

**PENGARUH KOMBINASI SARI KUNYIT (*Curcuma domestica*) dan SARI  
LENGKUAS MERAH (*Alpinia purpurata* K. Schum) SEBAGAI PENGAWET  
ALAMI MIE BASAH**

**Diajukan untuk Melengkapi Tugas-Tugas dan Memenuhi Syarat-Syarat Guna  
Mendapatkan Gelar Sarjana S1 dalam Ilmu Biologi**

oleh:

**ANIZA KURNIA**

**NPM : 1411060256**

**Jurusan : Pendidikan Biologi**



**FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)  
RADEN INTAN LAMPUNG  
1440 H / 2019 M**



**PENGARUH KOMBINASI SARI KUNYIT (*Curcuma domestica*) dan SARI  
LENGKUAS MERAH (*Alpinia purpurata* K. Schum) SEBAGAI  
PENGAWET ALAMI MIE BASAH**

**Skripsi**

Diajukan untuk Melengkapi Tugas-Tugas dan Memenuhi Syarat-Syarat Guna  
Mendapatkan Gelar Sarjana S1 dalam Ilmu Biologi

oleh:

**Aniza Kurnia**  
**NPM : 1411060256**

**Jurusan : Pendidikan Biologi**

**Pembimbing I : Dr. Bambang Sri Anggoro, M. Pd.**

**Pembimbing II : Marlina Kamelia, M. Sc.**

**FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN  
LAMPUNG  
1440 H / 2019**



## ABSTRAK

### **PENGARUH KOMBINASI SARI KUNYIT (*Curcuma domestica*) dan SARI LENGKUAS MERAH (*Alpinia purpurata* K.Schum) SEBAGAI PENGAWET ALAMI MIE BASAH**

Mie basah merupakan makanan yang memiliki daya simpan sangat rendah karena memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu berkisar antara 35-60%. Pedagang mie basah kebanyakan mengatasi masalah tersebut dengan cara menggunakan bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan sebagai pengawet. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan umur simpan mie basah dengan menggunakan bahan pengawet alami yaitu sari kombinasi kunyit dan sari lengkuas merah. Metode dalam penelitian ini berjenis eksperimen laboratoris dengan variasi kombinasi sari kunyit dan sari lengkuas merah yaitu 5%+15%, 10%+10%, 15%+5%. Sampel mie basah kemudian dilakukan uji Proksimat, uji Organoleptik, dan Uji Mikrobiologi (TPC dan Kapang/Khamir).

Hasil uji mie basah dengan penambahan sari kombinasi kunyit dan sari lengkuas merah terhadap kadar proksimat menunjukkan kandungan gizi mie basah sesuai dengan ketentuan SNI. Hasil analisis statistik yaitu dengan uji *One Way* ANOVA dengan taraf ketelitian 5% memperlihatkan adanya perbedaan dari setiap perlakuan terhadap sifat organoleptik mie basah yang ditunjukkan dengan nilai F hitung lebih tinggi dari F tabel, dengan perlakuan terbaik yaitu pada sampel P2 dengan konsentrasi kombinasi sari kunyit dan sari lengkuas merah 10%+10%. Pada hasil hitung cawan TPC dan total Kapang/Khamir sari kombinasi kunyit dan sari lengkuas merah perlakuan terbaik juga terdapat pada sampel P2, yang mampu meningkatkan umur simpan mie basah hingga 48 jam yang ditunjukkan oleh total mikroba dan kapang/khamir tidak melewati batas maksimal ketentuan SNI.

**Kata Kunci:** Mie Basah, Kunyit, Lengkuas Merah, Daya Simpan.

## SURAT PERNYATAAN

*Asalamu`alaikum Warohmatullahi Wabarokatuh*

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Aniza Kurnia  
NPM : 1411060256  
Jurusan/Prodi : Pendidikan Biologi  
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Pengaruh Kombinasi Sari Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K.Schum) sebagai Pengawet Alami Mie Basah”** adalah benar-benar merupakan hasil karya penyusun sendiri, bukan duplikasi ataupun saduran dari karya orang lain kecuali pada bagian yang telah dirujuk dan disebut dalam *footnote* atau daftar pustaka. Apabila di lain waktu terbukti adanya penyimpangan dalam karya ini, maka tanggung jawab sepenuhnya ada pada penyusun.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dimaklumi.

*Wassalamu`alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Bandar Lampung, Desember 2018  
Penulis,

Materai RP.6000,-
----------------------

NPM.1411060256