



# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 3, Number 1, 2024

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

## PENGARUH MIE BERBAHAN DASAR CAMPURAN SERBUK DAUN KELOR DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN

\*Sri Larasati<sup>1</sup>, Risna Fristica Dewi<sup>2</sup>

<sup>1-2</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: [rasatistri54@gmail.com](mailto:rasatistri54@gmail.com)

\*(author corespondensi)

### ABSTRAK

#### Article History

**Submitted:**

21 Maret 2024

**Reviewed:**

25 Maret 2024

**Accepted:**

08 April 2024

**Published:**

15 April 2024

Daun Kelor banyak kita jumpai di pedesaan yang mempunyai banyak manfaat bila dikumsunsi dan ini banyak yang tidak diketahui oleh masyarakat, karena itu untuk lebih memperkenalkan Daun Kelor maka peneliti mencoba menjadikan Daun Kelor menjadi salah satu bahan campuran dalam membuat Mie dengan cara menjadikan serbuk setelah mengeringkan Daun Kelor terlebih dahulu dan kemudian menghaluskannya dengan cara mem-blender. Pemanfaatan serbuk daun kelor menjadi bahan campuran utama mie dilakukan sebagai upaya menciptakan varian mie yang sehat. Maka, penelitian berjudul Pengaruh Mie Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Tujuan dari diadakannya penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh serbuk Daun Kelor terkait pemanfaatannya pada campuran utama adonan mie terhadap tingkat kesukaan konsumen dinilai dari Rasa, Aroma, Tekstur, Warna. Penelitian ini adalah merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan uji hedonik sebagai metode untuk panelis memberikan penilaiannya dengan Teknik pengumpulan data melalui kuesioner. Metode analisis data yang digunakan peneliti pada penelitian ini adalah uji Friedman. Dari hasil Uji hipotesis yang diajukan untuk aspek Rasa, Aroma dan Warna dengan menggunakan uji Friedman ditolak yang artinya terdapat pengaruh yang signifikan penggunaan campuran serbuk daun kelor dan terigu sebagai bahan dasar, hanya aspek Tekstur yang hipotesis nya di terima yang artinya segi Tekstur sama dengan mie pada umumnya. Secara keseluruhan hasil uji hipotesis yang diajukan terbukti ada pengaruh penggunaan campuran serbuk daun kelor dalam bahan dasar mie namun demikian tetap Mie yang menggunakan campuran serbuk daun kelor di sukai oleh konsumen.

**Keyword:** Mie; Serbuk Daun Kelor; Tingkat Kesukaan

### PENDAHULUAN

Mie merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia terutama anak-anak dan mahasiswa yang karena cara pengolahannya mudah dan cepat. Selama ini



DOI: 10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i1.689

kita mengenal Mie berbahan dasar terigu, dan ada yang menggunakan Tepung Tapioka yang kita kenal dengan nama Mie Lethak merupakan makanan khas dari Bantul Yogyakarta.

Untuk menambah penganekaragaman Mie, maka peneliti mencoba Mie dengan bahan dasar campuran Terigu dan Serbu/Bubuk Daun Kelor. belum banyak masyarakat yang mengetahui jenis tanaman ini serta tentunya belum mengetahui khasiatnya, selain itu tanaman kelor mudah ditemukan di sekitar lingkungan kita

Menurut Ema Nurcahyanti pada bukunya yang berjudul Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas (2014: 24) semua unsur gizi yang terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral terkandung dalam daun tanaman tersebut. Di samping itu, kandungan asam amino juga terdapat pada daun tanaman ini. Dan dipercaya bahwa apabila daun kelor segar dikeringkan dan dihaluskan dalam bentuk serbuk, maka kandungan gizi yang terdapat dalam daun kelor akan meningkat. Oleh karena itu, daun kelor dikatakan sebagai tumbuhan yang memenuhi kebutuhan gizi manusia.

