

PEMBUATAN MIE SEGAR DENGAN PEWARNA NATURAL

ARI PURWANTORO

Dosen Akpar Majapahit

Email: purwantoroari329@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan dan kualitas mie segar dengan menggunakan pewarna alami, mengetahui pengaruh karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur pada pembuatan mie segar dengan menggunakan pewarna alami melalui hasil uji organoleptik, dan memanfaatkan pewarna alami yaitu daun katuk dan daun bayam yang diolah menjadi puree dalam pembuatan mie segar. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode diskriptif dengan desain penelitian metode eksperimen. Penelitian ini dilakukan selama 5 bulan, sumber data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data berupa kuesioner dan observasi Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan untuk menjawab permasalahan menunjukkan bahwa mie segar dengan menggunakan pewarna alami daun katuk menghasilkan kualitas mie yang lebih diminati oleh panelis daripada mie segar dengan pewarna alami daun bayam.

Kata kunci : mie segar, daun katuk, daun bayam, pewarna alami

PENDAHULUAN

Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan. Tanpa makanan, makhluk hidup akan sulit dalam mengerjakan aktivitas sehari-harinya. Makanan dapat membantu manusia dalam mendapatkan energi, membantu pertumbuhan badan dan otak. Memakan makanan yang bergizi akan membantu pertumbuhan manusia, baik otak maupun badan. Setiap makanan mempunyai kandungan gizi yang berbeda. Protein, karbohidrat dan lemak adalah salah satu contoh gizi yang akan didapatkan dari makanan.

Menurut Purnawijayanti (2009) mie adalah makanan khas negara Cina dan sekarang dikenal hampir di seluruh dunia. Kajian preferensi konsumen menunjukkan bahwa mie merupakan produk pangan yang paling sering dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat baik sebagai makanan sarapan maupun sebagai makanan selingan. Mie merupakan salah satu makanan yang populer di Asia terutama di Asia tenggara dan khususnya di Indonesia.

Secara umum mie segar merupakan produk olahan dengan bahan baku tepung terigu, garam, telur, dan minyak sayur. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan mie. Tepung terigu memiliki kandungan gluten yang diperlukan untuk mengembangkan adonan pada mie serta mempunyai sifat elastis seperti karet dan kerangka pembuatan mie. Menurut Winarno & T (1994) penggunaan garam disamping memberikan rasa gurih pada mie juga untuk memperkuat tekstur, membantu reaksi gluten dan karbohidrat dalam mengikat air. Penambahan minyak sayur pada

proses pembuatan mie digunakan untuk memperbaiki tekstur dan cita rasa dari bahan pangan. Sedangkan telur dalam proses pembuatan mie berperan sebagai warna mie, menambah kualitas gizi. Lazimnya warna dan rasa yang dihasilkan adalah putih ke kuning – kuningan dan rasanya gurih.. Salah satu proses dalam pembuatan mie segar yang akan dilakukan adalah penambahan daun katuk dan daun bayam sebagai pewarna alami dan untuk menambah nilai gizi mie untuk membandingkan warna, rasa, aroma serta tekstur yang dihasilkan oleh penambahan daun katuk dan daun bayam ini.

Alasan penambahan daun katuk dan daun bayam ini selain mengganti penggunaan pewarna kimia atau buatan dalam pembuatan mie segar yaitu bertujuan untuk menambah nilai gizi yang terkandung dalam mie. Konsumen mie

tidak hanya orang dewasa tetapi juga anak-anak. Jenis sayuran yang dipilih adalah bayam dan katuk dikarenakan di Indonesia produksi bayam dan katuk sangat melimpah dikarenakan tanaman ini merupakan komoditas sederhana, dalam pengertian mudah didapat setiap saat, harga murah dan mudah diolah. Nilai nutrisi sayur ini juga amat tinggi dengan kandungan protein, kalsium dan besi.

Bayam memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Bayam (*Amaranthus sp*) mengandung serat dan kaya akan beta-karoten, vitamin A, vitamin C, vitamin E, asam folat, zat besi, dan seng. Sedangkan katuk (*Sauropus androgynus*) mengandung energi sebesar 59 kilokalori, protein 4,8 gram, karbohidrat 11 gram, lemak 1 gram, kalsium 204 miligram, fosfor 83 miligram, dan zat besi 3 miligram. Selain itu di dalam Daun Katuk juga terkandung vitamin A sebanyak 10370 IU (insulin), vitamin B1 0,1 miligram dan vitamin C 239 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram daun katuk, (Sumber Informasi Gizi : Berbagai publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia serta sumber lainnya) mengandung hampir 7% protein dan serat kasar sampai 19%. Daun ini kaya vitamin K, selain pro-vitamin A (beta-karotena), B, dan C. Mineral yang dikandungnya adalah kalsium (hingga 2,8%), besi, kalium, fosfor, dan magnesium.

