



THE QUALITY OF WET NOODLES WITH THE ADDITION OF TAMARILLO FRUIT PUREE

KUALITAS MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN PUREE BUAH TERUNG BELANDA

Arshilla Khairun Nissa¹, Rahmi Holinesti², Wiwik Gusnita³, Sari Mustika⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

E-mail: r.holinesti@fpp.ac.id

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Correspondent:

Rahmi Holinesti
r.holinesti@fpp.ac.id

Key words:

wet noodles, tamarillo, quality

Website:

<https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR>

Page: 104 - 115

Wet noodles are a food product made primarily from wheat flour, with or without other permitted food additives. This study aims to analyze the effect of adding 15%, 30%, and 45% of tamarillo puree on the quality of shape, color, aroma, texture, and taste wet noodles. The research was conducted in November 2024 at the Culinary Workshop, Universitas Negeri Padang. This study employs a pure experimental design with a completely randomized design (CRD) consisting of four treatments and three replications. The effect of tamarillo puree addition on wet noodle quality was analyzed using an organoleptic test involving 15 semi-trained panelists. The collected data were tabulated and analyzed using ANOVA, followed by Duncan's test if $F_{\text{calculated}} > F_{\text{table}}$. The results showed that the addition of tamarillo puree significantly affected the color, aroma, and taste of the wet noodles, while shape and texture were not significantly influenced. The highest overall scores were obtained for strand shape (3.71, X1), reddish-yellow color (3.71, X3), chewy texture (3.56, X1), break-resistant texture (3.73, X1), distinctive tamarillo aroma (3.73, X3), umami taste (3.62, X1), and tamarillo taste (3.67, X3). The best wet noodle quality was achieved with the X2 treatment, which incorporated 30% tamarillo puree.

Copyright ©2024 JSCR. All rights reserved.

INFO ARTIKEL

Koresponden

Rahmi Holinesti
r.holinesti@fpp.ac.id

Kata kunci:
mie basah, buah terung belanda, kualitas

Website:
<https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR>

Hal: 104 - 115

ABSTRAK

Mie basah merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utamanya dengan atau tanpa bahan tambahan pangan lainnya yang diizinkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan puree buah terung belanda sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada mie basah. Penelitian ini dilakukan bulan November 2024 di Workshop Tata Boga, Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap yang terdiri 4 perlakuan 3 pengulangan, menganalisis pengaruh penambahan puree buah terung belanda terhadap kualitas mie basah dilakukan uji organoleptik melibatkan 15 panelis semi terlatih. Data didapatkan dilanjutkan tabulasi data hingga uji ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan puree terung belanda terhadap kualitas mie basah berpengaruh signifikan terhadap kualitas warna, aroma dan rasa. Sedangkan pada bentuk dan tekstur tidak berpengaruh signifikan. Skor pencapaian tertinggi keseluruhan yaitu bentuk untaian mie 3,71 (X1), warna merah kekuningan 3,71 (X3), tekstur kenyal 3,56 (X1), tekstur tidak mudah putus 3,73 (X1), aroma khas buah terung belanda 3,73 (X3), rasa gurih 3,62 (X1), rasa terung belanda 3,67 (X3). Hasil kualitas mie basah dengan penambahan puree terung belanda terbaik perlakuan (X2) dengan penambahan puree terung belanda sebanyak 30%.

Copyright ©2024 JSCR. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Mie merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan kandungan gluten tinggi, dicampur dengan air dan bahan tambahan lainnya, kemudian diproses menjadi adonan yang dibentuk menjadi tipis, panjang, dan dipotong hingga berbentuk untaian mie (Sari *et al.*, 2023). Mie merupakan makanan yang berasal dari Negara China, namun seiring berjalannya waktu mie dikenal oleh berbagai negara hingga pada saat ini. Mie disajikan sebagai makanan pokok yang disajikan di beberapa daerah Tiongkok China (Fauziyya *et al.*, 2020). Mie secara umum digolongkan menjadi dua jenis yaitu mie basah dan mie kering (Noviana *et al.*, 2024). Mie kering merupakan produk makanan yang dibuat dari tepung terigu melalui proses pencampuran bahan, pembentukan adonan, pemotongan menjadi untaian mie, pengukusan dan pengeringan sehingga menghasilkan kadar air 8-10% (Pitaloka *et al.*, 2024). Mie basah merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utama, dengan atau tanpa bahan tambahan pangan lain yang diizinkan. Proses pembuatannya meliputi pencampuran bahan, pembentukan adonan, pemotongan menjadi bentuk untaian mie dan direbus sehingga mie memiliki kadar air 52% (Sudiarta, 2022). Mie basah umumnya hanya dimanfaatkan sebagai makanan sumber energi, karena mengandung karbohidrat yang tinggi berasal dari bahan utama pembuatan mie basah yaitu tepung terigu, sehingga rendah serat dan zat gizi lainnya (Agustiana *et al.*, 2020). Mie dikenal luas oleh masyarakat dengan warna putih kekuningan yang cenderung pucat sehingga tidak menarik, adapun produsen yang menambah warna pada mie dengan memakai pewarna buatan, sehingga dikhawatirkan tidak baik bagi kesehatan

