

**PROSES PEMBUATAN DAN UJI ORGANOLEPTIK MIE BASAH RASA  
SAYUR BAYAM HIJAU**

**THE MAKING PROCESS AND ORGANOLEPTIC TEST OF GREEN SPINACH FLAVOR WET  
NOODLES**

**Sri Oyin Unusa<sup>1)</sup>, Ardiyanto Saleh Modjo<sup>2)\*</sup>, Zainudin A.K. Antuli<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>2,3)</sup>Dosen Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo

\*Penulis Korespondensi: Email: ardiyantosm@ung.ac.id

**ABSTRACT**

A study was conducted to understand the process of making green spinach noodles at K.U.B SRI REZEKI. Experimentation was the method employed in this activity. The preparation of raw materials is the initial stage in producing flavorful green spinach noodles, followed by sorting, washing, grinding, sifting flour, blending ingredients, milling, and finally, packaging. Results from organoleptic tests indicated that in taste evaluation, the panelists favored the 30:5 ratio in green spinach noodles. For color assessment, the highest average score was achieved at the 30:3 ratio, and in texture evaluation, the highest average score was also found at the 30:3 ratio. This differs from the other two ratios, namely 30:5 and 30:2.

**Keywords:** Wet noodles, flavor, green spinach.

**ABSTRAK**

Bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan mie dari sayur bayam hijau di K.U.B SRI REZEKI, kajian ini dilakukan. Eksperimen adalah metode yang digunakan dalam kegiatan ini. Penyediaan bahan baku menjadi tahapan awal dalam pembuatan mie basah rasa sayur bayam hijau; diikuti oleh penyortiran, pencucian, penghalusan, pengayakan tepung terigu, pencampuran bahan, penggilingan, dan terakhir, pengemasan. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penilaian rasa, panelis paling menyukai rasio 30:5 pada mie basah rasa bayam hijau. Penilaian panelis untuk warna, nilai rata-rata tertinggi diperoleh pada rasio 30:3, dan pada penilaian tekstur, nilai rata-rata tertinggi juga ditemukan pada rasio 30:3. Hal ini berbeda dengan kedua rasio lainnya, yaitu rasio 30:5 dan 30:2.

Kata kunci: Mie basah, cita rasa, bayam hijau.

## PENDAHULUAN

Mie basah adalah salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, tetapi banyak yang dijual di pasaran menggunakan pewarna sintetis yang tidak baik bagi kesehatan. Penggunaan pewarna alami yang biasanya terdapat pada tumbuhan seperti bayam hijau, salah satu cara untuk mengurangi penggunaan pewarna sintetis yang dapat dilakukan. Kandungan antioksidan yang ada dalam bayam dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami untuk aplikasi pada mie basah.

Bayam, sebagai tanaman annual (semusim) yang berasal dari Amerika Tropis, di Amerika Latin dipromosikan sebagai sumber protein dalam pertanian untuk negara-negara berkembang. Bayam di Asia Timur dan Asia Tenggara, dikenal sebagai sayuran sementara di tempat lainnya, penggunaannya berbeda.

Komponen kimia yang dimiliki bayam bermanfaat bagi kesehatan, seperti protein; lemak; karbohidrat; kalium; zat besi; serta kandungan vitamin (A, B, C) yang cukup tinggi. Klorofil dan betalain yang terkandung dalam ekstrak bayam dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam produk pangan (Call et al., 2005).

## METODE PENELITIAN

### Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan meliputi mesin penggiling mie; blender; sendok; dan wadah. Bahan yang digunakan meliputi tepung terigu; tepung kanji; tepung maizena; garam; minyak kelapa; sayur bayam hijau; air; dan telur.

### Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode eksperimen dilanjutkan dengan data dianalisis secara deskriptif, berlokasi di K.U.B. SRI REZEKI.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

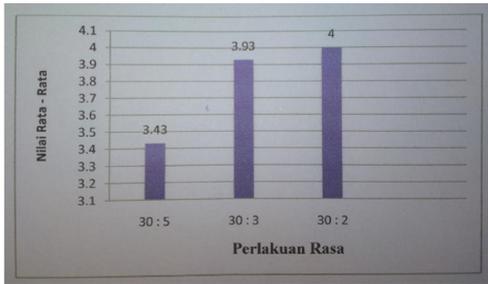
### Proses Pembuatan Mie Basah Rasa Sayur Bayam Hijau

Penyediaan bahan baku merupakan awal dari proses pembuatan mie basah rasa sayur bayam hijau, dilanjutkan hingga tahapan pembuatan mie basah dengan cita rasa bayam hijau.



