

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Kadar air mi kenikir basah meningkat secara nyata pada mi kontrol (0%) dibandingkan mi dengan penambahan bubur kenikir 10% dan 15%.
2. Penambahan bubur kenikir 0-15% menurunkan secara nyata nilai elongasi mi kenikir basah yang dihasilkan.
3. Pengaruh penambahan bubur kenikir terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mi basah kenikir meliputi (a) peningkatan kadar air dengan rentang 51,53% hingga 57,47%; (b) penurunan elongasi dari 87,30% hingga 29,10% yang berbeda nyata; dan (c) secara organoleptik oleh panelis tidak terlatih terhadap warna mi kenikir basah yang dihasilkan berbeda nyata dari kontrol pada skala 3,33 (netral) hingga 4,50 (agak suka) dan meningkat seiring dengan peningkatan konsentrasi bubur kenikir; untuk rasa berbeda nyata dari kontrol pada skala 3,43 (netral) hingga 4,60 (agak suka) tetapi tidak berbeda nyata antar konsentrasi bubur kenikir; untuk aroma berbeda nyata dari kontrol pada skala 3,27 (netral) hingga 4,33 (agak suka) pada konsentrasi 10-15%; dan untuk tekstur (*finger test*) berbeda nyata dari kontrol pada skala 3,40 (netral) hingga 4,53 pada penambahan 5-15% bubur kenikir namun tidak berbeda nyata antar taraf konsentrasi bubur kenikir tersebut .
4. Mi basah kenikir dengan penambahan bubur kenikir sebesar 15% berat terigu merupakan perlakuan terbaik berdasarkan pengujian organoleptik terhadap parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur (*finger test*) sebesar 4,50 (netral–agak suka); 4,60 (netral–agak suka); 4,33 (netral–agak suka); 4,53 (netral–agak suka) .

### 5.2. Saran

1. Formulasi adonan mi basah dengan penambahan bubur kenikir perlu mengurangi pada formulasi air pada adonan untuk memenuhi jumlah ketepatan rasio air dengan bahan kering serta konsentrasi fenol untuk pembentukan masa elastis adonan mi yang mengandung bubur kenikir.

## DAFTAR PUSTAKA

- A'Yun, S. (2010). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Abidin, A., Zainal.C., Devi, & Adeline. (2013). Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *J. Eng. Technol. Sci*, 45(1), 97-111.
- Agustina, Waluyo & Widiyany F. L. (2020). Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mi Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum L.*). *Jurnal Gizi*, 9(1), 131-141
- Agusman, M. B. (2020). Pengujian Organoleptik. Program Studi Universitas Muhamadiyah Semarang. *Jurnal Penanganan Mutu Fisis*, 8(06), 1-14.
- Ahmad, K. M & S.U. Antuli. (2018). Fisik Dan Kimia Mie Kering Dari Pati Bonggol Pisang Kepok Dengan Metode Modifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 1-7.
- Amalia, L. (2017). Perkembangan Konsumsi Terigu Dan Pangan Olahannya Di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2(1), 8-15.
- Anwar, C. S. (2017). *Antimicrobial Studies of Cosmos Caudatus Kunth*. *Journal of Medicinal Research*, 12(01), 45-54.
- Apriadji. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(04), 13-19.
- Apriyantono, A. (2010). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Aristawati, R. (2013). Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 13-20
- Association of Official Analytical Chemists. (2012). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Asyah, M., Kanetro, B., & Setiyoko, A. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak dan Umur Daun Kelor terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Mi Basah. *Skrripsi-S1*. Fakultas

- Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Aunillah. (2012). Pengaruh Proses Blanching Pada Pembuatan Minuman Instan Fungsional Dari Sari Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*) Dengan Teknik Kristalisasi. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Universitas Negri Semarang
- Azkiya, F. I & Wahyono, T. M. Y. (2018). Hubungan Pola Konsumsi Makanan Berisiko dengan Obesitas Sentral Pada Usia 25-65 Tahun di Bogor Tahun 2011-2012. *Jurnal Epidermiologi Kesehatan Indonesia*, 2(1), 11-19
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2000). *Garam Beryodium*. SNI: 01-3556-2000. Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2006). *Syarat Mutu Air Minum*. SNI: 01-3553-2006. Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2009). *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. SNI: 3751-2009. Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2015). *Syarat Mutu Mi Basah*. SNI: 2987-2015. Dewan Standardisasi Nasional
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 111- 119.
- Budiarsih. (2008). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe (*Glycine soya*) dalam Pembuatan Mie: Evaluasi Fisikokimia, Sensoris, dan Umur Simpan, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Cahyadi, W. (2012). *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan (Edisi Kedua)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chandra, I. P. (2018). Substitusi Ubi Jalar Kuning dan Penambahan Ekstrak Daun Gonda (*Spenochlea zeylanica Gaertner*) pada Mi Basah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(02), 73-83
- Cheng., S.Nilson.A., Bilton.P. (2015). Potential Medicinal Benefits of *Cosmos caudatus*: A Scoping Review. *Journal of Research in Medical Sciences*, 20(10), 10-17.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, S.(2015). Pengaruh Tepung Tapioka sebagai Bahan Substitusi Terigu Terhadap Sifat Fisik Mi Basah Herbal. *Jurnal Teknik Pertanian Bogor*, 3(3), 81-90.
- Dias, J. S. (2012). Nutritional Quality and Health Benefits of Vegetables. *Journal Food Agriculture*, 11(01), 401-409.
- Donowarti, I., & Fidhiani, D. D.(2020). Pengamatan Hasil Olahan Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*) Terhadap Sifat Fisika dan

- Kimianya, *Jurnal Yudharta Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2),118-134
- Effendi, Z., Surawan, F. E. D & Sulastrri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57-64.
- Engelen, G. H. (2017). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(01), 1-6.
- Fatanah, D. N., Abdullah, N., Hashim, N., & Hamid, A. A.(2016). Antioxidant Activity, Colour and Mineral Content, of Herbal Tea Prepared from *Cosmos caudatus* Leaves at Different Maturity Stages. *Malaysia Journal of Analytical Sciences*, 20(3), 607-617.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M.(2011). Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 116-138.
- Hariana, A. (2013). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Harahap, B. H. (2017). Pembuatan Mi Basah dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*). *Skripsi-S1*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara Medan.
- Hilmansyah, J. I. (2017). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Tapioka Dan Glukomanan-Karaginan Terhadap Kadar Serat Kasar Dan Sifat Sensori Mi Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 22(2), 61-67.
- Irfai, I. (2013). Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Kualitas Tiga Jenis Sayuran Indigenous Di Jawa Timur, Indonesia. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 9(03), 158-166.
- Jayanegara, A & Sofyan, A.(2018). Penentuan Aktivitas Biologis Tanin Beberapa Hijauan Secara In Vitro Menggunakan “Hohenheim Gas Test” Dengan Polietilen Glikol Sebagai Determinan. *Jurnal Media Peternakan*. 31(01), 44-52.
- Jayali, M.A., Rodinawati, I., & Khadijah. (2019). Analisis Kandungan Proksimat, Antioksidan dan Ekstrak Daun Samama (*Anthocephalus Macrophyllus*) Dengan Penambahan Fuli Pala (*Myristica fragrant Houutt*) Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Penelitian*, 8(02), 287-296.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. E-bookpangan.com.
- Kurniasih. (2008). *Variasi Mi & Pasta*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.