masyarakat (Sanjaya *et al.*, 2022). Oleh sebab itu kita perlu melakukan eksplorasi terhadap sumber pewarna alami serta dapat menambahkan gizi pada mie yang aman bagi lingkungan dan juga untuk meningkatkan potensi lokal Sumatera Barat salah satunya adalah menggunakan buah terung belanda.

Buah terung belanda merupakan tanaman yang sangat terkenal di New Zealand hingga masuk ke Negara Indonesia diantaranya di daerah Bali, Jawa Barat dan Sumatera Utara. (Anita *et al.*, 2018). Terung belanda merupakan jenis tanaman yang tergolong hidup di dataran tinggi dan menjadi buah unggulan Daerah Kabupaten Toraja Utara, Provinsi Sulawesi Selatan yang berbentuk bulat, kecil, lonjong seperti telur, bila matang warnanya ungu kemerahan dan juga merah kekuningan, rasa yang asam dan memiliki aroma yang khas (Firmansyah *et al.*, 2022). Buah terung belanda cukup banyak ditemukan di daerah Alahan Panjang. Daerah Alahan Panjang merupakan salah satu nagari di Kecamatan Lembah Gumanti Kabupaten Solok Sumatera Barat. Alahan Panjang berjarak 65 km dari Kota Padang. Terletak pada ketinggian 1382m sampai 1458m diatas permukaan air laut, memiliki iklim tropis yang suhunya antara 120C hingga 300C (Berliando *et al.*, 2025).

Buah terung belanda mengandung berbagai nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Buah ini kaya akan vitamin E yang mendukung kesehatan kulit dan melawan radikal bebas, vitamin B6 yang membantu metabolisme protein dan fungsi saraf, vitamin A yang mendukung kesehatan mata (Istiyanti *et al.*, 2020). Buah terung belanda juga mengandung vitamin C yang membantu meningkatkan penyerapan zat besi, mengatasi sariawan, meredakan panas dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Simarmata *et al.*, 2017). Selain itu, buah terung belanda juga mengandung serat yang tinggi berfungsi untuk mencegah sembelit dan menurunkan resiko kanker (Suzanna *et al.*, 2019). Kandungan yang terdapat pada buah terung belanda merupakan antioksidan yang mampu efektif melawan radikal bebas dalam tubuh berfungsi sebagai agen anti peradangan dan antibakteri, serta memiliki potensi untuk mencegah kanker, meningkatkan penglihatan, menghambat pertumbuhan tumor (Arizona, 2023).

Disamping bermanfaat bagi kesehatan, buah terung belanda juga dimanfaatkan sebagai pewarna alami. Pewarna alami yang dikandung oleh buah terung belanda adalah antosianin. Antosianin merupakan pigmen alami yang tergolong dalam kelompok flavonoid dan bertanggung jawab atas warna merah, ungu dan biru diberbagai tumbuhan seperti buah, bunga dan sayur (Anita Devi *et al.*, 2018). Antosianin yang berasal dari buah terung belanda dapat menghasilkan warna merah alami yang bisa digunakan sebagai bahan tambahan makanan untuk menghasilkan warna alami (Ulya *et al.*, 2018). Selama ini masyarakat belum mengetahui bagaimana pemanfaatan buah terung belanda dengan baik, karena pada umumnya masyarakat hanya mengkonsumsi buah secara langsung atau hanya menjadikan sari buah dan jus, tidak banyak dari masyarakat yang menyukai buah terung belanda karena rasanya yang asam, Masyarakat juga tidak banyak mengetahui apa kandungan yang terdapat jika mengkonsumsi buah terung belanda (Arizona, 2023). Sehingga inovasi masyarakat dalam pengolahan buah terung belanda masih kurang, terbukti bahwa masyarakat hanya menjual buah terung belanda dalam bentuk buah utuh dan hanya dijadikan sebagai jus (Sisilha *et al.*, 2024).