Dilihat dari kandungan yang terkandung pada daun bayam dan daun katuk masing – masing memiliki manfaat yang banyak diantaranya pada daun bayam memiliki manfaat yaitu menyehatkan mata, menyehatkan kulit, menyehatkan otak serta dapat merangsang pertumbuhan anak. Sedangkan manfaat daun katuk itu sendiri yaitu dapat melancarkan ASI bagi ibu yang tengah menyusui, mencegah penyakit mata, mencegah osteoporosis, mengobati anemia dan masih banyak lagi.

Dilihat dari banyaknya manfaat yang terdapat pada daun bayam dan daun katuk tentunya akan menambah kandungan gizi pada mie segar sehingga dapat dikonsumsi oleh semua usia.

Dengan berdasarkan nilai nutrisi yang terkandung dalam daun katuk dan daun bayam serta manfaat yang ada, penambahan puree daun katuk dan puree daun bayam bukan hanya sebagai pewarna alami dalam pembuatan mie sehingga mie tersebut aman dikonsumsi segala usia mulai dari anak – anak hingga orang dewasa.

TUJUAN PENELITIAN

1. Untuk memenuhi salah satu persyaratan pengajuan Tugas Akhir Program Studi D3 Pariwisata Akademi Pariwisata Majapahit Mojokerto;
2. Memberi informasi kepada pembaca tentang manfaat bayam dan katuk bagi kesehatan;
3. Dapat memanfaatkan bayam dan katuk sebagai pewarna alami dalam pembuatan mie;
4. Mencari formulasi terbaik melalui uji organoleptik yang dilihat dari uji daya terima (uji kesukaan) berdasarkan tiga karakteristik sensorik warna, rasa dan tekstur pada mie segar

KAJIAN TEORITIS

Katuk (*Sauropus androgynus*) merupakan tanaman sayuran yang banyak terdapat di Asia tenggara. Tumbuhan ini dalam beberapa bahasa dikenali sebagai mani cai (bahasa Cina), cekur manis (bahasa Melayu), dan rau ngot (bahasa Vietnam), di Indonesia masyarakat Minangkabau menyebut katuk dengan nama simani. Selain menyebut katuk, masyarakat Jawa juga menyebutnya katukan atau babing. Sementara itu masyarakat Madura menyebutnya kerakur dan orang Bali lebih mengenalnya dengan kayu manis. Menurut Santoso (2008) Tanaman katuk sesungguhnya sudah dikenal nenek moyang kita sejak abad ke-16 Katuk termasuk tanaman jenis perdu berumpun dengan ketinggian 3-5 m. Batangnya tumbuh tegak dan berkayu. Jika ujung batang dipangkas, akan tumbuh tunas-tunas baru yang membentuk percabangan. Daunnya kecil-kecil mirip daun kelor, berwarna hijau. Katuk termasuk tanaman yang rajin berbunga. Bunganya kecil-kecil, berwarna merah gelap sampai kekuning-kuningan, dengan bintik-bintik merah. Bunga tersebut akan menghasilkan buah berwarna putih yang di dalamnya terdapat biji berwarna hitam Santoso (2008).

Kandungan gizi daun katuk tersaji pada tabel dibawah ini

Tabel 1
Kandungan Zat Gizi Dalam 100 gr Daun Katuk

No	Komponen	Kadar 1 *	Kadar 2 **
1	Energi	58	53
2	Protein (g)	6,4	5,3
3	Lemak (g)	1,0	0,9
4	Karbohidrat (g)	9,9 - 11,0	9,1
5	Serat (g)	1,5	1,2
6	Abu (g)	1,7	1,4
7	Kalsium (g)	204	185
8	Fosfor (mg)	85	102
9	Besi (mg)	2,7 - 3,5	3,1
10	Vitamin C (mg)	164 - 239	66
11	Beta Karoten	10,02	9000
12	Air (g)	81	83,3