Berdasarkan penjelasan diatas inilah penelitian ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh apabila Bahan Dasar Mie (terigu) dicampur dengan Serbuk Daun Kelor terhadap Tingkat kesukaan konsumen

## LITERATUR REVIEW

### Mie

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di kalangan masyarakat Asia, termasuk Indonesia.. Mie sudah terkenal luas dikalangan masyarakat dan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Sebelum sampai ke Indonesia, tentunya Mie mempunyai sejarah yang panjang mengenai penyebarannya, baik di Benua Asia maupun Eropa

Menurut catatan sejarah, mie pertama kali dibuat di dataran Cina sekitar 2.000 tahun yang lalu pada masa pemerintahan Dinasti Han. Dari Cina, mie menyebar ke Jepang, Korea, Taiwan, dan negara-negara di Asia Tenggara, bahkan meluas sampai ke benua Eropa. Di Eropa, mie mulai dikenal setelah Marco Polo berkunjung ke Cina dan membawa oleh-oleh mie. Namun pada perkembangannya, di Eropa mie berubah menjadi pasta seperti yang banyak dikenal saat ini (Budi Sutomo, 2008:1 ).

Secara umum mie dapat digolongkan menjadi dua, mie kering dan mie basah. Dilihat dari bahan dasarnya, mie dapat dibuat dari berbagai macam tepung, seperti tepung terigu, tepung tang min, tepung beras, tepung kanji, dan tepung kacang hijau. Pada prinsipnya, mie dibuat dari bahan dan metode yang sama tetapi di pasaran dikenal berbagai jenis mie berdasarkan tingkat kematangannya. Seperti mie segar/mentah (*raw chinese noodle*), mie basah (*boiled noodle*), mie kering (*steam and fried noodle*), dan mie instan (*instant noodle*). (Budi Sutorno, 2008: 4)

### Pembagian Mie

Menurut Budi Sutorno (2008: 4), berdasarkan tingkat kematangannya mie di bagi menjadi:

1. Mie Segar

Mie segar atau Mie rmentah adalah Mie yang tidak mengalami pengolahan lanjutan, baik itu direbus, dikukus, atau digoreng. Mie rmentah rnengandung air sangat tinggi, yaitu sekitar 35%. Mie segar biasanya dijual dengan taburan tepung terigu agar tidak saling rnenermpel. Mie jenis ini hanya bisa bertahan satu hari karena kandungan airnya sangat tinggi. Mie segar biasanya digunakan sebagai bahan baku mie ayam

2. Mie Basah

Mie basah adalah mie yang dijual dalam keadaan basah. Tekstur mie yang basah disebabkan karena air perebusan. Jadi, setelah dibentuk atau dicetak dengan cetakan, mie direbus, didinginkan, dikemas, dan dipasarkan. Contoh dari mie basah adalah mie kuning atau mie bakso. Kandungan air mie basah sekitar 52% sehingga cepat rusak dan hanya bertahan 40 jam

3. Mie Kering

Mie kering sering juga disebut mie telur, karena dalam proses pembuatannya ditambahkan telur segar atau tepung telur. Mie kering berwarna kuning karena kandungan telurnya. Setelah dibentuk atau dicetak, mie biasanya dijemur atau dioven terlebih dahulu hingga kering, lalu dikemas, dan dipasarkan. Mie jenis ini memiliki daya tahan lebih lama karena kandungan aimya rendah, yaitu sekitar 13%. Mie kering sering dikonsumsi sebagai bahan baku mie rebus atau mie goreng

4. Mie Instan

Mie instan, mie yang paling populer diantara jenis mie lainnya. Selain praktis, mie instan juga tahan disimpan lama karena kandungan aimya hanya 5-8%. Proses pembuatannya setelah mie dibentuk, mie instan biasanya dikeringkan dengan cara digoreng atau dipanaskan. Jadi, mie sebenarnya sudah matang, maka hanya dengan merebus air sekitar 4 menit sampai mendidih, mie instan sudah matang dan bisa dimakan. Mie instan biasanya diolah menjadi mie rebus atau mie goreng

### **Bahan dan Metode Pembuatan Mie**

Untuk membuat mie ada beberapa bahan yang perlu dipersiapkan, yaitu (Budi Sutomo, 2010: 8—10):

1. Tepung Terigu

Tepung terigu terbuat dari biji gandum (*Triticum vulgare*). Di pasaran dapat dijumpai tiga jenis tepung terigu, sebagai berikut