Berdasarkan penjelasan tersebut, menjelaskan bahwa belum ada penelitian mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda. Pengaruh penambahan puree buah terung belanda terhadap kualitas mie basah pada penelitian ini akan menjadi inovasi

baru sehat, serta meningkatkan nilai gizi produk mie basah dan dapat diterima oleh masyarakat. Berdasarkan hasil pra penelitian penambahan puree buah terung belanda dapat digunakan dalam pembuatan mie basah dengan persentase 0%, 15%, 30%, 45% agar mendapatkan pewarna alami dan meningkatkan kandungan gizi terhadap mie basah.

METODE PENELITIAN

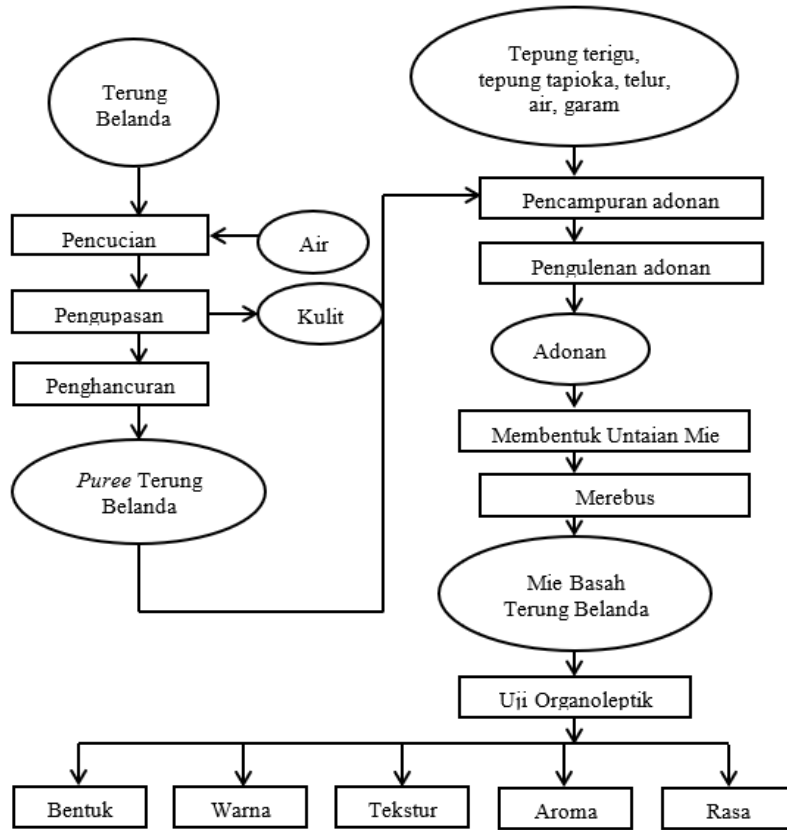
Jenis penelitian ini merupakan eksperimen murni, yaitu jenis penelitian yang dilaksanakan dengan cara percobaan langsung untuk mendapatkan hasil sesuai yang diinginkan penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024 di Workshop Tata Boga, Departemen ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan metode Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan dan 4 perlakuan yaitu X0 (0%), X1 (15%), X2 (30%), dan X3 (45%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik dengan melibatkan 15 orang panelis semi terlatih yaitu Mahasiswa Tata Boga IKK UNP terhadap kualitas mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda, yang meliputi bentuk (untaian mie), warna (merah kekuningan), aroma (khas buah terung belanda), tekstur (kenyal dan tidak mudah putus) dan rasa (gurih dan asam khas buah terung belanda). Setelah dilakukan uji organoleptik dan data diterima, disajikan dalam bentuk tabel. Setelah data ditabulasi, dilakukan analisis varian (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan jika data yang diperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel.

