

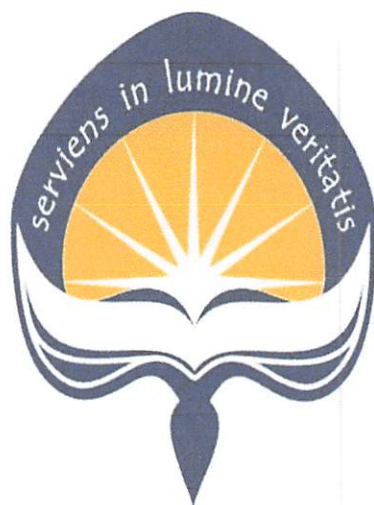
SKRIPSI

**KUALITAS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KULIT
PISANG RAJA (*Musa sapientum*)**

Disusun oleh:

Vania Joscelin Kusworo

NPM : 140801450



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2018**



1

REKAM JEJAK PERIKSAAN DAN PENYELIDIKAN
PADA MAMPAK DAN MAMPAK

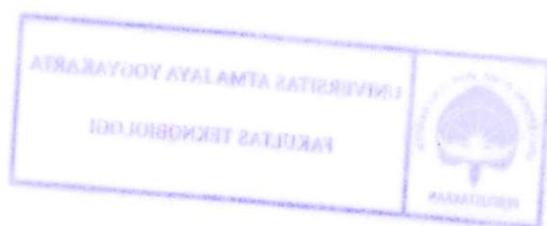
1997

1997

1997



UNIVERSITAS ATMALAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOLOGI
1997



**KUALITAS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KULIT
PISANG RAJA (*Musa sapientum*)**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
derajat Sarjana S-1**

Disusun oleh:

Vania Joscelin Kusworo

NPM : 140801450



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan Judul:

KUALITAS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG RAJA (*Musa sapientum*)

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Vania Joscelin Kusworo

NPM : 140801450

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada hari Kamis, 12 April 2018

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI,

Dosen Pembimbing Utama,



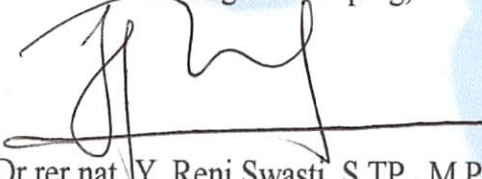
(Drs. F. Sinung Pranata, M.P.)

Anggota Tim Penguji,



(Dr. E. Mursyanti, Dra., M.Si.)

Dosen Pembimbing Pendamping,



(Dr. rer. nat. Y. Reni Swasti, S.TP., M.P.)

Yogyakarta, 30 April 2018

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

Dekan,



(Dr. E. Mursyanti, Dra., M.Si.)

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Vania Joscelin Kusworo

Program Studi : Biologi

Judul Skripsi : Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Kulit
Pisang Raja (*Musa sapientum*)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul yang tertera di atas benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Apabila ternyata di kemudian hari saya terbukti melanggar pernyataan saya tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya dicabut).

Yogyakarta, 12 Februari 2018

Yang menyatakan



Vania Joscelin Kusworo
NPM : 140801450

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan kasih-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan naskah skripsi yang berjudul **“Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*)”** sebagai syarat ketentuan lulus untuk memperoleh gelar Sarjana Strata-1 (S1) Sains di Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Keberhasilan penelitian dan naskah skripsi ini tentunya tidak terlepas dari dukungan dan bantuan baik secara material maupun moril dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu mencurahkan berkah, kesehatan, dan semangat bagi penulis sehingga penelitian dan naskah skripsi dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.
2. Drs. F. Sinung Pranata, M.P., selaku dosen pembimbing utama yang dengan sabar telah banyak membantu dan mengarahkan penulis dalam penyusunan naskah skripsi.
3. Dr.rer.nat. Yuliani Reni Swasti, S.TP., M.P., selaku dosen pembimbing pendamping yang dengan sabar telah banyak membantu dan mengarahkan penulis dalam penyusunan naskah skripsi.
4. Seluruh dosen Fakultas Teknobiologi Atma Jaya Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan selama kuliah kepada penulis.

