

**PEMANFAATAN BUAH SALAK (*Salacca zalacca*)
UNTUK PEMBUATAN MIE**

Karya Tulis Ilmiah

Disusun untuk memenuhi salah satu
persyaratan kelulusan



Oleh:

Bimo Aryo Putra Pratama Baskoro

161710008

SMA al muslim

Jalan Raya Setu, Kampung Bahagia, Telepon. 88335907 Faksimile.

8831167, 88362227

TAMBUN-BEKASI

2018

KARYA TULIS ILMIAH
PEMANFAATAN BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) UNTUK
PEMBUATAN MIE

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

Bimo Aryo Putra Pratama Baskoro

161710008

Telah disetujui dan dipertahankan di depan Dewan Penguji (Penyanggah)

Pada tanggal 8 Oktober 2018

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Penyanggah,



Dra. Reni Nurhidayati

Pembimbing,



Desi Rosfita Sari, S.Pd

Tambun, 8 Oktober 2018

Kepala SMA al muslim



Dra. Reni Nurhidayati

MOTTO

“ Never stop learning. Because life has never stopped giving lessons”

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT karena berkat limpahan rahmat dan Karunia-nya sehingga penulis dapat menyusun karya tulis ilmiah ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tujuan dari penulisan karya tulis ilmiah ini yaitu sebagai bahan penilaian dan sebagai salah satu syarat kelulusan. Karya tulis ini dibuat dengan berbagai observasi dan bantuan beberapa pihak untuk membantu menyelesaikan karya tulis ini.

Adapun pihak-pihak tersebut diantaranya:

1. Ibu Dra. Reni Nurhidayati, kepala SMA al muslim sekaligus penyanggah yang telah banyak membantu.
2. Ibu Siti Mugi Rahayu, M.Pd selaku wakil kepala bidang kurikulum SMA al muslim yang telah memberikan arahan kepada penulis.
3. Ibu Desi Rosfita Sari, S.Pd selaku pembimbing yang telah memberikan banyak masukan, penjelasan dan dukungan untuk tetap bersemangat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
4. Keluarga penulis yang telah banyak memberikan motivasi dan dukungan serta do'a yang tiada henti-hentinya kepada penulis.
5. Segenap dewan guru SMA al muslim yang telah memberikan dorongan dan semangat kepada penulis.
6. Teman-teman XII IPA 2 penulis yang telah membantu memberikan ide-ide, semangat, serta turut membantu dalam penyelesaian karya tulis ini.
7. Kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah terlibat dalam penyusunan karya tulis ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang mendasar pada karya tulis ini. Oleh karena itu penulis berharap kepada pembaca untuk memberikan saran serta kritik yang dapat membangun penulis. Kritik

konstruktif dari pembaca sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan karya tulis. Akhir kata semoga karya tulis ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya. Amin.

Bekasi, Oktober 2018

Bimo Aryo Putra Pratama Baskoro

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBARAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat penelitian	2
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
A. Kajian pustaka.....	3
B. Hipotesis.....	8
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis penelitian	9
B. Definisi operasional.....	9
C. Populasi dan sampel.....	9
D. Alat dan bahan penelitian.....	9
E. Cara penelitian	10
F. Tempat dan Waktu	11
G. Analisis hasil.....	11

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Hasil penelitian	12
B. Pembahasan	15

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	16
B. Saran	16

DAFTAR PUSTAKA.....	17
----------------------------	-----------

LAMPIRAN	18
-----------------------	-----------

DAFTAR RIWAYAT HIDUP	19
-----------------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan buah salak.....	5
Tabel 4.1 Hasil uji organoleptik percobaan 1	12
Tabel 4.2 Hasil uji organoleptik percobaan 2	13
Tabel 4.3 Hasil rata-rata uji organoleptik.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1	19
Gambar 2	19
Gambar 3	19
Gambar 4	19
Gambar 5	19
Gambar 6	19

PEMANFAATAN BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) UNTUK PEMBUATAN MIE

Bimo Aryo Putra Pratama Baskoro

XII IPA 2

161710008

ABSTRAK

Salak dalam bahasa inggris disebut salak atau snake fruit, sementara nama ilmiahnya adalah Salacca zalacca. Buah ini disebut snake fruit karena kulitnya mirip dengan sisik ular. Salak adalah jenis palma berbentuk perdu atau hampir tidak berbatang, berduri banyak, melata dan beranak banyak, tumbuh menjadi rumpun yang rapat dan kuat. Selain bentuknya yang unik, manfaat, dan khasiatnya pun tak kalah dengan buah-buahan yang lain. Buah salak dapat dimakan langsung atau dapat diolah sebagai jus, selai, bahkan dalam bentuk mie. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah salak dan hasilnya berupa mie.