- a. Tepung terigu protein tinggi *protein/hard flour* dengan kandungan protein 12-13%. Cocok untuk membuat roti dan mie
- b. Tepung terigu protein sedang */medium hardflour*, kandungan proteinnya 9,5%-11%. Tepung ini cocok untuk membuat mie, cake, bolu, dan kue kue tanpa fermentasi
- c. Tepung terigu protein rendah */soft flour*, kandungan proteinnya 7-8,5%. Cocok untuk membuat kue kering, biskuit, dan kue kue non fermentasi

Gluten adalah protein dari tepung terigu yang memberikan sifat elastis, kenyal, dan tidak mudah putus. Karakteristik inilah yang menjadikan tepung terigu cocok sebagai bahan baku mie. Tepung terigu untuk membuat mie sebaiknya dipilih yang rnengandung protein 8-12%, gluten basah 24-36%, kadar abu 0,25-0,60%, dan air 14%. Untuk rnendapatkan tepung

jenis ini bisa diperoleh dengan mencampurkan tepung terigu protein tinggi dan tepung terigu protein sedang dengan perbandingan

2. Tepung Kanji  
Tepung kanji atau tepung tapioka adalah pati dari ubi kayu. Tepung kanji biasanya disubstitusikan ke dalam adonan mie agar harga jual mie lebih murah. Dengan substitusi tepung kanji, tekstur mie menjadi lebih elastis dan kenyal. Namun sebaliknya, substitusi sebaiknya tidak melebihi dari 20% dari total tepung.
3. Air  
Air yang digunakan untuk membuat mie adalah air dengan pH 6-9. Dalam adonan mie, air berfungsi sebagai media pelarut. Dengan adanya air maka gluten dalam tepung terigu akan terbentuk hingga sifat khas mie (kenyal) dapat terbentuk. Penggunaan air sebaiknya antara 28-38% dari total berat tepung.
4. Telur  
Penambahan telur dalam adonan dapat meningkatkan nilai gizi mie sekaligus membuat mie menjadi lebih menarik. Selain itu, telur juga dapat menjadikan mie lebih liat sehingga tidak mudah putus. Putih telur dapat mengurangi kekeruhan air saat merebus mie, sedangkan kuning telur mengandung *lehitin* yang berfungsi sebagai *emulsifier* sehingga adonan lebih kompak/menyatu.
5. Garam Dapur  
Meskipun penggunaannya sedikit, fungsi garam di dalam adonan mie sangat penting. Selain meningkatkan rasa gurih dan lezat, dengan adanya adonan garam mie menjadi lebih elastis. Garam dapur yang rumus kimianya NaCl juga menghambat aktivitas enzim protease dan amilase sehingga adonan mie tidak lengket dan mengembang berlebihan. Penambahan garam dapur sebanyak 10gr setiap 1kg tepung
6. Minyak  
Minyak goreng atau minyak dari kacang-kacangan perlu ditambahkan ke dalam adonan mie. Fungsi minyak adalah menghaluskan tekstur mie dan menjadikan mie tidak lengket dan saling menempel setelah dibentuk
7. Soda Abu  
Soda abu adalah campuran dari kalium karbonat dan natrium karbonat dengan perbandingan 1:1. Fungsi soda abu dalam pembuatan mie adalah menjadikan mie lebih kenyal, lebih elastis, teksturnya lebih halus, dan mempercepat pengikatan gluten. Batas penggunaannya setiap 0,6gr setiap 1kg tepung terigu
8. Air Khamir  
Air berwarna jernih hasil fermentasi ragi. Ragi dicampur dengan air dan diendapkan satu malam.
9. Natrium Benzoat  
Agar mie lebih awet dan tahan lama diperlukan bahan pengawet makanan. Bahan pengawet yang biasa digunakan adalah natrium benzoat. Batas penggunaan adalah 0,05- 0,01 gr per berat bahan
10. *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC)  
Zat ini kadang perlu ditambahkan dalam pembuatan mie. Fungsinya untuk mempertahankan keempukan selama penyimpanan dan mempertahankan kelembaban. Kisaran penggunaannya 0,5 - 1 % dari berat

tepung. Untuk rneningkatkan kekenyalan, STPP atau *sodium tripoly phospat* bisa ditarnbahkan di dalarn adonan rnie. Arnbang yang dianjurkan adalah sekitar 2gr per 1kg tepung terigu.

