

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAGING BEKICOT (*ACHATINA  
FULICA*) DALAM PEMBUATAN MIE BASAH TERHADAP KOMPOSISI  
PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA**



Skripsi ini Disusun untuk memenuhi salah satu syarat  
Memperoleh Ijazah S1 Gizi

Disusun Oleh:

**NINDYA MARTHA CAHYANINGRUM**

**J 310 080 044**

**PROGDI GIZI S1  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
2013**

## ABSTRAK

NINDYA MARTHA. C J310080044

### **PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAGING BEKICOT (*ACHATINA FULICA*) DALAM PEMBUATAN MIE BASAH TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA**

**Pendahuluan** : Pengolahan mie basah dapat dilakukan dengan pencampuran tepung terigu dan tepung lainnya. Tepung daging bekicot ditambahkan pada pembuatan mie basah karena kandungan protein hewani lebih tinggi dari protein telur ayam yaitu 15,8%.

**Tujuan** : Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daging bekicot dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

**Metode Penelitian** : Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap yaitu penggunaan empat variasi penambahan (0%, 5%, 10%, dan 15%). Data komposisi proksimat dan daya terima dianalisis menggunakan uji statistik one way anova dan dilanjutkan uji DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) dengan taraf 5%.

**Hasil** : Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap kadar protein dan kadar lemak mie basah. Semakin banyak penambahan tepung daging bekicot maka semakin meningkat kadar protein dan kadar lemak mie basah yang dihasilkan. Tidak ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap kadar abu dan kadar air mie basah. Kadar karbohidrat (by difference) yang tertinggi pada mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 0% sebesar 49,03% dan kadar karbohidrat terendah pada mie basah dengan penambahan tepung daging bekicot 10% sebesar 25,8%. Ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap daya terima mie basah. Berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan penambahan yang disukai panelis adalah penambahan tepung daging bekicot 0% dan 5%.

**Kesimpulan** : Ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap kadar protein dan kadar lemak mie basah. Tidak ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap kadar abu dan kadar air mie basah. Kadar Karbohidrat tertinggi mie basah pada penambahan 0% yaitu 49,03% dan terendah 10% yaitu 25,8%. Ada pengaruh penambahan tepung daging bekicot terhadap daya terima mie basah.

**Saran** : Dengan mempertimbangkan komposisi proksimat dan daya terima, pembuatan mie basah dapat menggunakan penambahan tepung daging bekicot 5%.

**Kata Kunci** : Tepung Daging Bekicot, Mie Basah, Komposisi Proksimat, Daya Terima

**Daftar Pustaka** : 26 ( 1989 – 2009 )

## ABSTRACT

NINDYA MARTHA.C J310080044

### THE EFFECT OF SNAIL (*ACHATINA FULICA*) MEAT FLOUR AS AN ADDITION IN THE MAKING OF WET NOODLES ON PROXIMATE COMPOSITION AND ACCEPTABILITY

**Background** : Processing wet noodles can be done by mixing flour and other flour. Snail meat flour used as addition of wheat flour because it contains higher of animal protein than chicken egg protein that is 15,8%.

**Purpose** : The purpose of this study is to evaluate the effect of snail meat flour as an addition in the making of wet noodles on proximate composition and acceptability.

**Methods** : The study design used was completely randomize designed that uses four additional variations (0%, 5%, 10% and 15%). Data proximate composition and acceptance analyzed using statistical one way ANOVA test and followed DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) with a level of 5%.

**Results** : Result of this study indicates that there is significant effect of adding flour to the snail meat on protein content and fat content wet noodle. The more the additional of the snail meat meal increased levels of protein and fat content of the resulting wet noodle. There was no effect of snail meat flour addition to the ash content and moisture content of wet noodle. Carbohydrate levels were highest in the wet noodles by addition of snail meat flour 0% that is 49,03% and lowest carbohydrate levels on a wet noodle with the addition of snail meat flour 10% that is 25,8%. There was effect of snail meat flour addition on acceptance level of a wet noodle. Based on color, aroma, taste, texture and overall acceptance panelists favored addition was on the addition of red bean flour is 0% and 5%.

**Conclusion** : There is the effect of adding flour to the snail meat protein content and fat content wet noodle. There was no effect of snail meat flour addition to the ash content and moisture content of wet noodle. Carbohydrate levels were highest in the wet noodles by addition of snail meat flour 0% that is 49,03% and lowest carbohydrate levels on a wet noodle with the addition of snail meat flour 10% that is 25,8%. There was effect of snail meat flour addition on acceptance level of a wet noodle.

