

Karakteristik Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*)

(*Organoleptic Characteristics Of Wet The Subtitution Of Tongka Langit Banana Flour*)

Moh Indra Rumasukun^{1,*}, ¹ La Ega¹, M. Mailoa¹

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Jl. Ir. M. Putuhena Kampus Poka, Ambon 97233

*Email korenspondensi: indramohindra58@gmail.com

Abstract

The purpose of this study was to determine the characteristics of wet noodles with banana flour substitution Tongka Langit and determine the best treatment through hedonic tests and hedonic quality. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of one treatment factor substitution of tongka Langit banana flour with wheat flour using the ratio: P0 (100% wheat flour: 0% tongka Langit banana flour), P1 (85% wheat flour: 15% Tongka Langit banana flour), P2 (70% wheat flour: 30% Tongka Langit banana flour) and P3 (55% wheat flour: 45% Tongka Langit banana flour). Each treatment was repeated 2 times, so that the number of experimental units obtained was 8 times. Based on the results of this study, hedonic test results obtained P0 color (2.0) texture (3.3) scent (2.7) and taste (2.9). P1 color (2.0) texture (2.7) scent (2.3) taste (2.4) P2 color (2.5) texture (2.0) scent (2.2) taste (2.9) P3 color (3,1) texture (2,3) scent (3,0) and taste (2,8). While the hedonic quality test obtained P0 color (1.9) texture (2.8) scent (1.8) taste (1.3) P1 color (1.9) texture (2.4) scent (2.0) taste (1.9) P2 color (2.1) texture (1.9) scent (2.2) taste (2.6) P3 color (3.3) texture (2.5) scent (3.0) and taste (3,2).

Keywords: wet noodles, substitution, flour and banana Tongka Langit.

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik dari mie basah dengan substitusi tepung buah pisang tongka langit dan menentukan perlakuan terbaik melalui uji hedonik dan mutu hedonik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari satu factor perlakuan substitusi tepung pisang tongka langit dengan tepung terigu menggunakan perbandingan:P0 (100% tepung terigu:0% tepung pisang tongka langit), P1 (85% tepung terigu:15% tepung pisang tongka langit), P2 (70% tepung terigu: 30% tepung pisang tongka langit) dan P3 (55% tepung terigu: 45% tepung pisang tongka langit). Masing-masing perlakuan ini diulang sebanyak 2 kali, sehingga diperoleh jumlah satuan percobaan sebanyak 8 kali. Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh hasil uji hedonik P0 warna (2,0) tekstur (3,3) aroma (2,7) dan rasa (2,9). P1 warna (2,0) tekstur (2,7) aroma (2,3) rasa (2,4) P2 warna (2,5) tekstur (2,0) aroma (2,2) rasa (2,9) P3 warna (3,1) tekstur (2,3) aroma (3,0) dan rasa (2,8). Sedangkan uji mutu hedonik diperoleh P0 warna (1,9) tekstur (2,8) aroma (1,8) rasa (1,3) P1 warna (1,9) tekstur (2,4) aroma (2,0) rasa (1,9) P2 warna (2,1) tekstur (1,9) aroma (2,2) rasa (2,6) P3 warna (3,3) tekstur (2,5) aroma (3,0) dan rasa (3,2).

Kata kunci : mie basah, substitusi, tepung dan pisang tongka langit

I. Pendahuluan

Mie merupakan makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat. Mie menjadi populer dikalangan masyarakat karena harganya yang murah dan cara pengolahan dan penyajiannya sederhana. Mie banyak mengandung karbohidrat, yang banyak menyumbang

energy pada tubuh sehingga mie dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi. Penggunaan mie di Indonesia sebagai bahan baku pembuatan soto mie (Bogor), taoge goreng (Jawa Barat), mie telur (Palembang), mie juhi (Betawi), mie goreng, mie pangsit, mie ayam dan ifumi (Astawan, 2000).