#### 11. Pewarna

Agar warna mie lebih menarik konsumen, mie biasanya ditarnbah dengan bahan pewama rnakanan. Pewama yang lazirn digunakan untuk rnie adalah pewama kuning, misalnya *tatazine yellow*. Dari resep dasar mie bisa dikembangkan menjadi mie hijau, mie merah, mie hitam, dan mie oranye (Budi Sutomo, 2008: 10)

##### 1. Bahan (untuk 400g)

- a. Campur tepung terigu, tepung kanji, dan garam di mangkuk adonan. Aduk rata.
- b. Masukkan telur dan minyak ke dalam campuran terigu, aduk rata. Tuang air khi dan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis. Diamkan adonan di tempat tertutup selama 25-50 menit
- c. Bagi adonan menjadi dua bagian. Giling dengan cetakan mie, lakukan beberapa kali penggilingan hingga terbentuk lembaran adonan dengan ketebalan 3 mm.
- d. Giling kembali dengan gilingan mie hingga adonan mie habis. Taburi adonan mie dengan tepung terigu/ tepung maizena. Mie segar siap diolah sesuai kebutuhan resep.

## KELOR

Menurut Jonni M.S, et al (2008:11) di Indonesia, pohon kelor banyak ditanam sebagai pagar hidup, ditanam di sepanjang tepi ladang atau sawah, berfungsi selain sebagai tanaman penghijau juga sebagai tanda batas tanah atau ladang rnilik rnasyarakat. Dalarn perkernbangannya daun kelor rnuda banyak dirnanfaatkan sebagai bahan sayuran oleh sebagian besar penduduk karpung atau desa. Selain itu, tanarnan kelor juga sudah dikenal luas dilingkungan pedesaan sebagai tanarnan obat berkhasiat, dengan rnernanfaatkan seluruh bagian dari tanarnan ini, rnulai dari daun, kulit batang, biji, hingga akarnya dan pohon kelor tidak rnernerlukan perawatan/perneliharaan khusus, serta tahan terhadap musim kemarau, dan mudah dikernbangbiakkan rnelalui biji atau setek

### Klasifikasi Tanaman Kelor

Berikut ini adalah klasifikasi yang ada dari tanarnan kelor (Kumiasih, 2013: 28).

1. Kingdom : Plantae
2. Subkingdorn : Tracheobionta (Turnbuhan berpernbuluh)
3. Super Divisi : Spermatophyta (Menghasilkan biji)
4. Divisi: Magnoliophtya (Turnbuhan berbunga)
5. Kelas: Magnoliospida (Berkeping dua/dikotil)
6. Subkelas : Dilleniidae
7. Ordo : Capparales
8. Farnili : Moringaceae
9. Genus : Moringa
10. Spesies : Moringa oleifera Lam

### Karakteristik Pohon Kelor

Menurut Jonni M.S, et al (2008: 18), karakteristik pohon kelor (drumstick tree : Inggris) memiliki ketinggian pohon antara 7-12 m. Batang kayunya lunak dan getas (mudah patah) dan cabangnya jarang, tetapi mempunyai akar yang kuat. Pohon kelor berbunga dan berganti daun sepanjang tahun, tumbuh dengan cepat, dan tahan terhadap rusuk kering (kernarau). Pohon kelor dapat dengan mudah menyesuaikan diri terhadap berbagai jenis tanah, namun areal tanah berpasir atau tanah liat menjadi tempat terbaik bagi pertumbuhannya. Kelor dapat berkembang biak dengan baik pada daerah yang mempunyai ketinggian antara 1-1000 m di atas permukaan laut. Berikut adalah bagian-bagian pada pohon kelor