Gambar 1. Mie Sayur Bayam Hijau

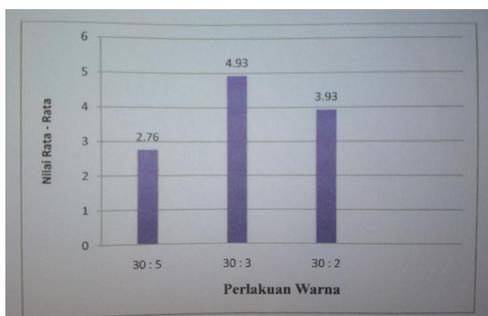
### Hasil Penilaian terhadap Rasa pada Mie Bayam Hijau



Gambar 2. Diagram Tingkat Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa pada Mie Rasa Bayam Hijau

Penilaian panelis terhadap rasa mie bayam menunjukkan bahwa mie bayam hijau dengan rasio 30:2 lebih disukai dalam rasa dibandingkan dengan mie bayam dengan rasio 30:5 dan 30:3. Hal ini disebabkan oleh nilai rata-rata kepuasan tertinggi pada mie bayam dengan rasio 30:2 dibandingkan dengan dua rasio lainnya. Angka 30 dalam konteks ini, melambungkan tepung terigu, sementara 5, 3, dan 2 mewakili proporsi sayur bayam yang telah dihaluskan.

### Hasil Penilaian terhadap Warna pada Mie Bayam Hijau



Gambar 3. Diagram Tingkat Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap

### Warna pada Mie Rasa Bayam Hijau

Melihat evaluasi warna mie bayam hijau, ditemukan bahwa mie bayam dengan rasio 30:3 merupakan yang paling disukai, berdasarkan analisis tabel perbandingan yang menghasilkan nilai rata-rata kepuasan tertinggi dibandingkan dengan rasio 30:5 dan 30:2. Lingkup konteks ini, angka 30 merujuk pada tepung terigu, sementara (5, 3, dan 2) menandakan proporsi sayur bayam hijau yang telah di-blender atau berupa jus sayur bayam hijau.

Nilai Fhitung yang diperoleh dari perhitungan analisis varian adalah 24,16 melebihi nilai Ftabel pada tingkat signifikansi 1% yang sebesar 5,42 serta Ftabel 5% yang sebesar 3,33. Ini menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antar perbandingan, sehingga memerlukan uji lanjut.

Kesukaan panelis terhadap mie bayam dengan rasio 30:2 berbeda dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5. Begitu pula dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:3, ia juga berbeda dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5. Namun, terdapat kesamaan dalam tingkat kesukaan antara mie bayam dengan rasio 30:3 dan mie bayam dengan rasio 30:2.

### Hasil Penilaian terhadap Tekstur pada Mie Rasa Bayam Hijau



Gambar 4. Diagram Tingkat Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur pada Mie Rasa Bayam Hijau

Mie bayam dengan rasio 30:3 mendapatkan tingkat kesukaan yang berbeda dibandingkan dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5, selain itu mie bayam dengan rasio 30:2 juga menunjukkan perbedaan dalam tingkat kesukaan-nya jika dibandingkan dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5. Mie bayam yang memiliki rasio 30:2 juga menunjukkan perbedaan dibandingkan dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:3.

### KESIMPULAN

1. Pembuatan mie bayam dimulai dari penyediaan bahan baku, penyortiran, pencucian, penghalusan sayur bayam (dengan blender), pengayakan tepung, pencampuran bahan, penggilingan, pengemasan, dan akhirnya siap disajikan atau dipasarkan.
2. Perlu dilakukan uji organoleptik terhadap mie basah dengan rasa

bayam hijau. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis dalam hal rasa, warna, dan tekstur. Rasio 30:5 ternyata penilaian yang paling disukai dibandingkan dengan rasio 30:3 dan 30:2 dalam hal rasa. Penilaian warna pada mie rasa bayam hijau, yang paling disukai adalah rasio 30:3, sementara pada penilaian tekstur mie rasa bayam, yang paling disukai adalah rasio 30:3.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2005. Hidup Sehat dengan Produk Holtikultura Nusantara (Online). Jakarta <http://ajic-hrw.wordpress.com>. (diakses 5 Juni 2012)
- Astrawan, Made. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Call, 2005. Bayam Sayuran Penyangga Petani di Indonesia. Monograf No.4 (Online) BPPP. Lembang, Bandung. (Diakses 5 Juni 2012).
- Made Astawan. 1999. Agribisnis Tanaman Sayuran. (Online). Penebar Swadaya. Jakarta.2.<http://ajic-hrw.wordpress.com/2009/07/15/tanaman-bayam>. (diakses 5 Juni 2012).
- Effendi dan Hefni. 2003. Telaah Kualitas Air. Kanisius. Yogyakarta.
- Sunaryo, 1985. Petunjuk Penggunaan Pestisida. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyanti. 2005. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, Rahmat. 1994. Bayam Bertanam dan Pengolahan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.