Kegemaran masyarakat mengonsumsi mie semakin lama semakin meningkat. Menurut Munarso dan Haryanto (2012), konsumsi mie instan meningkat sekitar 25% per tahun, pada awal tahun 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% dari total produksi Asia (Suyanti dan Supriyadi, 2008; BPS, 2010). Mie dapat dibuat dengan mensubstitusi berbagai bahan, diantara berbagai sumber pati atau tepung yang tersedia di alam. Penambahan ini ditujukan selain untuk mengurangi ketergantungan pati atau tepung gandum, juga untuk meningkatkan nilai fungsional dari mie tersebut (Setyaningrum & Marsono, 1998). Salah satu pati tepung yang tersedia cukup luas di masyarakat Indonesia adalah berasal dari buah pisang (Nantika et al, 2022). Terdapat berbagai jenis pisang yang buahnya dapat diolah menjadi tepung, diantaranya pisang kapok, pisang raja, pisang tanduk, pisang tongka langit dan sebagainya.

Produksi pisang yang melimpah tanpa disertai penanganan pasca panen yang baik secara mekanis, fisiologis dan mikrobiologiakan menyebabkan banyak pisang yang terbuang (Suyanti dan Supriyadi, 2008; Mertens et al, 2021). Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menghindari pisang yang terbuang ialah dengan pembuatan tepung pisang. Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif diversifikasi komoditas pisang dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung serta produk berbahan baku beras. Pembuatan tepung pisang juga bermanfaat untuk meningkatkan masa simpan dan meningkatkan nilai gizi. Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Triyono (2010), bahwa kandungan pati pada pisang menjadi maksimal apabila diolah menjadi tepung pisang dengan tingkat ketuaan yang cukup.

Kualitas mie ditentukan oleh elastitas dan tekstur mie. Elastitas mie sangat ditentukan oleh gluten (Husniati et al, 2015). Selain itu elastisitas juga dipengaruhi oleh bahan tambahan seperti telur, air dan garam serta proses pembuatannya (Trisnawati & Nisa, 2015). Substitusi pisang tongka langit terhadap pembuatan mie tentu sangat mempengaruhi faktor fisik (elastisitas) dan kualitas mie berdasarkan daya daya terima meliputi aroma, rasa, warna dan tekstur mie (BSN, 1994).

Pisang tongka langit di Maluku masih sangat terbatas pengolahannya dan jika tertunda pengolahannya atau tidak bisa dikonsumsi maka akan mudah mengalami kerusakan. Mengingat manfaatnya yang tinggi maka perlu adanya upaya diversifikasi terhadap pisang tongka langit sehingga dapat dimanfaatkan secara optimal (Hiariej et al, 2015; Hiariej & Karuwal, 2015, Tuhumury et al, 2016; Tuhumury et al, 2019). Pengolahan pisang pada umumnya akan dapat memberikan keuntungan antar lain: meningkatkan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan dalam bentuk segar; meningkatkan umur penyimpanan sehingga mengurangi kerusakan dan kerugian; mengubah dalam produk awet, sehingga memiliki stok yang besar dalam memperkuat posisi tawar menawar; menyelamatkan dan memanfaatkan hasil panen dalam penganekaragaman hasil pangan; serta memberikan keuntungan yang lebih tinggi untuk bersaing di pasar.

Pisang tongka langit memiliki kelemahan yaitu jika tertunda pengolahannya atau tidak habis dikonsumsi maka akan mudah mengalami kerusakan. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu upaya diversifikasi pengolahan terhadap pisang tongka langit (Augustyn & Rumalean, 2016). Pengolahan pisang tongka langit di Maluku, selain diolah secara tradisional yaitu dengan cara dibakar atau dikukus, juga diolah menjadi bahan setengah jadi berupa tepung yang dapat diaplikasikan menjadi produk bubur instan (Picauly dan Tetelepta, 2015) dan produk bakery (Mailoa, 2012), serta crackers (Picauly dan Tetelepta, 2016)