Resep standar yang akan digunakan pada penelitian ini didapatkan dari Jobsheet mata kuliah pengawetan makanan 2022. Berikut ini merupakan resep mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel. Komposisi Bahan Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda

No	Bahan	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 (0%)	X1 (15%)	X2 (30%)	X3 (45%)
1.	<i>Puree</i> Buah Terung Belanda	0 gr	25,95 gr	51,9 gr	77,85 gr
2.	Tepung Terigu	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
3.	Tepung Tapioka	14 gr	14 gr	14 gr	14 gr
4.	Telur	27 gr	27 gr	27 gr	27 gr
5.	Garam	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr
6.	Air	30 ml	30 ml	30 ml	30 ml

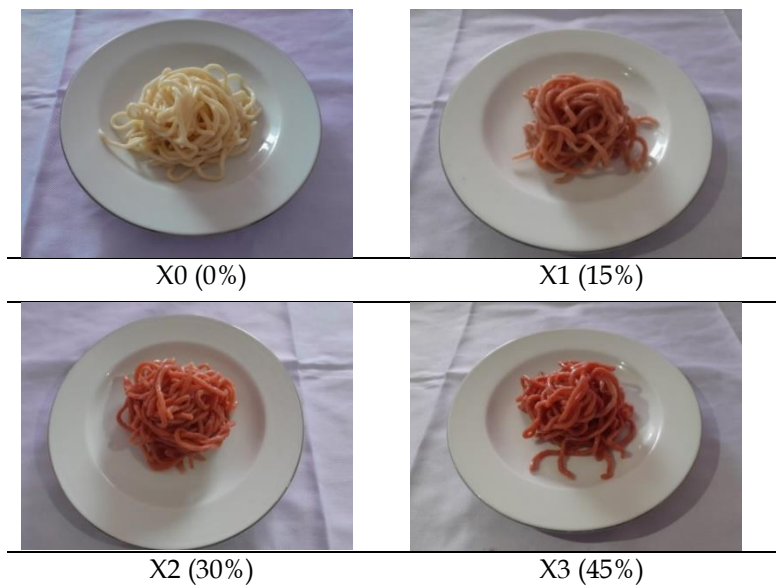
Prosedur pembuatan mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45% dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda

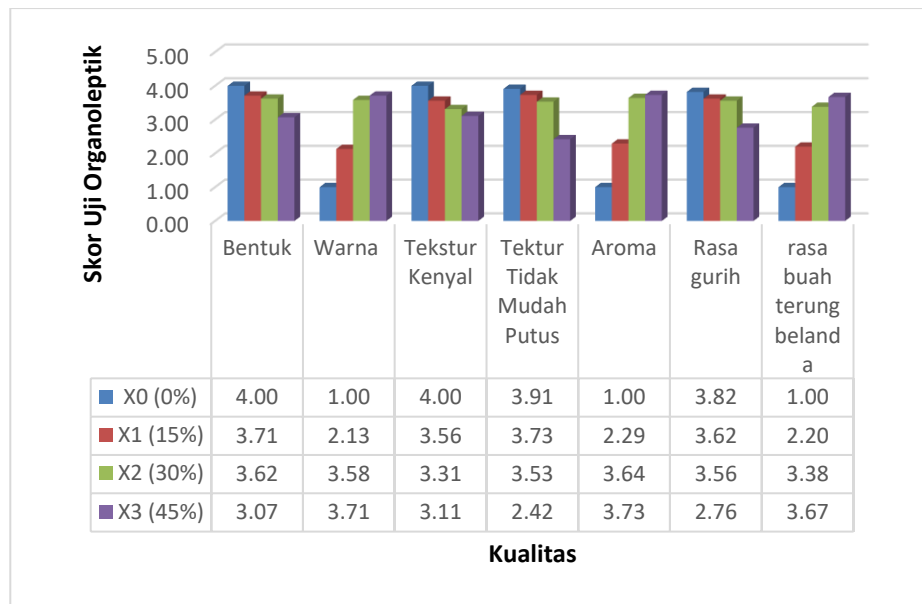
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat indikator kualitas yang telah diuji pada uji organoleptik terhadap kualitas mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang diperoleh dari penelitian sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu penambahan sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%. Hasil penelitian mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Mie Basah dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda

Berikut ini merupakan tabulasi data akhir dari penelitian pengaruh penambahan *puree* buah terung belanda terhadap kualitas mie basah dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda

