

Analisis Uji Organoleptik Mie Basah Substitusi Jamur Tiram

Fenia Tahira Fitri¹, Juliana Siregar²

¹Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

²Dosen Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

e-mail: feniatahira2@gmail.com , juliesiregar@fpp.unp.ac.id

Abstrak

Mie basah merupakan adonan tipis dan panjang yang telah digilas, dicetak, dan dimasak dalam air mendidih, pada umumnya terbuat dari tepung terigu, namun seiring berkembangnya waktu semakin banyak dijumpai variasi mie yang berbasis bahan lokal. Salah satu jenis bahan tambahan yang dapat menghasilkan variasi baru dalam pembuatan mie basah adalah jamur tiram, yang tidak hanya memberikan rasa dan aroma, namun juga memiliki kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi jamur tiram sebanyak 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa mie basah yang dihasilkan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas mie basah dengan substitusi jamur tiram. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Substitusi jamur tiram berpengaruh terhadap kualitas warna (putih tape), dan rasa (gurih), dan hasil uji kualitas mie basah substitusi jamur tiram terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X3 dengan substitusi jamur tiram sebanyak 45%.

Kata kunci: *Mie Basah, Jamur Tiram, Kualitas*

Abstract

Wet noodles are long, thin dough that has been rolled out, molded and cooked in boiling water, generally made from wheat flour, but as time goes by, more and more variations of noodles based on local ingredients are found. One type of additional ingredient that can produce new variations in making wet noodles is oyster mushrooms, which not only provide taste and aroma, but also have nutritional content that is beneficial for body health. This research aims to analyze the effect of oyster mushroom substitution of 0%, 15%, 30% and 45% on the quality of the shape, color, aroma, texture and taste of the wet noodles produced. This type of research is a pure

experiment using a Completely Randomized Design (CRD) method. The data used is primary data obtained directly from 3 expert panelists by filling in the organoleptic test format for the quality of wet noodles with oyster mushroom substitution. The data obtained was then tabulated in table form and Analysis of Variance (ANOVA) was carried out, if $F_h > F_t$ then continued with the Duncan Test. Oyster mushroom substitution has an effect on color quality (white tape) and taste (savory), and the best quality test results for oyster mushroom substitution wet noodles were found in treatment X3 with 45% oyster mushroom substitution.

Keywords : *Wet Noodle, Oyster Mushroom, Quality.*

PENDAHULUAN

Mie merupakan jenis makanan olahan dari tepung terigu yang cukup banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, karena penyajiannya yang praktis dan cepat dan sering dijadikan sebagai bahan pangan pengganti makanan pokok (Tiurna W Susanti Panjaitan, 2017).

Hal ini dikarenakan mie memiliki kandungan gizi yang hampir setara dengan kandungan gizi pada nasi, khususnya pada kandungan karbohidrat yang digunakan untuk menunjang kebutuhan energi sehari – hari, sehingga konsumsi mie dirasa cukup mengenyangkan seperti saat mengkonsumsi nasi (Dewi, Mulyadi, & Ikawati, 2015).

Berdasarkan kadar airnya mie terbagi menjadi dua jenis, yaitu mie kering dan mie basah (Siti Hardianti, 2018). Mie kering adalah mie mentah yang langsung dikeringkan, mie kering memiliki kadar air 10%. Mie basah adalah mie mentah yang sebelum di pasarkan mengalami proses perebusan dalam air mendidih, dengan kadar air sekitar 35% dan setelah direbus kadar airnya meningkat menjadi 52% (Aisyah Billina, 2015). Mie basah merupakan adonan tipis dan panjang yang telah digilas, dicetak, dan dimasak dalam air mendidih, pada umumnya terbuat dari tepung terigu, namun seiring berkembangnya waktu semakin banyak dijumpai variasi mie yang berbasis bahan lokal (Sartika Ikramina, 2022). Mie basah umumnya diproduksi dalam skala rumah tangga atau industri-industri kecil dengan kapasitas produksi antara 500 – 1500 kg mie per hari (Oktaviani Rima, 2022).

Menurut Maryenti Fithria (2017) Mie basah atau mie mentah memiliki banyak keunggulan dari pada mie kering, terlebih pada sisi kesehatan dimana mie basah ini dibuat dari bahan alami yang bebas pengawet dan juga lebih lezat. Pada umumnya mie basah yang ada dipasaran memiliki nilai gizi yang cenderung rendah, jadi perlu ditambahkan bahan yang dapat meningkatkan gizinya (Hasmawati dkk, 2020). Mie basah mengandung karbohidrat, namun kurang mengandung serat dan zat gizi lain (Lailani Izra, 2017). Menurut Oktaviani Rima (2022) Dari segi kandungann gizi mie basah hanya memiliki kandungan karbohidrat saja, untuk itu perlu adanya penambahan variasi kandungan gizi didalam pengolahan mie basah berupa protein maupun vitamin. Salah satu jenis sayuran yang dapat menghasilkan variasi baru dalam

pembuatan mie basah adalah jamur tiram, yang tidak hanya memberikan rasa dan aroma, namun juga memiliki kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh.