Pembuatan mie pada umumnya meliputi tahap-tahap pencampuran kemudian didiamkan bertujuan agar adonan mengembang, pembentukkan lembaran pemotongan atau pencetakan dan pemasakan. Pencampuran bertujuan untuk pembentukkan gluten dan distribusi bahan agar homogen. Sebelum pembentukkan lembaran, adonan biasanya diistirahatkan untuk kesempatan penyebaran air dan pembentukkan gluten. Pengistirahatan adonan mie yang lama dari gandum keras akibatnya akan menurunkan kekerasan mie. Pembentukan lembaran dengan roll pengepres menyebabkan pembentukan serat-serat gluten yang halus dan juga ekstensibel.

Tepung yang digunakan dalam pembuatan mie juga umumnya adalah tepung terigu, oleh karena itu dengan memanfaatkan tepung Pisang Tongka Langit kedalam adonan pembuatan mie, diharapkan kandungan gizi dari Pisang Tongka Langit dapat dimanfaatkan dan dinikmati olahannya berupa mie. Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji karakteristik mie basah dengan perlakuan substitusi tepung pisang tongka langit yang secara alami memiliki sifat fungsional. Manfaat penelitian adalah mie basah yang di produksi berguna bagi kesehatan konsumen.

II. Metode Penelitian

2.1. Persiapan Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang tongka langit. Berikutnya bahan pendukung disajikan pada Tabel 1. Pisang tongka langit di dapatkan dari pasar lokal dan berasal dari pulau Ambon.

Tabel 1. Bahan yang digunakan dalam penelitian.

No	Bahan	Kegunaan
1.	Pisang tongka langit yang matang fisiologis	Sampel penelitian
2.	Tepung terigu	Sampel pembanding
3.	Air	Pencucian dan pencampuran adonan
4.	Soda kue	Pengenyal
5.	Telur	Kelembutan tekstur
6.	Garam	Penyedap rasa

2.2. Tahapan Penelitian

2.2.1. Pemanasan Awal

Sebelum dipanaskan, pisang dicuci terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel pada buah pisang. Kemudian pembuatan tepung pisang dimulai dengan pemanasan awal, dimana pisang dimasukan kedalam penci yang telah diisi air sebanyak 2 liter kemudian dipanaskan pada suhu 80°C selama 5-10 menit, sehingga getah yang masih menepel pada buah akan mudah untuk dibersihkan sehingga mudah saat dikupas.

2.2.2. Pengupasan

Tahap proses ini meliputi pemisahan antara kulit atau lapisan buah yang terluar. Kulit yang masih menempel pada daging buah juga mempengaruhi warna alami dari pisang tongka langit, jika dalam jumlah yang banyak maka akan mempengaruhi hasil akhirnya sehingga membuat warna menjadi tidak menarik. Pengupasan harus dikerjakan secara efisien untuk mencegah kehilangan bagian dari buah yang berguna dan tidak merusak bentuk ideal yang diinginkan.

2.2.3. Pengirisan/Pemotongan

Pada proses ini pisang yang telah dikupas kemudian diiris atau dipotong dengan ukuran 2 mm, pengirisan sebaiknya dilakukan secara teliti agar saat pengeringan yang dilakukan diperoleh

hasil yang lebih seragam. Adapun alat yang digunakan untuk pengirisan adalah pisau yang tajam agar mendapatkan ukuran yang sesuai dan merata di semua sisi.

Dalam mempersiapkan buah untuk diolah dilakukan pemotongan, pembelahan, penghilangan tangkai serta bagian-bagian lain yang tidak dapat dimakan. Langkah ini harus dikerjakan secepat mungkin untuk mencegah atau mengurangi perubahan warna. Untuk pengolahan jumlah kecil, langkah ini dikerjakan secara manual. Pemotongan dan pembelahan harus diamati secara hati-hati untuk memperoleh produk dengan kualitas yang baik. Kualitas yang baik akan memudahkan penetrasi panas. Kualitas yang baik ditandai dengan tidak adanya perubahan warna. Perubahan warna mungkin disebabkan beberapa alasan seperti proses yang terjadi dari buah itu sendiri.