*Tujuan penelitian ini adalah mencari tahu tentang pemanfaatan buah salak dan mencari tahu apakah buah salak dapat dimanfaatkan untuk membuat mie. Kandungan dari buah salak (*Salacca zalacca*) adalah kalori, protein, kalsium, fosfor, zat besi, dll.*

*Berdasarkan hasil percobaan uji organoleptik pada tabel 4.1 dan 4.2 kepada 10 orang responden, diketahui bahwa responden cenderung menyukai rasa, aroma, tekstur, dan warna mie buah salak (*Salacca zalacca*). Dari uji rasa 85% responden suka atau sangat suka, uji aroma 95% responden suka atau sangat suka, uji tekstur 95% responden suka atau sangat suka, dan uji warna 100% responden suka atau sangat suka.*

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Makanan merupakan bahan-bahan yang diperlukan oleh tubuh manusia agar dapat melakukan segala hal atau aktivitas dalam kehidupannya. Makanan merupakan salah satu hal utama yang memang diperlukan oleh tubuh. Makanan yang dikonsumsi adalah makanan yang bergizi agar kebutuhan nutrisi tubuh terpenuhi. Serta diimbangi dengan buah-buahan yang kaya akan serat. Banyak masyarakat di Indonesia yang melupakan memakan buah-buahan, padahal buah juga dibutuhkan oleh tubuh agar tubuh tetap sehat dan tidak kekurangan vitamin.

Indonesia dikenal sebagai negara dengan iklim tropis, oleh karena itu banyak tumbuhan-tumbuhan yang subur, salah satunya adalah tanaman buah salak. Buah salak merupakan buah lokal yang berasal dari pulau Jawa dan Sumatera. Bentuk buah salak seperti kerucut dengan ujung membulat dan pangkalnya mengerucut tajam. Kulitnya berwarna coklat hingga coklat kehitaman, bersisik dan permukaannya ditumbuhi duri halus yang tajam. Daging buah salak berwarna putih kekuningan, rasanya manis sedikit sepat. Buah salak dapat dimakan langsung atau dapat diolah sebagai jus, selai, maupun mie.

Mie adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih. Mie disukai dari kalangan orang dewasa hingga anak-anak karena rasanya yang enak dan mengenyangkan. Berdasarkan uraian di atas, maka perlu penelitian tentang pemanfaatan buah salak (*Salaca zalacca*) sebagai bahan dasar pembuatan mie.

B. RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang muncul yaitu : “Apakah buah salak (*Salacca zalacca*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan mie ?”

C. Tujuan Penelitian

Pembuatan karya tulis ini bertujuan untuk

1. Tujuan umum :

Mencari tahu tentang pemanfaatan buah salak (*Salacca zalacca*)

2. Tujuan khusus :

Mencari tahu apakah buah salak (*Salacca zalacca*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan mie

D. Manfaat Penelitian

Manfaat pembuatan karya tulis ini untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan buah salak (*Salacca zalacca*) untuk pembuatan mie.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

A. Kajian Pustaka

1. Buah Salak (*Salacca zalacca*)

a. Struktur Buah Salak (*Salacca zalacca*)

Salak dalam bahasa Inggris disebut *salak* atau *snake fruit*, sementara nama ilmiahnya adalah *Salacca zalacca*. Buah ini disebut *snake fruit* karena kulitnya mirip dengan sisik ular. Salak adalah jenis palma berbentuk perdu atau hampir tidak berbatang, berduri banyak, melata dan beranak banyak, tumbuh menjadi rumpun yang rapat dan kuat. Batang menjalar di bawah atau di atas tanah, membentuk rimpang, sering bercabang, diameter 10-15 cm.

Daun majemuk menyirip, panjang 3-7 m, tangkai daun, pelepah dan anak daun berduri panjang, tipis dan banyak, warna duri kelabu sampai kehitaman. Anak daun berbentuk lanset dengan ujung meruncing, berukuran sampai 8 x 85 cm, sisi bawah keputihan oleh lapisan lilin. Kebanyakan berumah dua (*dioesis*), karangan bunga terletak dalam tongkol majemuk yang muncul di ketiak daun, bertangkai, mula-mula tertutup oleh seludang, yang belakangan mengering dan mengurai menjadi serupa serabut.