* Kandungan zat gizi pada katuk per 100 mg menurut Santoso 2009

** Kandungan zat gizi pada katuk per 100 mg menurut DEPKES

Tabel 2
Syarat Mutu Mie

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		Normal
	1.1. Bau		
	1.2. Rasa		
	1.3. Warna		
2	Kadar Air	%b/b	20-35
3	Kadar Abu	%b/b	Maksimal 3
4	Kadar Protein (N x 6,25)	%b/b	Minimal 3
5	Bahan Tambahan Pangan		
	5.1. Boraks dan Asam Borat		Tidak boleh ada sesuai SNI - 022-M dan Peraturan Menkes No.722/Menkes/per IX/88
	5.2. Pewarna		
	5.3. Formalin		Tidak boleh ada
6	Cemaran Logam		
	6.1. Timbal (Pb)	Mg/kg	Maksimal 1
	6.2. Tembaga (Cu)		Maksimal 10
	6.3 Seng (Zn)		Maksimal 40
	6.4. Raksa (Hg)		maksimal 0,05
7	Arsen (As)	Mg/kg	Maksimal 0,05
8	Cemaran Mikroba		
	8.1. Angka Lempang Vital	Koloni/g	Maksimal 10 ⁵
	8.2. E.Coli	APM/g	Maksimal 10
	8.3. Kapang	Koloni/g	Maksimal 10 ⁴

Pewarna Alami Untuk Pangan

Sejak dulu zat warna alami (pigmen) telah banyak digunakan sebagai bahan pewarna bahan makanan. Daun suji telah lama digunakan untuk mewarnai kue pisang, serabi, bikang, dan dadar gulung. Kunyit untuk mewarnai nasi kuning dalam selamatan, tahu serta hidangan dan masakan lain. Sombo keling untuk mewarnai kerupuk, dan cabai untuk mewarnai nasi goreng dan berbagai masakan.

Sejak ditemukannya zat pewarna sintetis penggunaan zat warna alami semakin menurun, meskipun tidak menghilang sama sekali. Zat warna alami adalah zat warna (pigmen) yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau dari sumber-sumber mineral. Zat warna ini telah sejak dahulu digunakan untuk pewarna makanan dan sampai sekarang umumnya penggunaannya dianggap lebih aman daripada zat warna sintetis.

Bahan Pembuatan Mie Segar

1) Tepung terigu

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan mie. Tepung terigu diperoleh dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang digiling. Tepung terigu berfungsi membentuk struktur mie, sumber protein dan karbohidrat. Kandungan protein utama tepung terigu yang berperan dalam pembuatan mie adalah gluten.

2) Puree daun katuk dan daun bayam

Pada pembuatan mie segar ditambahkan puree daun katuk dan daun bayam pada masing – masing adonan untuk mendapatkan warna yang berasal dari sayuran yang termasuk kedalam pewarna alami. Daun katuk dan daun bayam yang telah dicuci bersih lalu dimasukkan kedalam mesin penghalus dan dihaluskan lalu di saring dan ditambahkan sedikit ampas dari daun yang telah dihaluskan tersebut.

Penambahan sayuran pada mie bertujuan untuk menambah nilai gizi yang terkandung dalam mie. Konsumen mie tidak hanya orang dewasa tetapi juga anak-anak. Kurangnya minat makan sayuran di kalangan anak-anak menjadi dasar alasan pembuatan mie dengan tambahan sayuran. Bayam memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Bayam (*Amaranthus sp*) mengandung serat dan kaya akan batakaroten, vitamin A, vitamin C, vitamin E, asam folat, zat besi, dan seng. Kandungan vitamin A dan vitamin C membuat bayam bersifat antioksidan. Serta ditambahkan pula daun katuk (*Sauropus androgynus*) yang kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Gambar dapat dilihat pada lampiran.

METODE PENELITIAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, proses pembuatan mie segar dapat dijelaskan sebagai berikut, langkah pertama yang dilakukan peneliti yaitu menyiapkan alat- alat dan menimbang bahan yang dibutuhkan dalam membuat mie segar. Bahan-bahan yang diperlukan yaitu tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan mie, telur, minyak, garam, puree daun katuk dan daun bayam. Alat-alat yang dibutuhkan yaitu, mangkok, sendok, blender, saringan. Pertamata-tama siapkan puree daun katuk dan daun bayam.