**Suggestion** : The making of wet noodles can use addition of snail meat flour of 5%.

**Keywords** : Snail Meat Flour, Wet Noodle, Proximate Composition, Acceptability.

**Bibliography** : 26 (1989 – 2009)

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAGING BEKICOT (*ACHATINA  
FULICA*) DALAM PEMBUATAN MIE BASAH TERHADAP KOMPOSISI  
PROKSIMAT DAN DAYA TERIMA**



**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
2013**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di perguruan tinggi atau lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam tulisan dan daftar pustaka. Apabila kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, Maret 2013

Penulis



Nindya Martha. C

## HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot  
Dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap  
Komposisi Proksimat dan Daya Terima.

Nama Mahasiswa : Nindya Martha Cahyaningrum

Nomor Induk Mahasiswa : J 310 080 044


Telah diuji dan dinilai oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 01 April 2013 dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji.


Surakarta, 18 Juni 2013

Menyetujui,

Pembimbing I


Pembimbing II

  
(Pramudya Kurnia, STP.,M.Agr)  
NIK. 959

  
(Rusdin Rauf, STP.,M.P)  
NIK. 200.1194

Mengetahui,

Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta

  
Dwi Sarbini, S.ST., M.Kes  
NIK. 747

## PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot  
Dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap  
Komposisi Proksimat dan Daya Terima.

Nama Mahasiswa : Nindya Martha Cahyaningrum

Nomor Induk Mahasiswa : J 310 080 044

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi  
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah  
Surakarta Pada tanggal 1 April 2013  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 18 Juni 2013

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP., M.Agr (  )

Penguji II : Eni Purwani, S.si., M.Si (  )

Penguji III : Agung Setya Wardana, STP (  )

Mengetahui  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dekan

Arif Widodo, A.Kep.,M.Kes

NIK.630

## ***MOTTO***

*“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri”*

*(QS Ar-Ra’d : 11)*

*“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai dari (sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”*

*(Q.S. Al-Insyirah : 6-8)*

*“Dare to dream, Believe it and Make it Happen. Buatlah mimpimu nyata dan lihatlah pada proses bukan hasil”*

*(James Gwee)*

*“Orang gagal adalah yang tidak mau menghadapi rasa takutnya dan menanamkan pada dirinya perkataan ‘Saya tidak bisa’ “*

*(Penulis)*



## HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbil'alamin segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT saya panjatkan, dan sholawat serta salam senantiasa tercurahkan pada Nabi Muhammad SAW. Karya ini sebagai ungkapan pengabdian dan cinta yang ku persembahkan untuk :

1. Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat, hidayah dan inayah kepada hamba-Nya
2. Bapak dan mama tercinta yang selalu memberikan kasih sayang, doa, semangat dan dukungan materiiil. Terima kasih atas semua jerih payah dan kesabaran kalian yang luar biasa.
3. Calon suamiku Rofi wiharyadi yang selalu memberikan semangat, canda tawa, kasih sayang dan kesetiaannya padaku. Semoga kebahagiaan dan kesuksesan selalu menyertaimu.
4. Ucapan terima kasih kepada kedua dosen pembimbingku, Pak Pramudya Kurnia dan Pak Rusdin atas bimbingannya selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Keluarga besar Kos Nawiyuma: Mbak Nuri, Mayul, Amenk, Santi, Reni, Ida, Nuning dan Ratna terima kasih atas kasih sayang yang seperti keluarga kedua bagiku.
6. Teman-teman Kos Salima. Mbak Nes, Santi, Dias, Mbak Sus terima kasih atas semangat dan canda tawanya.
7. Buat Mbak Fitri, terima kasih atas bantuannya selama pengujian di laboratorium dan sebagai pendengar setia.
8. Semua teman-teman S1 Gizi: Erna, Fatun, Mbak Izah, Isnar, Eva, Faiz, Eni, Dila, mbak Nita, Mbak Mita terima kasih atas dukungan, motivasi, dan semangat kebersamaannya.
9. Almamaterku Universitas Muhammadiyah Surakarta.
10. Semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

## RIWAYAT HIDUP

Nama : Nindya Martha Cahyaningrum

Tempat/Tanggal Lahir : Boyolali, 22 Maret 1990

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Jalan Kaliabang Bungur RT 01 RW 01 No.14  
Kel.Pejuang Kec.Medan Satria BEKASI.