Tongkol bunga jantan 50–100 cm panjangnya, terdiri atas 4-12 bulir silindris yang masing-masing panjangnya antara 7–15 cm, dengan banyak bunga kemerahan terletak di ketiak sisik-sisik yang tersusun rapat. Tongkol bunga betina 20–30 cm, bertangkai panjang, terdiri atas 1-3 bulir yang panjangnya mencapai 10 cm. Buah tipe buah batu berbentuk segitiga agak bulat atau bulat telur terbalik, runcing di pangkalnya dan membulat di ujungnya, panjang 2,5–10 cm, terbungkus oleh sisik-sisik berwarna kuning coklat sampai coklat merah mengkilap yang tersusun seperti genting, dengan banyak duri kecil yang mudah putus di ujung masing-masing sisik. Dinding buah tengah

(*sarkotesta*) tebal berdaging, kuning krem sampai keputihan, berasa manis, masam, atau sepat. Biji 1-3 butir, coklat hingga kehitaman, keras, 2–3 cm panjangnya.

Tanaman salak dapat tumbuh hampir di seluruh daerah di Indonesia. Akan tetapi, untuk dapat tumbuh dengan produktif tanaman ini membutuhkan lingkungan yang ideal. Ketinggian tempat yang diinginkan berkisar antara 1 – 400 m di atas permukaan laut dengan curah hujan rata-rata 200 – 400 mm /bulan. Suhu udara harian daerah antara 20°C – 30°C dan terkena sinar matahari antara 50 – 70% menjadi tempat yang baik untuk pertumbuhannya. Jenis tanah yang ideal adalah tanah yang gembur, mengandung bahan organik, dengan air tanah yang dangkal, dan mampu menyimpan air tetapi tidak mudah tergenang (Widyastuti, 1996).

b. Klasifikasi Buah Salak

Kingdom	: Plantae (Tumbuhan)
Subkingdom	: Trachebionta (Tumbuhan berpembuluh)
Super Divisi	: Spermatophyta (Menghasilkan biji)
Divisi	: Magnoliophyta (Tumbuhan berbunga)
Kelas	: Liliopsida (bekeping satu / monokotil)
Sub kelas	: Arecidae
Ordo	: Arecales
Familia	: Arecaceae (suku pinang – pinangan)
Genus	: Salacca
Spesies	: <i>Salacca zalacca</i> (<i>Gaertn.</i>) Voss

c. Kandungan gizi Buah Salak (*Salacca zalacca*)

Tabel 2.1 Kandungan gizi 100 gram buah salak (*Salacca zalacca*) adalah:

No.	Kandungan Gizi	Kadar
1.	Kalori	77 kal
2.	Protein	0,40 gr
3.	Karbohidrat	20,90 gr
4.	Kalsium	28,00 mg
5.	Fosfor	18,00 mg
6.	Zat besi	4,20 mg
7.	Vitamin B	0,04 mg
8.	Vitamin C	2,00 mg
9.	Air	78,00 mg
10.	Bagian yang dimakan	50%

d. Manfaat Buah Salak (*Salacca zalacca*)

1. Mencegah mata dan tubuh

Kandungan vitamin A pada buah salak yang setara dengan karoteneriod sangat baik untuk menjaga kesehatan mata dan tubuh.

2. Mencegah penuaan dini

Dengan berbagai macam vitamin dan gizi yang terkandung, buah salak sangat baik untuk mencegah penuaan dini dengan membantu melancarkan proses regenerasi kulit.

3. Mengobati pada ibu hamil

Memilih menu makanan untuk asupan ibu hamil tidak boleh dilakukan dengan sembarangan. Untuk ibu hamil muda, kebanyakan akan mengalami *morning sickness* atau perasaan mual di pagi hari. Solusinya, bisa dengan buah salak karena rasa ari buah salak dipercaya sangat ampuh untuk mengobati mual pada ibu hamil.

4. Membantu menurunkan berat badan

Kandungan serat tinggi pada buah salak sangat bermanfaat bagi kamu yang ingin menurunkan berat badan atau diet karena ini sangat efektif untuk menunda rasa lapar.