Berdasarkan data yang terdapat pada Gambar 3. Dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata dari uji organoleptik pada kualitas mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda menunjukkan hasil terbaik dari masing-masing indikator. Kualitas bentuk nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X1 sebesar 3,71 dengan kategori bentuk untaian mie. Kualitas warna nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X3 sebesar 3,71 dengan kategori warna merah kekuningan. Kualitas tekstur (kenyal) nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X1 sebesar 3,56 dengan kategori tekstur kenyal. Kualitas tekstur (tidak mudah putus) nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X1 sebesar 3,73 dengan kategori tekstur tidak mudah putus. Kualitas aroma nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X3 sebesar 3,73 dengan kategori aroma khas buah terung belanda. Kualitas rasa (gurih) nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X1 sebesar 3,62 dengan kategori rasa gurih. Kualitas rasa (buah terung belanda) nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X3 sebesar 3,67 dengan kategori rasa asam khas buah terung belanda.

Dari hasil data yang telah dipaparkan diatas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada X2 (30%), dengan kualitas bentuk (untaian mie), warna (merah kekuningan), tekstur (kenyal dan tidak mudah putus), aroma (khas buah terung belanda), rasa (gurih dan asam khas buah terung belanda). Hasil analisis varian (ANOVA) pada kualitas mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda menunjukkan hasil yang signifikan terhadap kualitas warna, aroma dan rasa buah terung belanda sehingga perlu dilakukan uji Duncan yang dapat dilihat pada Tabel. 2.

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Kualitas Mie Basah dengan Penambahan *Puree* Buah Terung Belanda

No	Kualitas Mie Basah dengan Penambahan <i>Puree</i> Buah Terung Belanda	Perlakuan			
		X0 (0%)	X1 (15%)	X2 (30%)	X3 (45%)
1.	Warna Merah Kekuningan	1,00 ^a	2,13 ^b	3,58 ^c	3,71 ^d
2.	Aroma Khas Buah Terung Belanda	1,04 ^a	2,29 ^b	3,64 ^c	3,73 ^d
3.	Rasa Buah Terung Belanda	1,00 ^a	2,20 ^b	3,38 ^c	3,67 ^d

Berdasarkan Tabel 2. diatas dapat diketahui bahwa hasil uji duncan mie basah dengan penambah *puree* buah terung belanda yaitu:

1. Kualitas warna memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X0 dengan perlakuan X1, X2 dan X3.
2. Kualitas aroma memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X0 dengan perlakuan X1, X2 dan X3.
3. Kualitas rasa buah terung belanda memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X0 dengan perlakuan X1, X2 dan X3.

Setelah melakukan penelitian dengan tiga kali pengulangan dan empat perlakuan maka terlihat hasil kualitas dari mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda yang meliputi: bentuk (untaian mie), warna (merah kekuningan), tekstur (kenyal dan tidak mudah putus), aroma (khas buah terung belanda) dan rasa (gurih dan asam khas buah terung belanda). Pembahasan kualitas mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda pada uraian berikut ini:

a. Kualitas Bentuk

Bentuk untaian mie pada mie basah merupakan tampilan secara menyeluruh yang didapati dari kondisi adonan yang tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras dan juga didapati dari alat yang digunakan yaitu ampia yang memiliki kontribusi terhadap hasil berupa untaian mie. Pada penelitian ini semakin banyak Puree buah terung belanda yang digunakan maka adonan mie yang dihasilkan akan semakin lembek dan akan mempengaruhi bentuk mie ketika dicetak menggunakan alatnya. Faktor yang mempengaruhi bentuk pada pembuatan mie basah yaitu berasal dari kondisi adonan yang tidak keras juga tidak lembek dan alat ampia pencetak mie yang akan membuat mie seperti untaian (Sumartini *et al.*, 2022). Setelah terbentuk lembaran mie maka adonan tersebut selanjutnya dicetak menggunakan noodle maker untuk dibentuk menjadi untaian mie" (Nurfina *et al.*, 2022).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata bentuk mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 4,00 dengan kategori bentuk untaian mie, pada perlakuan X1 sebesar 3,71 dengan kategori bentuk untaian mie, pada perlakuan X2 sebesar 3,62 dengan kategori bentuk untaian mie, dan pada perlakuan X3 3,07 dengan kategori bentuk untaian mie. Hasil analisis varian (ANAVA) dapat disimpulkan $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,16 < 2,83$). Dengan demikian maka H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk mie basah dengan penambahan *puree* buah terung belanda.