Jamur tiram putih merupakan salah satu jenis jamur kayu yang saat ini menjadi alternatif pilihan sebagai makanan sehat yang layak untuk dikonsumsi. Disamping rasanya yang lezat, juga memiliki kandungan gizi yang cukup bermanfaat sehingga saat ini juga menjadi pilihan bagi masyarakat sebagai makanan yang layak dikonsumsi. (Amil Hafizhah Y, 2019). Jamur tiram merupakan bahan pangan sumber protein yang baik ditinjau secara kualitas maupun kuantitasnya, protein pada jamur tiram putih adalah protein berbentuk *globular*, sama dengan protein dalam daging (Piter Irawan dan Suyatno, 2017).

Pemanfaatan jamur tiram jika ditambahkan pada mie basah dirasa cukup baik. Selain produksi jamur tiram yang banyak dan tidak dimanfaatkan dengan maksimal, serta masyarakat Indonesia yang menyukai berbagai macam olahan mie, diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi serta menambah kandungan serat serta berbagai macam vitamin pada mie basah yang akan sangat bermanfaat bagi tubuh.

Untuk mendapatkan mie basah dari hasil substitusi jamur tiram yang baik perlu dilakukan penelitian untuk menentukan perbandingan air dengan jamur tiram yang akan digunakan untuk pembuatan mie basah.

Pada penelitian ini untuk menggunakan jamur tiram pada mie, maka jumlah air pada resep akan di substitusi dengan jamur tiram sesuai dengan persentase yang telah ditentukan. Pengaruh substitusi jamur tiram terhadap kualitas mie basah yang diamati pada penelitian ini adalah pada bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Pengaruh Substitusi Jamur Tiram terhadap Kualitas Mie Basah".

METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen yaitu dengan melakukan percobaan di *workshop* pada pembuatan mie basah untuk mengetahui pengaruh substitusi jamur tiram terhadap kualitas mie basah. Menurut Sugiyono (2015) eksperimen adalah suatu penelitian yang dapat mengontrol variable luar yang dapat mempengaruhi jalannya eksperimen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan melihat kualitas mie basah dengan menggunakan jamur tiram dalam komposisi yang bervariasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Substitusi Jamur Tiram Terhadap Kualitas Mie Basah

Objek penelitian ini adalah jamur tiram yang ditambahkan pada mie basah dengan perlakuan sebanyak 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa mie basah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan melihat kualitas mie basah dengan menggunakan jamur tiram dalam komposisi yang bervariasi.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen yaitu dengan melakukan percobaan di *workshop* pada pembuatan mie basah untuk mengetahui pengaruh substitusi jamur tiram terhadap kualitas mie basah.

Pada penelitian yang dilakukan peneliti berusaha untuk melihat serta mengungkapkan kualitas mie basah dengan menggunakan jamur tiram dalam komposisi yang bervariasi.

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang telah dilaksanakan pada tanggal 18, 24, dan 30 Januari 2023. Uji organoleptik tersebut dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu : 0% (X_0), 15% (X_1), 30% (X_2), 45% (X_3). Dengan indikator yang diuji yaitu meliputi bentuk (Y_1), warna (Y_2), aroma (Y_3), tekstur (Y_4), rasa (Y_5). Analisis data dilakukan untuk mendeskripsikan hasil uji organoleptik dan dilanjutkan dengan uji varian (ANOVA) untuk mengetahui perbedaan pengaruh yang nyata diantara setiap perlakuan.