5. Mencegah kanker

Kulit ari buah salak dipercaya sangat ampuh untuk mencegah kanker. Untuk itu, ada baiknya mengkonsumsi buah salak.

6. Menyembuhkan diare

Selain buah jambu, buah salak juga dipercaya sangat ampuh untuk menyembuhkan diare. Kandungan zat tanin yang sama tingginya dengan yang terkandung pada daun jambu biji membuat buah ini sering digunakan untuk pengobatan diare yang cepat dan alami.

7. Meningkatkan kecerdasan otak

Riset menunjukkan bahwa terdapat kandungan pootasium dan pektin tersebut dapat menutrisi beberapa syaraf serta mampu mempelancar dan mengendalikan peredaran menuju otak.

8. Melancarkan pencernaan

Kandungan buah salak seperti beta karoten, tanin, dan mineral juga serat sangat berguna untuk pencernaan.

2. Mie

Mie adalah makanan khas china. Akan tetapi sekarang mie sudah menjadi makanan yang hampir ada di seluruh dunia. Apalagi sekarang sudah ada mie instan, semua orang dapat menikmatinya dimana saja dan kapan saja dengan cara memasak yang cukup praktis. Mie beradonan tipis dan berbentuk memanjang. Mie sangat digemari oleh orang dewasa maupun anak-anak.

Berdasarkan cara pengolahannya mie dapat dikelompokkan menjadi 4 macam :

1) Mie mentah/mie segar

Mie mentah atau mie segar adalah mie yang tidak mengalami proses tambahan setelah pemotongan dengan kadar air 35%. Mie segar umumnya dibuat dari tepung terigu jenis keras untuk memudahkan penanganannya. Mie jenis ini biasanya digunakan untuk bahan baku dalam pembuatan mie ayam.

2) Mie Basah

Mie basah adalah mie yang mengalami proses perebusan air mendidih setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Kadar airnya dapat mencapai 52% sehingga daya simpannya relatif singkat (40 jam pada suhu kamar). Di Indonesia, mie basah lebih dikenal dengan istilah mie kuning atau mie bakso.

3) Mie kering

Mie kering adalah mie mentah yang dikeringkan dengan kadar air antara 8-10%. Pengeringan umumnya dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan menggunakan oven. Karena sifat kering inilah maka mie mempunyai daya simpan yang relatif panjang dan dalam

penanganannya cukup mudah. Mie kering juga ditambahkan dengan telur segar atau tepung telur, sehingga dipasaran mie ini juga dikenal dengan istilah mie telur.

4) Mie Instan

Mie Instan adalah mie yang telah mengalami proses gelatinisasi, sehingga untuk menghidangkannya cukup dengan di rebus dengan air mendidih, Mie instan biasanya mengacu pada produk-produk yang dikukus dan digoreng dalam minyak (stemed & deep fried).Mie instan juga dikenal dengan nama ramen. Mie ini dibuat dengan penambahan beberapa proses setelah menjadi mie segar. Tahap-tahap tersebut yaitu pengukusan, pembentukan dan pengeringan. Kadar air mie instan umumnya mencapai 5-8% sehingga memiliki daya simpan yang relatif lama (Astawan,2003).

B. Hipotesis

Berdasarkan kajian teori yang dikemukakan diatas dapat diambil dugaan sementara bahwa buah salak (*Salacca zalacca*) dapat dimanfaatkan untuk bahan dasar pembuatan mie.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Pada penelitian kali ini, penulis menggunakan metode deskriptif dengan uji organoleptik, eksperimental, terhadap mie berbahan dasar buah salak (*Salacca zalacca*).

B. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Variabel bebas : Buah salak
2. Variabel terikat : Mie

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi : Buah salak di daerah cikarang
2. Sampel : 100 gram buah salak

D. Alat dan Bahan Penelitian

1. Alat :
 - a. Blender
 - b. Sendok
 - c. Mangkuk
 - d. Penggiling mie
 - e. Pisau
 - f. Baskom
 - g. Timbangan

2. Bahan :

Percobaan 1 :

- a. 100gram buah salak
- b. 250 gram tepung chakra
- c. 63 gram sagu tani
- d. 1 butir telur
- e. 75 ml air
- f. $\frac{1}{2}$ sendok teh garam

Percobaan 2 :

- a. 150 gram buah salak
- b. 250 gram tepung chakra
- c. 53 gram sagu tani
- d. 1 butir telur
- e. 75 ml air
- f. $\frac{1}{2}$ sendok teh garam