5. Seluruh staf laboratorium dan karyawan Tata Usaha FTB UAJY yang telah banyak membantu penulis dalam penggunaan fasilitas laboratorium selama penelitian berlangsung dan dalam pengurusan administrasi.
6. Kedua orang tua saya yang telah mendukung secara menyeluruh dalam pelaksanaan penelitian dan menyusun naskah skripsi.
7. Saudara Kelvin yang selalu memberi semangat dalam pelaksanaan dan penyelesaian naskah skripsi.
8. Giovanni, Melia, Esta, Clarissa, April, Lidya, Hesty, Tinni sebagai rekan selama melaksanakan penelitian di Laboratorium.

Akhir kata penulis berharap agar laporan ini dapat bermanfaat bagi masyarakat luas. Penulis juga menyadari apabila masih terdapat kesalahan dalam penulisan naskah skripsi ini sehingga adanya kritik dan saran yang membangun akan sangat membantu dalam penyempurnaan laporan ini.

Yogyakarta, 12 Februari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
INTISARI	xx
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Keaslian Penelitian.....	3
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Karakteristik Tepung gandum	5
B. Karakteristik, Kedudukan Taksonomi, dan Komposisi Kimia Kulit Pisang Raja (<i>Musa sapientum</i>).....	6
C. Serat Pangan dan Manfaatnya.....	9

	Halaman
D. Deskripsi Mie Basah.....	11
E. Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Mie Basah	14
F. Proses Pembuatan Mie Basah	16
G. Gelatinisasi	17
H. Hipotesis.....	19
III. METODE PENELITIAN.....	20
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
B. Alat dan Bahan	20
C. Rancangan Percobaan.....	21
D. Cara Kerja.....	21
1. Pembuatan Tepung Kulit Pisang Raja.....	22
2. Uji Proksimat Tepung Kulit Pisang Raja.....	22
a. Uji Kadar Air	22
b. Uji Kadar Abu	23
c. Uji Kadar Protein	24
d. Uji Kadar Lemak	25
e. Uji Kadar Karbohidrat	25
f. Uji Kadar Serat Kasar	26
g. Uji Kadar Serat Larut	27
3. Pembuatan Mie Basah.....	27
4. Perlakuan Penyimpanan Mie Basah.....	29
5. Uji Kualitas Fisik Mie Basah	29

	Halaman
a. Uji Tekstur.....	29
b. Uji <i>Cooking Loss</i>	29
c. Uji Warna.....	30
5. Uji Kualitas Kimia Mie Basah.....	31
1. Uji Kadar Air.....	31
2. Uji Kadar Abu.....	31
3. Uji Kadar Protein.....	31
4. Uji Kadar Lemak.....	31
5. Uji Kadar Karbohidrat.....	31
6. Uji Kadar Serat Kasar.....	31
7. Uji Kadar Serat Larut.....	31
6. Uji Kualitas Mikrobiologi Mie Basah.....	31
a. Uji Angka Lempeng Total.....	31
b. Uji Kapang dan Khamir.....	32
7. Uji Organoleptik.....	33
8. Teknik Analisis Data.....	33
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Hasil Analisis Proksimat Tepung Kulit Pisang Raja.....	34
B. Hasil Analisis Kimia Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	38
1. Kadar Air.....	39
2. Kadar Abu.....	41
3. Kadar Protein.....	44