### Kandungan Gizi Daun Kelor

Menurut Jonni M. S, et al (2008: 18) "jumlah kandungan gizi yang terkandung dalam buah-buahan maupun sayur-sayuran dapat berbeda-beda tergantung pada varietas, musim, iklim, dan kondisi tanah tempat ditanam." Analisa yang berbeda dapat menghasilkan perhitungan yang berbeda pula. Sebagai contoh, dibawah ini adalah tabel kandungan gizi yang ada pada daun kelor Jonni M.S, et al, (2008: 18):

Tabel 1. Asam Amino Daun Kelor (tiap 100g daun)

No	Unsur	Daun Segar	Daun Kering
1	Arginine	406,6 mg	1.325 mg
2	Histidine	149,8 mg	613 mg
3	Isoleucine	299,6 mg	825 mg
4	Leucine	492,2 mg	1.950 mg
5	Lysine	342,4 mg	1.325 mg
6	Methionine	117,7 mg	350 mg
7	Phenylalanine	310,3 mg	1.388 mg
8	Threonine	117,7 mg	1.188 mg
9	Tryptophan	107 mg	425 mg
10	Valine	374,5 mg	1.063 mg

Sumber: C. Gopalan, et al. dalam Joni MS, et al. 2008

Tabel 2. Kandungan Protein, Lemak, Vitamin, dan Mineral Daun Kelor (tiap 100g daun)

No	Unsur	Daun Segar	Daun Kering
1	Protein	6,80 g	11,1 g
2	Lemak	1,70 g	2,3 g
3	Beta Carotene (vit. A)	6,78 g	18,9 mg
4	Thiamin (B1)	0,06 mg	2,04 mg
5	Riboflavin (B2)	0,05 mg	20,5 mg
6	Niacin (B3)	0,8 mg	8,2 mg
7	Vitamin C	220 mg	17,3 mg
8	Kalsium	440 mg	2.003 mg
9	Kalori	92 kal	205 kal
10	Karbohidrat	12,5 g	38,2 g
11	Tembaga	0,07 mg	0.57 mg
12	Serat	0.90 mg	19,2 mg
13	Zat Besi	0.85 mg	28.2 mg
14	Magnesium	42 mg	368 mg
13	Fosfo	70 mg	204 mg
16	Kalium	259 mg	1.324 mg
17	Seng	0.16 mg	3,29 mg

Sumber: Joni MS, et al. 2008.

Menurut Jonni M.S, et al (2008: 43) perbandingan vitamin vitamin yang terdapat dalam daun kelor yang telah dikeringkan dan dilumatkan dalam bentuk serbuk dalam satuan berat yang sama dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Perbandingan Khasiat dari Serbuk Daun Kelor dan Daun Kelor Segar

No	Daun Kelor Segar	Daun Kelor Kering
1	Setara dengan 7 X Vit.C yang terdapat dalam Jeruk segar	Setara dengan ½ X Vit. C yang terdapat pada Jeruk segar
2	Setara dengan 4 X Vit. A yang terdapat pada Wortel	Setara dengan 10 X Vit. A yang terdapat pada Wortel
3	Setara dengan 4 X Kalsium yang terdapat pada Susu	Setara dengan 17 X Kalsium yang terdapat pada Susu
4	Setara dengan 3 X Kalium yang terdapat pada Pisang	Setara dengan 15 X Kalium yang terdapat pada Pisang
5	Setara dengan 2 X Protein yang terdapat pada Yoghurt	Setara dengan 9 X Protein yang terdapat pada Yoghurt
6	Setara dengan ¼ X Zat Besi yang terdapat pada Bayam	Setara dengan 25 X Zat Besi yang terdapat pada Bayam

Sumber: Balbir S. Mathur, dalam Joni MS, et al. 2008.

## METODE

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali." (Sugiyono; 2011; 72).