Setelah melakukan percobaan sebanyak 3 kali pengulangan dan 4 perlakuan berbeda yaitu perlakuan substitusi jamur tiram 0% (X_0), substitusi jamur tiram 15% (X_1), substitusi jamur tiram 30% (X_2), substitusi jamur tiram 45% (X_3). Pembahasan kualitas mie basah dapat dilihat dalam uraian dibawah ini :

- 1. Bentuk**, Bentuk merupakan unsur utama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang akan menikmatinya. Bentuk dapat mempengaruhi minat konsumen untuk mencoba makanan. Semakin indah dan menarik tampilan suatu makanan, maka akan semakin tinggi pula minat konsumen untuk mengkonsumsinya. Sesuai dengan pernyataan Berli (2020) "bentuk merupakan bagian terpenting yang dapat memberi standar dan ciri khas dari makanan tertentu". Bentuk Mie basah pada penelitian ini yaitu seragam berupa pilinan panjang yang diperoleh dari alat pencetak mie yang biasa disebut Ampia. Nilai rata-rata bentuk seragam berupa pilinan panjang pada perlakuan X_0 adalah 4,00 dengan kategori bentuk seragam berupa pilinan panjang, pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 4,00 dengan kategori bentuk seragam berupa pilinan panjang, pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,78 dengan kategori bentuk seragam berupa pilinan panjang, pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 3,89 dengan kategori bentuk seragam berupa pilinan panjang. Hasil analisis varian (ANOVA) pada kualitas bentuk seragam berupa pilinan panjang menunjukkan bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak dapat pengaruh yang nyata dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas bentuk seragam berupa pilinan panjang mie basah jamur tiram.
- 2. Warna**, Menurut Nurhamida (2015) "Warna merupakan kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna juga dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan, seperti pencoklatan, penguningan dan lainnya. Warna mie basah pada penelitian ini yaitu putih tape yang diperoleh dari kuning telur dan campuran jamur tiram yang sudah dihaluskan. nilai rata-rata warna keseluruhan mie basah pada perlakuan X_0 adalah 3,22 dengan kategori cukup berwarna putih tape, pada perlakuan X_1 memiliki nilai

rata-rata 3,11 dengan kategori cukup berwarna putih tape, pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,44 dengan kategori cukup berwarna putih tape, pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 3,56 dengan kategori berwarna putih tape. Berdasarkan hasil analisis varian (ANOVA) dari kualitas warna mie basah dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas warna mie basah substitusi jamur tiram. Hal ini dibuktikan dari $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($5,69 > 4,76$) yang artinya hipotesis diterima. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan X_3 dengan kategori warna putih tape.

3. **Aroma**, Menurut pendapat Holinesti dan Fauzzia (2021) yang menyatakan bahwa aroma merupakan bau harum pada makanan yang dipengaruhi oleh bahan yang digunakan. Pada penelitian ini yang mempengaruhi aroma mie basah adalah jamur tiram. Nilai rata-rata aroma keseluruhan mie basah pada perlakuan X_0 adalah 1,00 dengan kategori tidak beraroma khas jamur tiram pada mie basah. Pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 1,22 dengan kategori tidak beraroma khas jamur tiram pada mie basah. Pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 1,33 dengan kategori tidak beraroma khas jamur tiram pada mie basah. Pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 1,44 dengan kategori tidak beraroma khas jamur tiram pada mie basah.

4. **Tekstur**

- a. **Tekstur Kenyal**, Menurut Yossy Kaputri (2017) "Tekstur adalah sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan ataupun perabaan dengan jari". Nilai rata-rata tekstur kenyal keseluruhan mie basah perlakuan X_0 adalah 3,78 dengan kategori tekstur cukup kenyal pada mie basah. Pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 3,67 dengan kategori tekstur cukup kenyal pada mie basah. Pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,11 dengan kategori tekstur cukup kenyal pada mie basah. Pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 3,00 dengan kategori tekstur cukup kenyal pada mie basah. Hasil analisis varian (ANOVA) tekstur kenyal adalah bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak dapat pengaruh yang nyata dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas tekstur kenyal pada mie basah jamur tiram.
- b. **Tekstur Tidak Mudah Putus**, Nilai rata-rata tekstur tidak mudah putus keseluruhan mie basah perlakuan X_0 adalah 3,22 dengan kategori tekstur cukup tidak mudah putus pada mie basah. Pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 3,33 dengan kategori tekstur cukup tidak mudah putus pada mie basah. Pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 2,67 dengan kategori tekstur kurang tidak mudah putus pada mie basah. Pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 2,33 dengan kategori tekstur kurang tidak mudah putus pada mie basah. Hasil analisis varian (ANOVA) tekstur tidak mudah putus, menyatakan bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak dapat

pengaruh yang nyata dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas tekstur tidak mudah putus pada mie basah jamur tiram.

