

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN SURIAN (*Toona sureni*, Bl, Merr) DAN LAMA
PEREBUSAN DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L.) TERHADAP KUALITAS MIE
BASAH DAUN PEPAYA**

TESIS

Oleh

SELLY HARNESA PUTRI

1021210001



**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2012**

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN SURIAN (*Toona sureni*, Bl, Merr) DAN LAMA
PEREBUSAN DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L.) TERHADAP KUALITAS MIE
BASAH DAUN PEPAYA**

Tesis
Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Master Science
Pada Program Pascasarjana Universitas Andalas



Oleh
SELLY HARNESA PUTRI
1021210001

PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2012

Lembar Pengesahan

Judul : Pengaruh Penambahan Daun Surian (*Toona sureni*, Bl, Merr) dan Lama Perebusan Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap Kualitas Mie Basah Daun Pepaya

Nama Mahasiswa : Selly Harnesa Putri

No. Buku Pokok : 1021210001

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Tesis ini telah diuji dan dipertahankan di depan sidang panitia ujian akhir Magister Pertanian pada Program Pascasarjana Universitas Andalas dan dinyatakan lulus pada tanggal 25 Januari 2012.

Menyetujui

1. Komisi Pembimbing

Dr. Kesuma sayuti, MS
Ketua

Prof. Dr. Hazli Nurdin, M.Sc
Anggota

2. Ketua Program Studi
Teknologi Industri Pertanian

3. Direktur Program Pascasarjana

Dr. Ir. Novelina, MS
NIP:19561107 198603 2 001

Prof.Dr.Ir.H.Novirman Jamarun,MSc
NIP: 19551106 198003 1 001

Pernyataan Keaslian Tesis

Dengan ini menyatakan bahwa tesis yang saya tulis dengan judul “Pengaruh Penambahan Daun Surian (*Toona sureni*, Bl, Merr) dan Lama Perebusan pada Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap Kualitas Mie Basah Daun Pepaya” adalah hasil karya saya sendiri dan bukan ciplakan karya orang lain, kecuali kutipan yang sumbernya dicantumkan .

Jika di kemudian hari pernyataan yang saya buat ini ternyata tidak benar maka status kelulusan dan gelar yang saya peroleh menjadi batal dengan sendirinya.

Padang, 26 Januari 2012

Yang membuat pernyataan

Selly Harnesa Putri
No BP 1021210001

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pepaya	4
2.2 Alkaloid Karpain	5
2.3 Surian	6
2.4 Betakaroten	7
2.5 Mie basah	9
2.6 Karakteristik Mie Basah	9
2.7 Pembuatan Mie Basah	10
III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.2 Bahan dan Alat	14
3.3 Rancangan Penelitian	14
3.4 Pelaksanaan Penelitian	16
3.5 Pengamatan	17
3.6 Metode pengujian	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Pengamatan Bahan Baku	22
4.2 Pengamatan terhadap Mie Basah Daun Pepaya	23
4.3 Pengamatan Produk Terbaik	30
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan kimia daun pepaya	4
Tabel 1. Kandungan kimia buah pepaya masak	4
Tabel1. Kandungan kimia buah pepaya muda	4
Tabel 2. Pengujian profil fitokimia daun Toona sinensis.....	7
Tabel 3. Komposisi gizi mie basah/100 gram bahan.....	10
Tabel 4. Hasil analisa bahan baku penelitian	22
Tabel 5. Nilai pH mie basah daun pepaya	23
Tabel 6. Nilai pengembangan volume mie basah daun pepaya.....	24
Tabel 7. Hasil identifikasi alkaloid mie basah daun papaya.....	25
Tabel 8. Hasil identifikasi alkaloid daun surian setelah perebusan.....	26
Tabel 9. Nilai kesukaan panelis terhadap rasa mie basah daun pepaya...	27
Tabel 10. Nilai kesukaan panelis terhadap tekstur mie basah.....	28
Tabel 11. Nilai kesukaan panelis terhadap aroma mie basah.....	29
Tabel 12. Nilai kesukaan panelis terhadap warna mie basah	30
Tabel 13. Hasil analisa fisik, kimia, organoleptik	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tanaman pepaya (<i>Carica papaya</i> L.)	4
Gambar 1. Buah pepaya (<i>Carica papaya</i> L.)	4
Gambar 1. Daun pepaya (<i>Carica papaya</i> L.)	4
Gambar 2. Struktur Bangun dari Alkaloid Karpain	6
Gambar 3. Tanaman surian (<i>Toona sureni</i> (Bl) Merr)	7
Gambar 3. Daun dari surian (<i>Toona sureni</i> (Bl) Merr)	7
Gambar 4. Grafik penilaian organoleptik mie basah	31
Gambar 5. Mie basah daun papaya semua perlakuan	31
Gambar 6. Histogram kadar betakaroten, air, abu dan protein	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Syarat Mutu Mie Basah menurut SNI.....	38
Lampiran 2. Diagram Alir Mie Basah.....	39
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik.....	40
Lampiran 4. Diagram Alir Pengolahan Mie Basah.....	41
Lampiran 5. Tabel Analisis Sidik Ragam Mie Basah.....	42
Lampiran 6. Tabel Angka Kecukupan Gizi	43