- Kusnandar, F. (2010). *Mengenal Serat Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor: IPB.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lamusu, U. S. (2015). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(01), 9-15
- Luliana, S., Purwanti, N. U., & Manihuruk, K. N. (2016). Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia daun Senggani (*Melastoma malabathricum L.*) terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH. *Journal Pharmacy Science*, 3(03), 120-129.
- Lotulung A., Harsono., B. S., & Roy, G. (2001). Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi Heat Moisture Treatment. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 102-104.
- Maghofer, M. D., Yurlisa, K., Aini, N., & Yamika, W. S. D. (2019). *Sayuran Lokal Indonesia (Provinsi Jawa Timur)*. Malang: UB Press.
- Mahmud & Karsono, M. (2008). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Matz. (1972). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press. Food Science.
- Murdiati, A., Anngrahini, S., & Supriyanto, A. A. (2016). Peningkatan Kandungan Protein Mi Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agritech*, 35(03), 251-259
- Murhawani, S. T. (2016). Pengaruh Bubuk Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes Diinduksi *Streptozotocin*. *Jurnal of Nutrition College*, 5(02), 51-57
- Noer, S., Pratiwi, R. D & Gresinta, E. (2017). Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin, Dan Flavonoid Sebagai Kuersetin) Pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia L.*). *Jurnal Eksakta*, 8(03), 19-29
- Nyoman, H. E. 2013. Kajian Enzim Amilase dan Pemanfaatannya Dalam Industri. *Jurnal Biokimia*, 01(3), 182-190.
- O'Dea & Herdiansyah, H. (2003). Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di Kabupaten Minahasa Utara. *Chemprog*, 1(01), 49-57.
- Patra, A & Saxena, J. (2010). A New Perspective On The Use of Plannt Secondary Metabolites to Inhibit Methanogenesis In

- The Rumen. *Journal Phytochemistry*, 71(03), 1198-1222
- Prakarsa, R. (2015). Aplikasi Gluten Enkapsulasi Pada Proses Pembuatan Mi Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(01), 29-36
- Polli, F. F. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Abu Sabut Kelapa (Soda Abu) Sebagai Pengenyal Mi Basah. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(02), 136-144
- Pontoluli, F. D., Assa, J. R., & Mamuaja, C. F. (2017). Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mi Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(02), 1-12
- Rafat, A., Philip, K., & Muniandy, S. (2011). *Antioxidant Properties of Indigenous Raw and Fermented Salad Plants*. *Int.J.Food Prop*, 14(03), 599-608.
- Ratna, S. S. (2017). Karakteristik Agronomis dan Kandungan Flavonoid Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*) Yang Diiradiasi Sinar Gamma. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 56-62
- Rosida, A. (2016). Mutu Dan Kesukaan Konsumen Terhadap Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Ganyong Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Taraf Perlakuan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(01), 13-19.
- Rustandi. (2011). *Mie Sehat*. Yogyakarta: Kanisius.
- Shabrina, B. S. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Skripsi S-I*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian Agritekno*, 4(1), 25-32.
- Sri, B. P. (2016). Toksisitas Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*) Dengan Perbedaan Metode Dan Jenis Pelarut Berbeda. *Jurnal Studi Farmasi*, 9(06), 11-19
- Sudaryani, T. (2000). *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sukandar, D., Susanti, H., & Rosari, E. (2015). *Pelapisan Bioaktivitas Pangan Fungsional Masyarakat Jawa Barat Dan Banten*. Jakarta: Cinta Buku Media.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi & Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan

- Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(02), 66-73
- Ukoha, F. & Widodo, T.(2011). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Berbagai Jenis Sayuran Serta Penentuan Kandungan Fenolik dan Flavonoid Totalnya. *Jurnal Media Farmasi Jakarta*, 11(2), 167 – 175.
- Vita, A. C. (2018). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13
- Wang, Q., Li, Y., Sun, F., & Li, X. (2015). Tannins Improve Dough Mixing Properties through Affecting Physicochemical and Frozen Dough Processes, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86(6).857-864
- Widyaningsih & Murtini. (2006). *Teknologi Penyediaan Air Bersih*. Jakarta: Penerbit Reneka Cipta.
- Widyasari, M. E., Sriyani, M. E., & Daruwati, I.(2018). Karakteristik Fisiko-Kimia Senyawa Kuersetin. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 5(02), 1-10.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yuwono, R.(2020). Effect of *Cosmos caudatus* Kunth Extract on Microflora in Raw Chicken Meat. *Internasional Journal of Current Microbiology and Applied Science*, 4(02), 42-48.