5. **Rasa**, Rasa merupakan aspek dominan dalam menilai suatu makanan setelah penampilan. Menurut Rani Mariana (2022) “rasa dari makanan dapat dipengaruhi oleh bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan tersebut, tanpa adanya rasa (manis, asam, asin, dan pahit) makanan itu tidak bernilai karena lidah tidak bisa menerima rangsangan dari makanan tersebut”. Walaupun warna dan tekstur makanan tersebut baik, namun jika rasanya tidak baik maka makanan itu tidak bisa diterima. Rasa mie basah pada penelitian ini yaitu rasa gurih dan rasa jamur tiram.
 - a. Rasa Gurih, Nilai rata-rata kualitas rasa gurih mie basah dengan perlakuan X_0 memiliki nilai rata-rata 3,45 dengan kategori rasa cukup gurih pada mie basah. Pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 3,56 dengan kategori rasa cukup gurih pada mie basah. Pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,78 dengan kategori rasa cukup gurih pada mie basah. Pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 3,89 dengan kategori rasa cukup gurih pada mie basah. Berdasarkan hasil varian (ANOVA) pada sub indikator rasa gurih menyatakan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas rasa gurih pada mie basah substitusi jamur tiram. Hal ini dibuktikan dari $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($5,69 > 4,76$) yang artinya hipotesis diterima. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan X_3 dengan kategori rasa gurih.
 - b. Rasa Jamur Tiram, Nilai rata-rata kualitas rasa jamur tiram dengan perlakuan X_0 memiliki nilai rata-rata 1,00 dengan kategori tidak berasa jamur tiram pada mie basah. Pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 1,22 dengan kategori tidak berasa jamur tiram pada mie basah. Pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 1,67 dengan kategori tidak berasa jamur tiram pada mie basah. Pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 1,78 dengan kategori tidak berasa jamur tiram pada mie basah. Berdasarkan hasil varian (ANOVA) pada sub indikator rasa jamur tiram menyatakan bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas rasa jamur tiram pada mie basah jamur tiram.

SIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang pengaruh substitusi jamur tiram terhadap kualitas mie basah yang telah dilakukan uji organoleptik dan analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa 1) Tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas bentuk, yaitu seragam berupa pilinan panjang. 2) Terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas warna. Semakin banyak penggunaan jamur tiram, maka warna yang dihasilkan menjadi lebih berwarna putih tape. 3) Tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari

substitusi jamur tiram terhadap kualitas aroma, yaitu beraroma jamur tiram. 4) Tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas tekstur, yaitu kenyal dan tidak mudah putus. 5) Terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas rasa gurih. Semakin banyak penggunaan jamur tiram, maka rasa yang dihasilkan akan semakin gurih. 6) Tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi jamur tiram terhadap kualitas rasa, yaitu rasa jamur tiram.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah1 , Rima Oktaviani2 . 2022. *Pengaruh Substitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah* . Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3(3): pp. 331-334, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.482
- Badan Pusat statistik. (2023). *Tingkat Konsumsi Mie 2022 di Indonesia*. Padang. Diambil pada tanggal 10 November 2023 dari www.bps.go.id
- Hardianti, siti (2018) *Analisis Kualitas Mie Basah Dengan Substitusi Sari Daun Katuk*. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
- Holinesti, R., & Dewi, P. S. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 15-21.
- Irawan, P., & Suyatno, S. (2017). *Substitusi Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus Jacq.) Sebagai Pengganti Ikan Pada Pembuatan Getas*. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 27-35.
- Lailani, Izra. (2017). *Pembuatan Mie Basah Sawi Hijau*. Proyek Akhir. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
- Maryenti, Fithria. (2017). *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak*. Proyek Akhir. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Oktaviani, Rima (2022) [Pengaruh Substitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah](#). Skripsi thesis, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
- Oviyanti, Lina. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Mi Basah*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2020). *Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget*. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 20(3).
- Rahmasari, Aziza. (2019). *Pembuatan Mi Basah Menggunakan Ekstrak Daun Kelor* . Proyek Akhir. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). *Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10-21.
- Rosmeri, V. I., Monica, B. N., & Budiyati, C. S. (2013). *Pemanfaatan tepung umbi gadung (dioscorea hispida dennst) dan tepung mocaf (modified cassava flour)*

sebagai bahansubstitusidalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. Jurnal teknologi kimia dan industri, 246-256.

Sartika, Ikramina. (2022). *Analisis Kualitas Mie Basah yang Dihasilkan dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Sri Mahayani, A. A. (2014). *Pengaruh penambahan bayam terhadap kualitas mie basah. Jurnal Ilmiah Agroknow, 2(1), 25-38.*

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Wulan, F.R (2021). *Kesadaran Mahasiswa IAIN Kudus terhadap Dampak Mie Instan serta Alternatif Mie Sehat Alami. Pontianak Nutrition Jurnal. 4(2),*

Yulya, Rahayu. (2017). *Penggunaan Ubi Ungu Pada Pembuatan Mie Basah*. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.