Puree daun katuk dan daun bayam dibuat dengan cara menghaluskan daun katuk dan daun bayam yang telah dicuci bersih menggunakan blender. Setelah halus, puree tersebut disaring, ampas dari hasil penyaringan tidak semua dibuang, namun diambil satu sendok dan ikut dicampurkan kedalam bahan-bahan lainnya. Lalu di aduk hingga tercampur rata. Penambahan ampas dari daun ini bertujuan agar warna dari mie segar lebih pekat. Karena jika yang digunakan hanya sarinya, warnanya kurang pekat dan cenderung pucat sehingga dalam uji organoleptik kurang menarik panelis. Puree yang dibuat bisa langsung digunakan dan dapat pula disimpan. Puree disimpan dengan cara dibekukan. Jika dibekukan menggunakan freezer biasa maka akan membutuhkan waktu yang lebih lama selain itu juga dapat merusak klorofil yang terkandung didalamnya.

Untuk menjaga kualitas, maka pembekuan dilakukan menggunakan air blast freezer dengan tujuan menurunkan suhu sampai batas titik tertentu (+ -40 C) yang dapat menghambat penurunan mutu oleh mikroba sehingga diperoleh produk yang lebih awet. Puree diletakkan dalam sistem rak yang dihembuskan dengan udara dingin berkecepatan tinggi. Buah dan sayur dapat dibekukan dalam 3-5 menit dengan difluidasi dengan udara yang bersuhu rendah. Waktu yang diperlukan relatif lebih singkat dari penggunaan freezer biasa sehingga puree lebih tahan dan dapat disimpan hingga 1 bulan.

Setelah puree siap, timbang tepung terigu sesuai resep, lalu siapkan wadah untuk bahan cair. Bahan cair yang dimaksudkan disini yaitu telur, minyak dan puree daun katuk dan daun bayam. Tujuannya agar bahan cair dapat tercampur rata dalam adonan. Masukkan pula garam kedalam adonan. Aduk adonan hingga tercampur rata, pipihkan dan masukan ke dalam alat roll-press, adonan akan menjadi lembaran. Tekanan roller diatur sedemikian rupa hingga menunjukkan angka 5. Setelah tipis, adonan mengalami proses pengirisan diikuti dengan proses pencetakan bentuk mie. Setelah itu adonan mentah yang telah berbentuk mie siap untuk melalui proses pematangan. Siapkan pan berisi air dan biarkan hingga mendidih lalu timbang mie seberat 250 gr. Masukan mie ke dalam air mendidih dan rebus kurang lebih 5 menit sampai berubah warna lalu tiriskan. Dalam penelitian ini, mie segar disajikan dengan tambahan ayam dan kuah kaldu. Penambahan bumbu dilakukan setelah mie ditiriskan lalu dimasukan kedalam mangkok yang telah diberi bumbu lalu diaduk hingga rata. Proses ini harus dilakukan langsung setelah mie ditiriskan, agar bumbu dapat tercampur rata. Setelah itu berikan ayam yang telah ditumis diatasnya dan kuah kaldu. Setelah siap, mie diberikan kepada panelis untuk dinilai melalui kuesioner.

Penelitian ini menggunakan tipe penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Metode Penelitian Kuantitatif, sebagaimana dikemukakan oleh Sugiyono (2011: 8) yaitu : “Metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif/statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan”. Menurut Sugiyono (2011: 13) penelitian deskriptif yaitu, penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen)

Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian komparatif dengan pendekatan kuantitatif. Menurut Silalahi (2009) penelitian komparatif adalah penelitian yang membandingkan dua gejala atau lebih. Penelitian komparatif dapat berupa komparatif deskriptif (*descriptive comparative*) maupun komparatif korelasional (*correlation comparative*). Komparatif deskriptif membandingkan variabel yang sama untuk sampel yang berbeda

analisis komparasi atau perbandingan adalah prosedur statistik guna menguji perbedaan diantara dua kelompok data (variabel) atau lebih. Uji ini bergantung pada jenis data (nominal, ordinal, interval/rasio) dan kelompok sampel yang diuji. Komparasi antara dua sampel yang saling lepas (*independen*) yaitu sampel-sampel tersebut satu sama lain terpisah secara tegas dimana anggota sampel yang satu tidak menjadi anggota sampel lainnya.