2.2.4. Pengeringan

Buah pisang yang telah diris kemudian dikeringkan menggunakan mesin pengering (oven) selama 8-10 jam pada suhu 50 °C. Hasil yang didapat dari proses pengeringan ini sangat berpengaruh pada tepung pisang tongka tangit yang akan diperoleh, jika pisang yang diiris kering secara menyeluruh dan sempurna maka hasil yang diperoleh akan lebih baik dari segi tekstur dan aroma. Maka dalam proses pengeringan ini, harus diperhatikan secara berkala guna memastikan pisang menerima panas secara merata dari oven. Stabilitasnya suhu panas dalam oven menjadi factor penentu apakah pisang kering secara merata ataukah tidak.

2.2.5. Penepungan

Setelah proses pengeringan irisan pisang kering tersebut dilakukan dengan cara digiling menggunakan noodle maker, namun hasil yang didapat dari proses ini tidak sesuai yang diinginkan karena tekstur yang diinginkan tidak terlalu halus oleh karena itu tepung tersebut kemudian ditumbuk lagi untuk mendapatkan tepung yang kemudian diayak dengan ayakan yang berukuran 60 mesh untuk menghasilkan tepung pisang tongka langit yang diinginkan. Diagram alir proses pembuatan tepung pisang tongka langit dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

2.2.6. Pembuatan Mie Basah

Proses pembuatan mie diawali dengan proses pencampuran tepung terigu dengan tepung pisang tongka langit sesuai perlakuan, garam, soda abu dan air ke dalam mixer atau diaduk perlahan-lahan dengan tangan sampai semua bahan tercampur sempurna dan membentuk adonan. Adonan yang sudah membentuk gumpalan selanjutnya diuleni. Pengulenan adonan dilakukan secara berulang-ulang selama sekitar 15 menit (Astawan, 2000). Adonan yang sudah kalis dimasukkan ke dalam mesin pembuat mie untuk mendapatkan lembaran-lembaran, ketebalan lembar mie mencapai 1,5 – 2 mm (Tabel 2).

Tabel 2. Komposisi Bahan dalam Pembuatan Mie Basah

Perlakuan	Tepung Terigu	Tepung Pisang Tongka Langit	Air	Telur	Garam	Soda Abu
0	300 g	0 g	50 ml	1 butir	15 g	7 g
1	255 g	45 g	50 ml	1 butir	15 g	7 g
2	210 g	90 g	50 ml	1 butir	15 g	7 g
3	165 g	135 g	50 ml	1 butir	15 g	7 g

2.3. Pengujian

Pengujian yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji hedonik dan mutu hidonik. Panelis yang digunakan berjumlah 28. Jumlah tersebut terbagi menjadi 14 orang terlatih dan 14 orang

tidak terlatih dengan memberikan penilaian terhadap parameter rasa, aroma, tekstur dan warna. Parameter ini merujuk pada Soekarto, (1985) dan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Uji Mutu Hedonik

No.	Warna	Tekstur	Aroma dan Rasa
1.	Tidak Warna Kuning	Tidak Kenyal (Rapuh),	Tidak Berasa/Beraroma
2.	Agak Warna Kuning	Agak Kenyal	Agak Berasa/Beraroma
3.	Warna Kuning	Kenyal	Agak Berasa/Beraroma
4.	Sangat Warna Kuning	Sangat Kenyal	Berasa/Beraroma

2.4. Analisis Data

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari satu faktor perlakuan yaitu substitusi tepung pisang tongka langit dengan tepung terigu dengan perbandingan:

P0 : 100% tepung terigu : 0% tepung pisang tongka langit,

P1 : 85% tepung terigu : 15% tepung pisang tongka langit,

P2 : 70% tepung terigu : 30% tepung pisang tongka langit,

P3 : 55% tepung terigu : 45% tepung pisang tongka langit.