E. Cara Penelitian

1. Dikupas buah salak sebanyak dan di pisahkan daging dari bijinya
2. Di timbang daging buah salak sebanyak 100 gram lalu diblender sampai halus
3. Setelah itu dicampurkan tepung chakra, telur, sagu tani, garam, dan air, lalu diuleni sampai kalis. Kemudian tambahkan buah salak yang sudah diblender, diuleni lagi hingga tercampur rata dan adonan kalis.
4. Adonan digiling dengan alat rol skala 1-6 atau bisa menggunakan botol jika tidak ada alat rol untuk menggiling
5. Adonan ditaburi dengan tepung agar tidak lengket
6. Setelah itu adonan dicetak dengan menggunakan pencetak mie
7. Hasil potongan mie nya ditaburi dengan tepung
8. Mie direbus dengan air dan ditambahkan sedikit minyak sekitar ± 5 menit sampai matang lalu ditiriskan
9. Setelah dingin disimpan di lemari pendingin atau langsung diolah
10. Diuji kepada 10 orang responden terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna

11. Dicatat hasilnya dalam tabel penelitian dan hasil dianalisis

F. Tempat dan waktu penelitian

1. Tempat penelitian :

Jl. Kancil 9 Blok B2 No 9 Kab.Bekasi, Cikarang Baru

2. Waktu penelitian : Minggu, 09 September 2018

G. Analisis hasil

Mie berbahan dasar salak (*Salacca zalacca*) yang sudah diolah diuji organoleptik ke 10 responden dengan kriteria penilaian rasa, aroma, tekstur, dan warna. Jika didapatkan 50% responden menyukai rasa, aroma, tekstur, dan warna maka buah salak (*Salacca zalacca*) dapat digunakan sebagai bahan pembuatan mie.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil penelitian

Dari hasil penelitian uji organoleptic terhadap mie yang dibuat berbahan dasar buah salak (*Salacca zalacca*), maka diperoleh data sebagai berikut:

Table 4.1 Hasil uji organoleptic percobaan 1 mie buah salak (*Salacca zalacca*)

SAMPSEL	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Responden 1		✓					✓				✓				✓	
Responden 2			✓				✓					✓				✓
Responden 3		✓					✓				✓				✓	
Responden 4			✓				✓				✓					✓
Responden 5			✓				✓					✓				✓
Responden 6			✓					✓				✓				✓
Responden 7		✓					✓				✓				✓	
Responden 8				✓				✓				✓			✓	
Responden 9				✓			✓					✓			✓	
Responden 10				✓			✓					✓			✓	
Persentase Tidak Suka	0%				0%				0%				0%			
Persentase Kurang Suka	30%				0%				0%				0%			
Persentase Suka	40%				80%				50%				60%			
Persentase Sangat Suka	30%				20%				50%				40%			

Keterangan : 1 = Tidak Suka
 2 = Kurang suka
 3 = Suka
 4 = Sangat suka

Tabel 4.2 Hasil uji organoleptic percobaan 2 mie buah salak (*Salacca zalacca*)

SAMPSEL	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Responden 1			✓					✓		✓					✓	
Responden 2			✓				✓				✓					✓
Responden 3			✓			✓					✓					✓
Responden 4				✓				✓			✓					✓
Responden 5				✓				✓				✓				✓
Responden 6				✓				✓				✓			✓	
Responden 7				✓				✓				✓			✓	
Responden 8				✓				✓				✓			✓	
Responden 9				✓				✓				✓				✓
Responden 10				✓			✓				✓					✓
Persentase Tidak Suka	0%				0%				0%				0%			
Persentase Kurang Suka	0%				10%				10%				0%			
Persentase Suka	30%				20%				40%				40%			
Persentase Sangat Suka	70%				70%				50%				60%			

Keterangan : 1 = Tidak Suka
 2 = Kurang suka
 3 = Suka
 4 = Sangat suka

Tabel 4.3 Hasil rata-rata uji organoleptik mie buah salak (*Salacca zalacca*)

Kriteria	Tabel 4.1	Tabel 4.2	Rata-Rata
Rasa	70%	100%	85%
Aroma	100%	90%	95%
Tekstur	100%	90%	95%
Warna	100%	100%	100%