Metode penelitian kuantitatif merupakan salah satu jenis penelitian yang spesifikasinya adalah sistematis, terencana, dan terstruktur

Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono (2011) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dengan teknik probability sampling. Probability sampling adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama kepada setiap anggota populasi untuk menjadi sampel. Teknik ini meliputi simple random sampling, proportional stratified random sampling, disproportionate stratified random sampling, dan cluster sampling. Teknik pengambilan sampel menggunakan simple random sampling. teknik yang paling sederhana (simple). Sampel diambil secara acak, tanpa memperhatikan tingkatan yang ada dalam populasi.

Jumlah panelis tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih tidak berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panelis tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana 7seperti sifat kesukaan. Panelis dipilih secara acak di lingkungan sekitar Akademi Pariwisata Majapahit.

Variabel, Definisi Konsep dan Definisi Operasional

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. (Sugiyono,2012).

Dalam penelitian ini variabel dibagi menjadi variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah puree daun katuk dan puree daun bayam sebagai bahan pewarna alami mie segar. Sedangkan variabel terikat dalam penelitian ini adalah tingkat kesukaan yang diukur menggunakan uji organoleptik.

Definisi konsep yang digunakan dalam penelitian ini adalah karakteristik uji organoleptik yang merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Uji organoleptik sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Sifat-sifat uji organoleptik yang diuji, yaitu :

1. Penglihatan yang berhubungan dengan warna, bentuk dan lain-lain.
2. Indra peraba yang berkaitan dengan tekstur.
3. Indra pembau yang berhubungan dengan aroma.
4. Indra pengecap yaitu dalam hal kepekaan rasa.

Uji Kelayakan Instrumen

Uji validitas digunakan untuk mengukur sah atau valid tidaknya suatu kuesioner. Suatu kuesioner dikatakan valid jika pernyataan pada kuesioner mampu untuk mengungkapkan sesuatu yang akan diukur oleh kuesioner tersebut. Teknik uji validitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan validitas konstruk (construct validity). Menurut Sutrisno Hadi (1986)

construct validity sama dengan logical validity atau validity by definition, dalam hal ini menyatakan bahwa bila bangunan teorinya sudah benar, maka hasil pengukuran dengan alat ukur yang berbasis pada teori itu dipandang sebagai hasil yang valid. Jadi dalam penelitian ini metode uji hedonik (organoleptik) bisa dinyatakan sebagai instrumen yang valid untuk alat ukur pengambilan data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Instrumen

Instrumen penelitian yang digunakan untuk mengetahui hasil uji organoleptik adalah lembar kuesioner mie segar menggunakan pewarna alami (warna, rasa, aroma dan tekstur) oleh 25 orang panelis tidak terlatih. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya. Tingkat – tingkat kesukaan disebut sebagai skala hedonik. Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Pengujian pada produk yang dibuat oleh penulis yaitu mie segar dengan perlakuan yang sama namun berbeda pada penambahan pewarna alami yaitu daun katuk dan daun bayam kedalam produk mie segar.

Analisis Data

Warna

Warna merupakan visualisasi suatu produk langsung terlihat lebih dahulu dibandingkan dengan variabel lainnya. Warna secara langsung akan mempengaruhi persepsi panelis. Menurut Menurut Winarno (2002) , secara visual faktor warna akan tampil lebih dahulu dan sering kali menentukan nilai suatu produk. Hasil pengujian organoleptik warna dalam pembuatan mie segar menunjukkan bahwa respon panelis terhadap warna mie dari pewarna daun katuk lebih tinggi daripada mie segar dari pewarna daun bayam. Tingginya respon kesukaan panelis terhadap warna mie segar yaitu berwarna hijau yang lebih menarik daripada daun bayam.

Aroma

Aroma merupakan salah satu variable kunci, karena pada umumnya cita rasa konsumen terhadap produk makanan sangat ditentukan oleh aroma. Daun katuk menghasilkan aroma lebih tajam jika dibandingkan dengan daun bayam. Aroma yang dihasilkan daun katuk lebih kuat dan tercium seperti aroma jamu. Sedangkan daun bayam masih berbau khas sayuran.

Rasa

Hasil uji organoleptik rasa terhadap mie segar yang menggunakan pewarna alami daun katuk dan daun bayam menunjukkan bahwa respon panelis lebih suka mie segar dengan menggunakan pewarna alami daun katuk daripada daun bayam. Respon panelis yang lebih menyukai mie segar menggunakan daun katuk dikarenakan daun katuk memiliki rasa yang berbeda dari sayur lainnya sehingga dapat langsung dikenali.