b. Kualitas Warna

Warna suatu makanan berasal dari bahan yang digunakan ataupun dari bahan tambahan yang disebut dengan pewarna (Annisa *et al.* 2023). Warna merah kekuningan pada mie basah dihasilkan dari penambahan Puree buah terung belanda yang akan digunakan, semakin banyak puree buah terung belanda yang ditambahkan maka semakin berwarna mie basah yang dihasilkan. Terung belanda yang mengandung antosianin terutama pada bagian daging buah dan bijinya yang akan menimbulkan warna merah kekuningan pada mie basah (Ulya *et al.*, 2018).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata warna mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 memiliki rata-rata 1,00, pada perlakuan X1 2,13 dengan kategori warna cukup merah kekuningan, pada perlakuan X2 3,58 dengan kategori warna merah kekuningan, dan pada perlakuan X3 3,71 dengan kategori warna merah kekuningan. Hasil analisis varian (ANAVA)

dapat disimpulkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($3,61 > 2,83$). Dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna pada mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda.

c. Kualitas Tekstur Kenyal

Tekstur kenyal yang terdapat pada mie basah berasal dari tepung terigu dengan protein tinggi yang menjadi bahan utama dalam pembuatan mie basah (Yasmiin *et al.*, 2024). Kekenyalan pada mie basah yang didapatkan dari tepung terigu protein tinggi karena tepung terigu mengandung gluten yang tinggi, kekenyalan dihasilkan setelah mie basah melalui proses perebusan (Salma *et al.*, 2018). Pada penelitian ini dengan ditambahkan Puree buah terung belanda, maka semakin banyak puree buah terung belanda yang ditambahkan akan menghasilkan adonan yang lembek pada mie basah dan membuat tekstur kenyal pada mie basah akan berkurang.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata tekstur (kenyal) mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda yang diperoleh pada perlakuan X_0 sebesar 4,00 dengan kategori tekstur kenyal, pada perlakuan X_1 sebesar 4,56 dengan kategori tekstur kenyal, pada perlakuan X_2 sebesar 3,21 dengan kategori tekstur kenyal, dan pada perlakuan X_3 sebesar 3,11 dengan kategori tekstur cukup kenyal. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,16 < 2,83$). Dengan demikian maka H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur kenyal mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda.

d. Kualitas Tekstur Tidak Mudah Putus

Tekstur mie basah yang tidak mudah putus dapat diketahui dengan cara menarik untaian mie (Arinachaque *et al.*, 2023). Mie basah dengan tekstur kenyal dan juga tidak mudah putus akan memberikan sensasi yang menyenangkan ketika dikunyah (Bethany *et al.*, 2024). pada penelitian ini bahan adonan mie basah ditambahkan dengan puree buah terung belanda yang membuat hasil semakin banyak puree buah terung belanda yang ditambahkan maka mie yang dihasilkan akan semakin cukup tidak mudah putus.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata tekstur (tidak mudah putus) pada mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X_0 sebesar 3,91 dengan kategori tekstur tidak mudah putus, pada perlakuan X_1 sebesar 3,73 dengan kategori tekstur tidak mudah putus, pada perlakuan X_2 sebesar 3,53 dengan kategori tidak mudah putus, pada perlakuan X_3 sebesar 2,42 dengan kategori cukup tidak mudah putus. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,54 < 2,83$). Dengan demikian maka H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur (tidak mudah putus) mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda.

e. Kualitas Aroma

Aroma pada mie basah dihasilkan oleh bahan dasar mie basah itu sendiri (Adinugraha *et al.*, 2015). Aroma tepung dan bahan tambahan lainnya akan tercium melalui tahap perebusan mie terlebih dahulu untuk mengeluarkan aromanya (Fadilah, 2023). Faktor yang mempengaruhi aroma dalam pembuatan mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda adalah dari bahan tambahan yang digunakan yaitu puree buah terung belanda, maka aroma yang dihasilkan adalah

aroma khas dari buah terung belanda. Maka semakin banyak puree buah terung belanda yang digunakan maka semakin tercium aroma khas dari buah terung belanda.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata aroma mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda pada perlakuan X0 sebesar 1,00 dengan kategori tidak beraroma khas buah terung belanda, pada perlakuan X1 sebesar 2,29 dengan kategori cukup beraroma khas buah terung belanda, pada perlakuan X2 sebesar 3,64 dengan kategori beraroma khas buah terung belanda, pada perlakuan X3 sebesar 3,73 dengan kategori beraroma khas buah terung belanda. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($3,46 > 2,83$). Dengan demikian maka H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda.