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Bina Cempaka Bekasi Tahun 1996

2. Lulus SD Negeri 01 Pejuang Bekasi Tahun 2002

3. Lulus SMP Negeri 05 Bekasi Tahun 2005

4. Lulus SMA Taman Harapan Bekasi Tahun 2008

5. Menempuh Pendidikan di Program Studi Gizi S1  
Angkatan Tahun 2008 FIK UMS

## KATA PENGANTAR

### **Assalamu'alaikum wr wb**

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot Dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya Terima.”**

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari kekurangan, serta peran dan bantuan yang telah diberikan berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu perkenankanlah penulis sampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada:

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep, M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Dwi Sarbini, SST, M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Unuversitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Bapak Pramudya Kurnia, STP.,M.Agr selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu dan berbagai arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Rusdin Rauf, STP.,M.P selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan , nasehat, waktu dan berbagai arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu tercinta yang telah memberikan dukungan moral dan doa.
6. Teman – teman gizi S1 Angkatan 2008 yang telah membantu dengan penuh kebersamaan.

7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu penyelesaian skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu kesehatan khususnya pada bidang gizi dan masyarakat pada umumnya.

**Wassalamu'alaikum wr wb**

Surakarta, Mei 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACK.....	iii
HALAMAN JUDUL.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
PENGESAHAN SKRIPSI.....	vii
MOTTO.....	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	ix
RIWAYAT HIDUP.....	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
<b>BAB I    PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

A. Tinjauan Teoritis.....	6
B. Kerangka Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	23
D. Hipotesis .....	23

**BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	24
C. Rancangan Penelitian .....	24
D. Jenis Variabel.....	26
E. Definisi Operasional.....	26
F. Alat dan Bahan .....	28
G. Prosedur Penelitian.....	31
H. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data .....	42

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Gambaran Umum Penelitian .....	44
B. Hasil Penelitian Pendahuluan .....	44
C. Hasil Penelitian Utama.....	46

**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	63
B. Saran.....	64

**DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	Kandungan Gizi Bekicot Per 100 Gram .....	7
Tabel 2	Kandungan Gizi Lauk Hewani Setiap 100 Gram .....	7
Tabel 3	Kandungan Gizi Mie Basah Setiap 100 Gram .....	11
Tabel 4	Syarat Mutu Mie Basah Berdasarkan SNI .....	12
Tabel 5	Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram .....	14
Tabel 6	Hasil Uji Daya Terima Panelis terhadap Mie Basah Daging Bekicot Pada Penelitian Pendahuluan.....	45
Tabel 7	Kadar Air Mie Basah .....	46
Tabel 8	Kadar Abu Mie Basah .....	48
Tabel 9	Kadar Lemak Mie Basah.....	50
Tabel 10	Kadar Protein Mie Basah .....	52
Tabel 11	Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Panelis Terhadap Mie Basah...	55

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Kerangka Teori Penelitian .....	23
Gambar 2	Kerangka Konsep Penelitian .....	23
Gambar 3	Rancangan Penelitian .....	25
Gambar 4	Proses Pembuatan Tepung Daging Bekicot .....	33
Gambar 5	Prosedur Pembuatan Mie Basah Penambahan Tepung Daging Bekicot .....	35
Gambar 6	Prosedur Analisis Kadar Air .....	36
Gambar 7	Prosedur Analisis Kadar Abu .....	38
Gambar 8	Prosedur Analisis Kadar Protein .....	39
Gambar 9	Prosedur Analisis Kadar Lemak .....	41
Gambar 10	Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Kadar Air Mie Basah .....	47
Gambar 11	Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Kadar Abu Mie Basah .....	49
Gambar 12	Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Kadar Lemak Mie Basah .....	51
Gambar 13	Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Kadar Protein Mie Basah .....	53
Gambar 14	Pengaruh Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Kadar Karbohidrat Mie Basah .....	54
Gambar 15	Skor Sensorik Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Warna Mie Basah .....	56
Gambar 16	Skor Sensorik Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Aroma Mie Basah .....	58
Gambar 17	Skor Sensorik Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Rasa Mie Basah .....	59
Gambar 18	Skor Sensorik Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Tekstur Mie Basah .....	61
Gambar 19	Skor Sensorik Penambahan Tepung Daging Bekicot Terhadap Kesukaan Keseluruhan Mie Basah .....	62



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Hasil Komposisi Proksimat Mie Basah dengan Penambahan Tepung Daging Bekicot
- Lampiran 2 Output Analisis Data Oneway-Anova Uji Komposisi Proksimat Pada Mie Basah
- Lampiran 3 Form Uji Daya Terima
- Lampiran 4 Hasil Uji Daya Terima Mie Basah
- Lampiran 5 Hasil Penilaian Uji Daya Terima Mie Basah
- Lampiran 6 Output Analisis Data Oneway-Anova Uji Daya Terima Mie Basah
- Lampiran 7 Dokumentasi