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada tabel 4.1 dapat diketahui bahwa uji organoleptik mie buah salak (*Salacca zalacca*) kepada 10 orang responden terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna. Diketahui bahwa persentase kurang suka terhadap rasa 30% karena buah salak (*Salacca zalacca*) hanya 100 gram, persentase suka pada rasa 40%, dan persentase sangat suka pada rasa 30%. Diketahui bahwa persentase suka terhadap aroma 80% dan persentase sangat suka pada aroma 20%. Diketahui bahwa persentase suka terhadap tekstur 50% dan persentase sangat suka terhadap tekstur 50%. Diketahui bahwa persentase suka terhadap warna 60% dan persentase sangat suka terhadap warna 40%

Sedangkan hasil uji organoleptik pada tabel 4.2 dapat diketahui bahwa uji organoleptik mie buah salak (*Salacca zalacca*) kepada 10 orang responden terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna. Diketahui bahwa persentase suka terhadap rasa 30% dan persentase sangat suka terhadap rasa 70%. Diketahui bahwa persentase suka terhadap aroma 20% dan persentase sangat suka terhadap aroma 70%. Diketahui bahwa persentase suka terhadap tekstur 40% dan persentase sangat suka terhadap tekstur 50%. Diketahui bahwa persentase suka terhadap warna 40% dan persentase sangat suka terhadap warna 60%.

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada tabel 4.1 dan 4.2 didapatkan rata-rata responden menyukai rasa 85%, aroma 95%, tekstur 95%, dan warna 100%. Secara keseluruhan rata-rata responden menyukai rasa, aroma, tekstur, dan warna diatas 50% maka dapat disimpulkan bahwa buah salak (*Salacca zalacca*) dapat digunakan sebagai bahan pembuatan mie dan layak dikonsumsi.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa buah salak (*Salacca zalacca*) dapat menjadi bahan dasar pembuatan mie.

B. Saran-saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk dapat mengetahui tentang bahan lainnya yang dapat dimanfaatkan menjadi mie.
2. Masyarakat dapat mengonsumsi mie yang mengandung lebih banyak gizi dibandingkan dengan mie biasa dengan memanfaatkan buah salak (*Salacca zalacca*).

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Manfaat buah salak. Dalam <http://www.nangimam.com/2013/12/kandungan-gizi-dan-manfaat-buah-salak.html>. Diakses pada tanggal 11 Agustus 2018. Pukul 19.00.
- Anonim. 2013. Pengertian mie. Dalam <https://wisatakulinerjogja.wordpress.com/2013/02/01/pengertian-mie/>. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2018. Pukul 21.00.
- Budiaman, Hadi. 2016. Buah salak. Dalam <https://anzdoc.com/ii-tinjauan-pustaka-salak-salacca-edulis-merupakan-tanaman-b.html>. Diakses tanggal 11 Agustus 2018. Pukul 10.00.
- Kurniawan, Fredi. 2016. Klasifikasi buah salak. Dalam <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-salak/>. Diakses tanggal 11 Agustus 2018. Pukul 14.00.
- Mahmudan, Ahmad. 2010. Macam-macam mie berdasarkan pengolahannya. Dalam <https://wisatakulinerjogja.wordpress.com/2013/02/01/pengertian-mie/>. Diakses pada tanggal 11 Agustus 2018. Pukul 16.00.
- Rahmawati, Inka. 2016. Manfaat buah salak. Dalam <https://kawaii-beauty-japan.com/article/2850/8-manfaat-menakjubkan-buah-salak-yang-rugi-jika-kamu-tinggalkan>. Diakses pada tanggal 31 Juli. Pukul 12.00.

LAMPIRAN



Gambar 1. Bahan-bahan untuk pembuatan mie buah salak



Gambar 2. Buah salak yang telah dipotong-potong



Gambar 3. Buah salak yang sudah diblender



Gambar 4. Adonan yang sudah kalis



Gambar 5. Adonan yang sudah dicetak



Gambar 6. Mie buah salak yang sudah siap untuk disajikan

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Bimo Aryo Putra Pratama Baskoro
Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 11 April 2001
Jenis kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Alamat : Jl.Kancil 9 Blok B2 No 9 Cikarang Baru

Riwayat Pendidikan :

1. SDIT Annur
2. SMPIT Annur
3. SMA Al muslim

Penghargaan yang di dapat :

1. Juara 3 Taekwondo tingkat Jakarta Timur
2. Juara 3 Taekwondo tingkat Kabupaten Karawang
3. Juara 2 Taekwondo tingkat nasional