f. Kualitas Rasa Gurih

Rasa yang dihasilkan oleh mie basah terdapat pada bahan adonan mie sendiri, yaitu garam (Handayani *et al*, 2018). Garam sebagai bahan yang berpengaruh terhadap rasa pada mie basah, karena dengan adanya garam yang ditambahkan pada adonan maka mie basah memiliki rasa gurih (Awaliya *et al*, 2023). Rasa gurih sangat berpengaruh pada mie basah agar membuat konsumen menjadi menikmati mie basah dengan rasa yang enak. Pada penelitian ini jika puree buah terung belanda yang digunakan terlalu banyak, maka rasa gurih pada mie basah akan berkurang.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata rasa (gurih) mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda yang diperoleh pada perlakuan X0 sebesar 3,82 dengan kategori rasa gurih, pada perlakuan X1 sebesar 3,62 dengan kategori rasa gurih, pada perlakuan X2 sebesar 3,56 dengan kategori rasa gurih, pada perlakuan X3 sebesar 2,76 dengan kategori rasa cukup gurih. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,26 < 2,83$). Dengan demikian maka H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa gurih mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda.

g. Kualitas Rasa Khas Buah Terung Belanda

Rasa asam yang terdapat pada mie basah dipengaruhi oleh buah terung belanda yang digunakan pada pembuatan mie basah. Semakin banyak buah terung belanda yang digunakan maka semakin kuat rasa asam pada mie basah tersebut, akan tetapi rasa asam yang dirasakan akan seimbang jika rasa gurih pada mie juga terasa yang akan menghasilkan rasa gurih sedikit asam. Mie basah yang didasarkan oleh rasa gurih yang berasal dari garam (Awaliya *et al*, 2023). Maka rasa yang dihasilkan setelah penambahan puree buah terung belanda adalah rasa gurih sedikit asam.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan nilai rata-rata rasa (buah terung belanda) mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda yang diperoleh pada perlakuan X0 sebesar 1,00 dengan kategori tidak terasa buah terung belanda, pada perlakuan X1 sebesar 2,20 dengan kategori kurang terasa buah terung belanda, pada perlakuan X2 sebesar 3,38 dengan kategori terasa buah terung belanda, pada perlakuan X3 sebesar 3,67 dengan kategori terasa buah terung belanda. Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($3,32 > 2,83$). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima maka terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa (buah terung belanda) mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap kualitas mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda, hasil uji organoleptik dan analisis varian (ANOVA) menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan penambahan puree buah terung belanda hingga 15%, 30%, 45% terhadap kualitas warna (merah kekuningan), aroma (khas buah terung belanda) dan rasa (khas buah terung belanda), sedangkan pada kualitas bentuk (untaian mie), tekstur (kenyal), tekstur (tidak mudah putus), rasa (gurih) tidak berpengaruh. Perlakuan terbaik untuk penambahan puree buah terung belanda pada mie basah adalah 30% (X2) karena menghasilkan adonan yang tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek dibandingkan dengan penambahan lainnya. Dalam pengolahan mie basah dengan penambahan puree buah terung belanda, pentingnya memperhatikan beberapa faktor seperti penggunaan buah terung belanda yang matang dan segar, pencampuran puree buah terung belanda kedalam adonan secara langsung agar warna yang dihasilkan tidak teroksidasi, perebusan mie menggunakan suhu 100 C agar tidak menghasilkan mie basah dengan tekstur lembek.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, A. T., & H Michael, S. (2015). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 7, 643–655.
- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyanti, F. L. (2020). Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*, 9(1), 131. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.131-141>
- Anita Devi, N. P., Ari Sandhi W, P., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penambahan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap Karakteristik Marshmellow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 23. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p03>
- Annisa, S. N., & Suryaalamshah, I. I. (2023). Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1), 14. <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.14-27>
- Arinachaque, F., Suyanto, A., & Hersoelistyorini, W. (2023). Karakteristik Fisik dan Sensoris Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi Dengan Penambahan Xanthan Gum. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 6, 1156–1167.
- Arizona, B. (2023). Sosialisasi Pembuatan Produk Lokal Selai Dari Terong Belanda di Desa Despot Linge. *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, 3(2), 136–141. <https://doi.org/10.33019/depati.v3i2.4545>
- Awaliya, N. S., & Setiyoko, A. (2023). Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* terhadap Karakteristik Mi Basah. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(1), 47–63. <https://doi.org/10.26486/jfat.v1i1.3479>
- Berliando, F, S., Nada, A, P., Edwin, R., Indri, R., Yulia, N. (2025). Analisis Pengaruh Kegiatan Pariwisata terhadap Dampak Lingkungan Studi Kasus: Wisata Alahan Panjang Danau Atas Danau Bawah Dipengaruhi Tingkat Polusi Kendaraan Bermotor Wisatawan. *Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora*, 04(01)