Masing-masing perlakuan diulangi sebanyak 2 kali, sehingga jumlah seluruh satuan percobaan adalah 8 kali. Sesuai dengan rancangan percobaan yang digunakan, maka diperoleh model matematikanya adalah sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \varepsilon_{ij}$$

Dimana:

Y_{ij} = Pengaruh setiap parameter yang diamati,

μ = Nilai rata-rata umum,

α_i = Pengaruh perlakuan,

ε_{ij} = Galat percobaan.

III. Hasil dan Pembahasan

3.1. Warna

Organoleptik merupakan pengujian terhadap suatu produk berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk menilai produk tersebut. Organoleptik dilakukan menggunakan indera manusia terhadap sifat-sifat produk untuk menentukan diterima atau tidaknya produk tersebut (Togatorop et al, 2008). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik

Perlakuan	Nilai Uji Hedonik	Nilai Mutu Hedonik
P0	2,0	1,9
P1	2,0	1,9
P2	2,5	2,1
P3	3,1	3,3



Gambar 1. Warna Mie berbahan tepung Pisang Tongka Langit

Berdasarkan hasil organoleptik pada warna kebanyakan panelis lebih memilih perlakuan P3 dengan perbandingan 55% tepung terigu:45% tepung pisang tongka langit. Semakin banyak tepung pisang tongka langit yang digunakan maka akan menghasilkan warna yang disukai panelis. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap mie basah lebih menyukai warna kuning dibandingkan warna putih (Gambar 1).

Suatu bahan makanan yang dinilai bergizi tinggi, enak dan teksturnya sangat baik tidak akan dimakan apabila makanan tersebut memiliki warna yang tidak baik (Sareani et al, 2019). Dari 28 panelis yang memberikan penilaian terhadap mie basah tepung pisang tongka langit, didapati bahwa perlakuan formulasi tepung terigu P0100%:0% tepung pisang tongka langit, P1 85% tepung terigu:15% tepung pisang tongka langit, P2 70% tepung terigu:30% tepung pisang tongka langit dan P3 55% tepung terigu: 45% tepung pisang tongka langit menunjukkan warna yang disukai panelis P2 (2,5) dan P3 (3,0). Sedangkan untuk P0 dan P1 hanya (2,0). Semakin banyak jumlah tepung pisang tongka langit yang digunakan atau semakin sedikit tepung terigu yang ditambahkan maka akan menghasilkan warna yang disukai panelis. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap warna mie basah lebih cenderung menyukai warna kuning dibandingkan warna putih.

3.2. Tekstur

Berdasarkan hasil uji tekstur pada mie basah menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis adalah sebagai berikut:

- Perlakuan P0 (100% tepung terigu: 0% tepung pisang tongka langit) lebih disukai panelis (dengan skor nilai 3,3)
- Perlakuan P1 (85%: tepung terigu 15% tepung pisang tongka langit) disukai panelis dengan skor nilai 2,7).
- Sementara untuk perlakuan P2 (70% tepung terigu:30% tepung pisang tongka langit) disukai panelis dengan skor nilai 2,0).
- Untuk perlakuan P3 (formulasi tepung terigu 55%:tepung pisang tongka langit 45%) disukai panelis dengan skor nilai 2,3).

Berdasarkan uji organoleptik variabel tekstur mie terlihat bahwa panelis lebih menyukai mie basah yang memiliki substitusi tepung pisang tongka langit yang rendah yaitu 15%. Hal ini diduga karena mie basah yang tersubstitusi tepung pisang tongka langit yang tinggi bertekstur kasar, sehingga rata-rata panelis lebih memilih mie basah yang bertekstur halus.