Populasi adalah masyarakat Gowongan Kota Yogyakarta dan sampel yang diambil adalah sebanyak 50 orang yang terdiri dari masyarakat kampung Gowongan yang paham mengenai mie serta pernah mengonsumsi kelor

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Variabel Independen Bahan Dasar Pembuatan Mie (campuran terigu dan serbuk daun kelor) dan Variabel Dependen adalah Tingkat Kesukaan (dilihat dari Rasa, Aroma, Tekstur, Warna). dan data yang akan dianalisis diperoleh dari hasil eksperimen dan kuesioner para sample dan dengan menggunakan uji friedman bertujuan untuk mengetahui pengaruh mi berbahan dasar serbuk daun kelor terhadap aspek rasa, aroma, wama, tekstur, serta kesukaan konsumen. Uji Friedman ini bertujuan untuk menguji hipotesis yang telah dijelaskan diatas. Rumus yang akan digunakan adalah sebagai berikut :

$$\chi_r^2 = \frac{12}{nk(k+1)} \sum_{j=1}^k R_j^2 - 3n(k+1)$$

Keterangan:

$\chi^2$  = nilai khai-kuadrat jenjang dua arah friedman

N = jumlah sample

k = banyaknya kelompok sample

$R_j$  = jumlah rangking dalam kolom

1,3,12 = konstanta

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Uji Friedman terhadap Rasa Olahan Mie Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor

Tabel 4. Uji Friedman Aspek Rasa  
Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
<b>Enak</b>	50	3.60	.535	2	4
<b>Asin</b>	50	2.32	.768	1	4
<b>Pahit</b>	50	1.56	.675	1	3

Sumber: Data Pribadi, 2024



Tabel 5. Hasil Mean Rank Rasa Mie Ranks

	<b>Mean Rank</b>
<b>Enak</b>	<b>2.86</b>
<b>Asin</b>	<b>1.88</b>
<b>Pahit</b>	<b>1.26</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Tabel 6. Uji Friedman Rasa Mie Test Statistics

<b>N</b>	<b>50</b>
<b>Chi-Square</b>	<b>72.311</b>
<b>Df</b>	<b>2</b>
<b>Asymp. Sig</b>	<b>.000</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Berdasarkan table 6 diatas menunjukkan bahwa nilai chi-square hitung > chi-square table yaitu  $72.311 > 5.591$  maka  $H_0$  ditolak, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh antara rasa mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor ditinjau dari aspek rasa karena rasa daun kelornya masih agak terasa tetapi tidak ada masalah bagi konsumen/pinalis dan tetap menyukainya

### **Uji Friedman terhadap Aroma Olahan Mie Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor**

Tabel 7. Uji Friedman Aspek Aroma Descriptive Statistics

	<b>N</b>	<b>Mean</b>	<b>Std. Deviation</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
<b>Wangi</b>	<b>50</b>	<b>3.10</b>	<b>.839</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Asam</b>	<b>50</b>	<b>2.12</b>	<b>.689</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Pahit</b>	<b>50</b>	<b>1.76</b>	<b>.716</b>	<b>1</b>	<b>3</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Tabel 8. Hasil Mean Rank Aroma Mie Ranks

	<b>Mean Rank</b>
<b>Wangi</b>	<b>2.71</b>
<b>Asam</b>	<b>1.82</b>
<b>Pahit</b>	<b>1.47</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Tabel 9. Uji Friedman Aroma Mie  
Test Statistics

<b>N</b>	<b>50</b>
<b>Chi-Square</b>	<b>49.539</b>
<b>Df</b>	<b>2</b>
<b>Asymp. Sig</b>	<b>.000</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Berdasarkan tabel 9, menunjukkan bahwa nilai chi-square hitung > chi-square tabel yaitu  $49.539 > 5.591$  maka  $H_0$  ditolak, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh antara aroma mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor Dimana aroma khas daun kelor masih terasa tetapi para pinalis/konsumen tidak mempermasalahkan dan tetap menyukainya

### Uji Friedman terhadap Tekstur Olahan Mie Berbahan Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor

Tabel 10. Uji Friedman Aspek Tekstur  
Descriptive Statistic

	<b>N</b>	<b>Mean</b>	<b>Std. Deviation</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
<b>Kenval</b>	<b>50</b>	<b>3.46</b>	<b>.579</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Empuk</b>	<b>50</b>	<b>3.42</b>	<b>.575</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Tidak Seret</b>	<b>50</b>	<b>3.56</b>	<b>.501</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Tabel 11. Hasil Mean Rank Tekstur Mie Ranks