Tekstur

Indra peraba juga digunakan dalam uji organoleptik yang berhubungan dengan tekstur. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perabaan dengan jari, dan konsistensi merupakan tebal, tipis,

KESIMPULAN

- 1 Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Studi Pembuatan Mie Segar Dengan menggunakan Pewarna Alami terhadap karakteristik organoleptik mie segar dapat disimpulkan sebagai berikut: Mie segar dengan pewarna alami daun katuk dan daun bayam menunjukkan bahwa mie segar dengan pewarna alami dari daun katuk lebih disukai dari segi warna dan aroma. Warna yang dihasilkan lebih cerah sehingga panelis lebih tertarik. Sedangkan dari segi aroma, mie segar dengan pewarna alami dari daun katuk memiliki aroma yang khas daripada bayam, meskipun melalui proses pematangan aroma dari daun katuk itu masih tercium. Dari segi rasa, mie segar dengan pewarna daun katuk diperoleh hasil 3 sangat suka dan 16 suka. Sedangkan pewarna alami daun bayam diperoleh hasil 6 sangat suka dan 13 suka. Sedangkan dari segi tekstur, mie segar dengan pewarna alami daun bayam lebih disukai karna memiliki tekstur yang lebih kenyal daripada daun bayam. Secara keseluruhan mie segar dengan pewarna alami daun katuk lebih disukai dan dapat diterima sebagai pewarna alami meskipun memiliki aroma yang khas.
- 2 Kualitas mie segar yang dihasilkan dari penelitian ini dari segi warna mie segar yang menggunakan puree daun bayam berwarna hijau lebih pucat daripada yang menggunakan daun katuk setelah proses perebusan. Dari segi aroma, mie segar yang menggunakan daun katuk memiliki aroma khas seperti jamu sedangkan pada daun bayam memiliki bau seperti sayuran daun pada umumnya. Mie segar yang menggunakan daun katuk memiliki tekstur lebih keras daripada daun bayam. Dari segi rasa, meskipun daun katuk memiliki aroma yang khas namun tidak mempengaruhi rasa dari mie itu sendiri sehingga rasa dari kedua mie ini tidak memiliki perbedaan yang terlalu jauh.

SARAN

1. Perlu adanya penelitian lanjutan dalam memperpanjang masa simpan dari puree daun katuk dan daun bayam.
2. Penelitian ini menunjukkan bahwa mie segar dengan pewarna alami daun katuk dapat diterima dengan baik oleh masyarakat sehingga dapat diperkenalkan ke masyarakat dan dapat di produksi agar masyarakat khususnya ibu yang sedang menyusui dapat merasakan manfaatnya. Dengan menjadikan menu makanan dalam kegiatan posyandu yang dimana banyak ibu-ibu yang sedang menyusui sehingga dapat meningkatkan produksi ASI.

DAFTAR RUJUKAN

- Astawan, M. (1999). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Badilangoe, P. M. (2012). *Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Elstrak Wortel (Daucus corata L.) Dan Subtitusi Tepung Bekatul*. Yogyakarta: UAJY.
- Friman. (2012, 7 9). *Tanaman Obat : Katuk*. Retrieved 11 6, 2017, from <http://agribisnisfirman.blogspot.co.id>: <http://agribisnisfirman.blogspot.co.id/2012/07/normal-0-false-false-false-en-us-x-none.html>
- Habsari, A. C. (2015). *Daya Antibakteri Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynous (L). Merr.) Terhadap Streptococcus mutans*. Jember: Universitas Jember.
- Iqbal, H. (2006). *Analisis Data Penelitian dengan Statistik*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Khoirullah, S. (2016). *Analisa Kadar Klorofil Pada Daun Bayam (Amaranthus) Dengan Menggunakan Spektrofotometer Visible*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kurniasari, E. (2014). *Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Subtitusi Tepung Terigu Terhadap Laju Pengeringan Dan Sifat Fisik Mie Sehat Kering*. Lampung: Universitas Lampung.
- Lingga, P. (1998). *Resep-Resep Obat Tradisional*. Jakarta: Penebur Swadaya.
- Mardalis. (2008). *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Muhlisah, F., & Sapta, H. S. (1999). *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Praptiningrum, W. (2015). *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Subtitusi Tepung Terigu*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Purnawijayanti, H. A. (2009). *Mie Sehat*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana. (2003). *Katuk Potensi dan Manfaatnya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. (1994). *Bertanam Bayam dan Pengolahan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.