Tabel 5. Nilai Uji Hedonik dan Mutu Hedonik untuk tekstur mie

Perlakuan	Nilai Uji Hedonik	Nilai Mutu Hedonik
P0	3,3	2,8
P1	2,7	2,4
P2	2,0	1,9
P3	2,3	2,5

Nilai mutu hedonik yang diperoleh pada perlakuan P1 selaras dengan nilai uji hedonik. Gambaran tersebut mengindikasikan bahwa tekstur mie yang empuk, halus dan elastis masih sesuai dengan selera konsumen. Substitusi melewati batas perlakuan tersebut atau substitusi tepung pisang tongka langit yang lebih besar dari 15% sangat merubah tekstur mie basah. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa untuk mempertahankan kelayakan variabel tekstur maka penambahan atau substitusi tepung pisang tongka langit hanya sampai pada batas 15% (untuk nilai hedonik tekstur bisa dilihat pada gambar diatas).

3.3. Aroma

Berdasarkan hasil uji aroma dari 28 panelis yang memberikan penilaian terhadap mie basah tepung pisang tongka langit diperoleh hasil sebagai berikut:

- Perlakuan substitusi P3 (tepung terigu 55%:45% tepung pisang tongka langit) lebih beraroma pisang tongka langit (dengan skor nilai 3,0),
- Perlakuan P2 (tepung terigu 70%:30% tepung pisang tongka langit) agak beraroma pisang tongka langit (dengan skor nilai 2,2).
- Sementara untuk P0 (dengan perlakuan 100% tepung terigu:0% tepung pisang tongka langit) dan P1 (85% tepung terigu:15% tepung pisang tongka langit) masing-masing memberikan aroma pisang tongka langit yang lebih rendah (dengan skor nilai 1,8 dan 2,0) atau kurang beraroma.

Mengacu dari data aroma yang diperoleh tersebut dikaitkan dengan variabel tekstur. Maka panelis lebih menyukai perlakuan substitusi tepung pisang tongka langit 15% atau P1. Kondisi capaian penilaian ini nantinya akan dipertegas melalui data variabel rasa disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Substitusi tepung pisang tongka langit terhadap aroma mie basah

Perlakuan	Nilai Uji Hedonik	Nilai Mutu Hedonik
P0	2,7	1,8
P1	2,3	2,0
P2	2,2	2,2
P3	3,0	3,0

Tabel 7. Pengujian Rasa tepung pisang tongka langit

Perlakuan	Nilai Uji Hedonik	Nilai Mutu Hedonik
P0	2,9	1,3
P1	2,4	1,9
P2	2,2	2,6
P3	2,8	3,2

3.4. Rasa

Rasa merupakan salah satu hal paling penting dari setiap produk selain warna, aroma, tekstur dan konsistensi bahan yang akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan makanan tersebut. Rasa suatu produk dapat berasal darisifat bahan itu sendiri atau karena zat lain yang ditambahkan pada proses pengolahannya. Sehingga rasa menjadi salah satu tolak ukur penting apakah produk yang dihasilkan diterima atau tidak.

Tabel 7 menunjukkan bahwa dari 28 panelis yang memberikan penilaian terhadap mie basah didapatkan bahwa:

- Perlakuan P3 (formulasi tepung terigu 55%:45% tepung pisang tongka langit) dan perlakuan P1 (dengan formulasi 85% tepung terigu:15% tepung pisang tongka langit) dan juga P0 menunjukkan sangat bersasa dan berasa pisang tongka langit (2,8 2,4 dan 2,9).
- Sementara pada perlakuan P2 70% tepung terigu:30% tepung pisang tongka langit panelis tidak terlalu merasakan rasa khas dari pisang tongka langit dengan nilai (2,2).

Terdapat kurang konsisten panelis dalam penilaian rasa, hal ini karena data yang diperoleh bersifat kuadrat terbalik, atau dengan kata lain respon rasa yang diberikan tidak sejalan dengan peningkatan konsentrasi substitusi tepung pisang tongka langit. Namun bila hal ini dilihat untuk seluruh variabel yang diamati, maka dapat disimpulkan bahwa perlakuan substitusi tepung pisang tongka langit yang memberikan hasil terbaik untuk seluruh variabel adalah perlakuan P1 (substitusi tepung pisang tongka langit 15%).

IV. Kesimpulan dan Saran

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan kajian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan yang memberikan nilai variabel organoleptik sesuai uji Hedonik dan Mutu Hedonik yang konsisten adalah perlakuan P1 (85% tepung terigu:15% tepung pisang tongka langit)

2. Perlakuan P1 memberikan nilai warna disertai dengan hasil tekstur, aroma dan rasa yang bisa diterima atau cukup baik disukai panelis. Dari variabel rasa perlakuan P3 disukai oleh panelis, namun bila dibandingkan dengan P0 maka nilainya dengan P3 cenderung sama. Kondidi ini menggambarkan bahwa konsistensi panelis dalam menilai masih beragam ,sehingga secara keseluruhan bila dilihat variabel yang diamati, maka perlakuan P1 memberikan nilai yang lebih konsisten.

4.2. Saran

Mengingat masih terdapat keterbatasan informasi dalam penelitian ini maka disarankan perlu dilakukan penelitian lanjutan dikhususkan untuk menganalisis parameter kimia dan fisik diperkuat dengan analisis organoleptik agar dapat diketahui secara lengkap pengaruh dari seluruh perlakuan yang di uji.

Daftar Pustaka

- Augustyn, G.H., Rumalean, D., 2016. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dan Carboxyl Methyl Celulose terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sorbet Air Kelapa. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), pp.42-45.
- Astawan, M. 2000. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BSN, 1994. Standar Nasional Indonesia Mie Instant No 3551-1994. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Hiariej, A., E.L. Arumingtyas, W. Widoretno., R. Azrianingsih. 2015. Phenotypic variation of fei banana (*Musa troglodytarum* L.) originated from Maluku Islands. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences* 6: 652-658.
- Hiariej, A, R. L. Karuwal. 2015. Profil lingkungan tumbuh pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L) di Kabupaten Maluku Tengah. *Biowallace Jurnal Ilmiah Biologi* 1: 59-63.
- Husniati, H., Nurdjanah, S. and Prakasa, R., 2015. The Application of Encapsulated Gluten on Tapioca Wet Noodle Making Processing. *Biopropal Industri*, 6(1).
- Trisnawati, M.I., Nisa, F.C., 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), pp.237-247.
- Mailoa, M. 2012. Pengembangan pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) menjadi biskuit. *Jurnal Ekologi dan Sains* 1: 1-9.
- Mertens, A., Bawin, Y., Vanden Abeele, S., Kallow, S., Toan Vu, D., Thi Le, L., Dang Vu, T., Swennen, R., Vandelook, F., Panis, B. and Janssens, S.B., 2021. Genetic diversity and structure of *Musa balbisiana* populations in Vietnam and its implications for the conservation of banana crop wild relatives. *Plos one*, 16(6), p.e0253255.
- Nantika, E., 2022. Karakteristik Senyawa Pektin Dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana*) dengan Variasi Konsentrasi Etanol (Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry).
- Sareani, A., Suranadi, L. and Sofiyatin, R., 2019. Substitusi tepung kedelai (*Glycine max* L.) terhadap sifat organoleptik soybeans cookies. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), pp.1-7.
- Setyaningrum, A. W., Marsono, Y. 1998. Pengkayaan Vitamin A dan Vitamin E dalam Pembuatan Mie Instan Menggunakan Minyak Sawit Merah. Jakarta: Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001.

- Togatorop, S., Hermansyah, H. and Norhayani, N., 2020. Kakjian Mutu Dawet Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *JOURNAL OF TROPICAL FISHERIES*, 15(1), pp.8-19.
- Tuhumury, H.C., Nendissa, S.J. and Rumra, M., 2016. Kajian sifat fisikokimia dan organoleptik es krim pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), pp.46-52.
- Tuhumury, H.C.D., Moniharapon, E., Souripet, A., 2019. Karakteristik sensoris puree pisang tongka langit pendek (*Musa troglodytarum*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).