	<b>Mean Rank</b>
<b>Kenval</b>	<b>1.98</b>
<b>Empuk</b>	<b>1.92</b>
<b>Tidak Seret</b>	<b>2.10</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Tabel 12. Uji Friedman Mie  
Test Statistics

<b>N</b>	<b>50</b>
<b>Chi-Square</b>	<b>1.302</b>
<b>Df</b>	<b>2</b>
<b>Asymp. Sig</b>	<b>.521</b>

Sumber: Data Pribadi, 2024

Berdasarkan tabel 12, menunjukkan bahwa nilai chi-square hitung < dari chi-square tabel yaitu  $1.302 < 5.591$ , maka  $H_0$  diterima, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh tekstur mie berbahan dasar campuran serbuk daun

kelor ditinjau dari aspek tekstur berarti teksturnya sama dengan mie pada umumnya se/pinalis menyukainya hingga konsumen.

### Uji Friedman terhadap Warna Olahan Mie Dasar Campuran Serbuk Daun Kelor

Tabel 12. Uji Friedman Aspek Warna  
Descriptive Statics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
<u>Menarik</u>	50	3.4800	.57994	2.00	4.00
<u>Mencolok</u>	50	2.7200	.72955	1.00	4.00
<u>Terang</u>	50	2.9000	.81441	1.00	4.00

Sumber: Data Pribadi, 2024

Tabel 13. Hasil Mean Rank Warna Mie Ranks

	Mean Rank
<u>Menarik</u>	2.47
<u>Mencolok</u>	1.65
<u>Terang</u>	1.88

Sumber: Data Pribadi, 2024

Tabel 14. Uji Friedman Warna Mie  
Test Statistics

N	50
Chi-Square	24.676
Df	2
<u>Asymp. Sig</u>	.000

Sumber: Data Pribadi, 2024

Berdasarkan tabel 14, menunjukkan bahwa nilai chi-square hitung > chi-square tabel yaitu  $24.676 > 5.591$  maka  $H_0$  ditolak, Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh antara warna mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor ditinjau dari aspek warna, yaitu warna mie agak kehijauan. Namun, pinalis tetap bisa menerima dan menyukai.

Dari hasil uji hipotesis dengan menggunakan Uji Friedman dapat dianalisa bahwa hipotesis yang diajukan dari aspek Rasa, Aroma, Warna ditolak karena terbukti ada pengaruhnya, tetapi walaupun ada pengaruhnya penggunaan campuran serbuk daun kelor dalam bahan dasar mie kecuali dari aspek tekstur hipotesis diterima sehingga hasil olahan sama dengan mie pada umumnya, dan secara keseluruhan ternyata konsumen juga menyukai Mie dengan bahan campuran terigu dan serbuk daun kelor hal ini juga diakui oleh beberapa expert baik dari dosen maupun penjual yang ikut sebagai pinalis.

### **KESIMPULAN**

Dari analisis hasil olah data dengan menggunakan Uji Friedman ternyata Hipotesis yang diajukan dari aspek Rasa, Aroma, Warna tidak terbukti jadi penggunaan campuran serbuk daun kelor dalam bahan dasar mie mempunyai pengaruh kecuali aspek tekstur hipotesisnya diterima karena memang teksturnya sama dengan mie pada umumnya. Para penalis /konsumen tetap menyukai mie dengan campuran serbuk daun kelor dalam bahan dasarnya dan ini didukung oleh para *expert*.

### **REFERENSI**

- Budi Sutorno. 2008. Variasi Mi & Pasta. Jakarta : KawanPustaka
- Cucu Cahyana dan Guspri Devi Artanti. 2009. Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental : Hidangan Pembuka Dingin
- Cold Appetizer. Jakarta : Grarnedia Pustaka Utama
- Eko Budiarto dan Dewi Anggraeni. 2003. Pengantar Epidemiologi Jilid II Jakarta : Buku Kedokteran EGC
- Ema Nurcahyanti. 2014. Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas. Jakarta : Jendela Sehat
- Jonni MS, Sitorus M, Katharina N. 2008. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta : Kanisus
- Kumiasih. 2013. Khasiat & Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif iKualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta