarakat, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi terhadap produk itu sendiri.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap mino cita rasa dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Mino dengan cita rasa yang paling disukai konsumen yaitu mino dengan cita rasa gula jawa, dengan nilai kesukaan rasa 6,35 (suka), nilai kesukaan warna 5,55 (suka – suka sekali), dan kesukaan tekstur 5,10 (suka), kadar air 16,18 % dan teksturnya 2499,6 gr/mm².
2. Mino cita rasa Industri Rumah Tangga (IRT) Bapak Narwan Desa Pekunden Serayu Kabupaten Banyumas mempunyai kadar air 15,63-17,82 % dan tekstur 1785,0 - 3122,3gr/mm².

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Dari uji penerimaan yang masih kurang disukai adalah tekstur mino yang keras, sehingga perlu adanya modifikasi pada permukaan kulit mino menjadi lebih lunak tanpa menghilangkan ciri khas mino tersebut.
2. Proses pengolahan mino perlu dilakukan perbaikan pada proses pengolahannya yaitu kebersihan alat-alat yang digunakan, kebersihan pekerja serta kebersihan lingkungan Industri Rumah Tangga (IRT).
3. Mengacu pada standar SNI (SNI produk bakpia), perlu dilakukan analisa keamanan mikrobial dan cemaran logam.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1981. "Daftar Komposisi Bahan Makanan", Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- _____, 1995. SNI 01-3743-1995 Gula Merah. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- _____, 1996. SNI 01-4291-1996 Persyaratan Mutu Bakpia. Badan Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- _____, 2006. SNI 01-3751-2006 Badan Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Apriyantono, A, D, Fardiaz, dan N, Puspitasari, 1989, Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Bambang Kartika, Puji Hastuti, dan Wahyu Supartono, 1998, Pedoman uji Inderawi Bahan Pangan, PAU, Pangan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, C.H., and Wooton, M. 1987. Ilmu pangan. (translated from English by H. Purnomo dan Adiono), Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Darwin, P., 2013. Menikmati gula tanpa rasa takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Gomez, K.A dan Gomez, A.A., 1995. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. Penerbit Universitas, Jakarta.
- Hassaballa A.Z., Mohamed G.F., Ibrahim H.M., Abdelmageed M.A. 2009. Frozen cooked catfrish burger : effect of different cooking methods and storage on its quality . Global Veterinaria 3 (3) : 216-226.
- Indah Sulisty Utami, 1992. Teknologi Pengolahan Roti. Pusat Antar Universitas (PAU), Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S., 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetak pertama. Jakarta : UI- press.
- Kristianingrum Susila, 2009. Analisa Nutrisi Dalam Gula Semut. Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Matz, SA. 1984. Snack Food Teknology, 2nd ed: AVI Publ.Co.Inc. Westport, Connecticut.

- Mudjajanto, E.S dan Yulianti, L.N., 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar swadaya, Bogor.
- Nugroho, Restu. 2017. Nopia dan mino asli Banyumas. <http://www.banyumasku.com/nopia-mino-banyumas/>.
- Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit. Jurnal Akuatika 5(1) : 30-39.
- Prawitasari Fitri, 2013. Cari oleh-oleh sokaraja? Ada nopia dan mino. <http://travel.kompas.com/read/2013/10/31/0756573/Cari.Oleh-oleh.Sokaraja.Ada.Nopia.dan.Mino>. (diakses 26 Juli 2017).
- Setiyadi Yudi, 2016. Mengenal Mino, Kuliner Unik Khas Banyumas. <http://ensiklo.com/2016/02/mengenal-nopia-kuliner-unik-khas-banyumas/>. (di akses 26 Juli 2017).
- Sudarmadji S, Haryono B, dan Suhardi, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sweming J. 1999. Hydrocoloids. Dalam Rosenthal. A.J Food Texture Measurement and Perception. Maryland: Aspen Publication.
- Winarno, F.G., 1997. Kimia Pangan, Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- _____, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.