- Bethany, R. V., Dwiloka, B., & Hintono, A. (2024). Pengaruh Penggunaan Sari Kulit Buah Naga Merah terhadap Kadar Serat Kasar, Daya Simpan, Dan Karakteristik Sensoris Mi Basah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 12(02), 112-123. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2024.012.02.6>
- Fauziyya, R., & Saputro, A. H. (2020). Analisis Formalin Secara Kualitatif pada Bakso dan Mie Basah di Kecamatan Sukarame, Wayhalim, dan Sukabumi. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), 218-223. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i3.15333>
- Firmansyah, F., & Duppa, M. T. (2022). Potensi Ekstrak Kulit Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dalam Sediaan Sirup Sebagai Imunomodulator Pencegah Covid-19. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 8(2), 217-230. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v8i2.229>
- Handayani, R., & Larasati, H. Y. (2018). *Identification of Synthetic Dyes on Rosella Flower Products (Hibiscus sabdariffa) by Thin Layer Chromatography*. *Anterior Jurnal*, 17(2), 130-135. <https://media.neliti.com/media/publications/258545-identifikasi-pewarna-sintesis-pada-produ-3b64fd50.pdf>
- Istiyanti, E., Fivintari, F. R., & Khairunnisaa, E. (2020). Pengembangan Agroindustri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo Jawa Tengah. *Jurnal Riset Agribisnis Dan Peternakan*, 5(1), 39-49. <https://doi.org/10.37729/jrap.v5i1.108>
- Noera, N., Nurul, F., & Laili, S. (2020). Pembuatan dan Daya Terima Konsumen Terhadap Mie dengan Penambahan Ôn Sawi Laot (*Arabidopsis thaliana*). 5, 1-9.
- Noviasari, S., Erfiza, N., & Lubis, Y. (2010). Studi pembuatan mi basah dari tepung labu tanah. May 2020.
- Pitaloka, I. M., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2024). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Daun Kelor Untuk Remaja Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 13(2), 105-114. <https://doi.org/10.14710/jnc.v13i2.41062>
- Salma, S., Rasdiansyah, R., & Muzaiifa, M. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Karagenan terhadap Kualitas Mi Basah Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* cv. Ayamurasaki). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 357-366. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i1.6473>
- Sari, P. M., Muhardina, V., Hakim, L., Rahmiati, T. M., Sunartaty, R., Irmayadani, I., Safitri, I., Aprita, I. R., & Luciana, L. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Rasio Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Ayamurasaki) - Tepung Terigu pada Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(2), 48. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v5i2.8700>
- Silsilha, D., Rahmi, H., Anni, F., Ezi, A., Studi, P., Boga, T., Keluarga, I. K., Pariwisata, F., & Padang, U. N. (2024). Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Puree Terong Belanda. 8, 28197-28208.
- Simarmata, R. R., & Wh, N. (2017). Aktivitas Jus Buah Terong Belanda terhadap Kadar Hemoglobin dan Jumlah. 6(2), 69-74.

- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 78-86. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.919>
- Suzanna, A., Wijaya, M., & Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan Changes in The Chemical Content of Dutch Eggplant Fruit (*Cyphomandra betacea*) After Being Processed Into a Soft Drink. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 21-36.
- Ulya, D., Husna, N. El, & Novita, M. (2018). Ekstraksi Antosianin Limbah Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Menggunakan Metode *Microwave Assisted Extraction*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 409-414. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i1.2248>