	Halaman
4. Kadar Lemak.....	47
5. Kadar Karbohidrat.....	50
6. Kadar Serat Kasar.....	52
7. Kadar Serat Larut	56
C. Hasil Analisis Fisik Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	59
1. Tingkat Kekerasan Produk Mie Basah.....	59
2. Tingkat Kekenyalan Produk Mie Basah.....	63
3. Warna Produk Mie Basah	65
4. <i>Cooking Loss</i> Produk Mie Basah.....	68
D. Hasil Analisis Mikrobiologi Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja	72
1. Angka Lempeng Total (ALT) Produk Mie Basah	72
2. Kapang Khamir Produk Mie Basah.....	75
E. Hasil Analisis Organoleptik Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja	79
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
A. Simpulan.....	84
B. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kadar Air Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	40
Gambar 2. Kadar Abu Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	43
Gambar 3. Kadar Protein Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja....	46
Gambar 4. Kadar Lemak Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	49
Gambar 5. Kadar Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	51
Gambar 6. Kadar Serat Kasar Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	54
Gambar 7. Kadar Serat Larut Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	58
Gambar 8. Tingkat Kekerasan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	61
Gambar 9. Tingkat Kekenyalan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	64
Gambar 10. Warna Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	67
Gambar 11. <i>Cooking loss</i> Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	70
Gambar 12. Angka Lempeng Total Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	74
Gambar 13. Kapang Khamir Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	77
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	82
Gambar 15. Tepung Kulit Pisang Raja.....	92
Gambar 16. Pencampuran Bahan-Bahan Pembuatan Mie Basah.....	92

	Halaman
Gambar 17. Proses Penipisan Adonan Mie Basah.....	92
Gambar 18. Proses Pembentukan Mie Basah.....	92
Gambar 19. Produk Mie Basah.....	92
Gambar 20. Uji Kadar Air.....	93
Gambar 21. Uji Kadar Abu.....	93
Gambar 22. Uji Protein.....	93
Gambar 23. Uji Lemak.....	93
Gambar 24. Uji Serat.....	93
Gambar 25. Uji Tekstur.....	93
Gambar 26. Uji Warna.....	94
Gambar 27. Uji Organoleptik.....	94
Gambar 28. Hasil Uji ALT Perlakuan A (0 %)......	95
Gambar 29. Hasil Uji Kapang Khamir Perlakuan A (0 %)......	95
Gambar 30. Hasil Uji ALT Perlakuan B (10 %)......	95
Gambar 31. Hasil Uji Kapang Khamir Perlakuan B (10 %)......	95
Gambar 32. Hasil Uji ALT Perlakuan C (20 %)......	96
Gambar 33. Hasil Uji Kapang Khamir Perlakuan C (20 %)......	96
Gambar 34. Hasil Uji ALT Perlakuan D (30 %)......	96
Gambar 35. Hasil Uji Kapang Khamir Perlakuan D (30 %)......	96

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Kimia Tepung Gandum.....	6
Tabel 2. Kandungan Gizi Pada Jenis-Jenis Kulit Pisang.....	8
Tabel 3. Komposisi Kimia Mie Basah.....	12
Tabel 4. Standar Mutu Mie Basah Berdasarkan SNI 2987-2015.....	13
Tabel 5. Rancangan Percobaan.....	23
Tabel 6. Formulasi Bahan-Bahan Pembuat Mie Basah.....	28
Tabel 7. Perbandingan Hasil Analisis Komposisi Kimia Tepung Kulit Pisang Raja.....	34
Tabel 8. Kadar Air Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	39
Tabel 9. Kadar Abu Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	42
Tabel 10. Kadar Protein Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	45
Tabel 11. Kadar Lemak Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	48
Tabel 12. Kadar Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	51
Tabel 13. Kadar Serat Kasar Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	53
Tabel 14. Kadar Serat Larut Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	57
Tabel 15. Tingkat Kekerasan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	60
Tabel 16. Tingkat Kekenyalan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	63
Tabel 17. Warna Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	66

	Halaman
Tabel 18. Nilai L, a, b Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	66
Tabel 19. <i>Cooking Loss</i> Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	69
Tabel 20. Angka Lempeng Total Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	73
Tabel 21. Kapang Khamir Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja....	76
Tabel 22. Analisis Organoleptik Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	79
Tabel 23. Rangkaing Kesukaan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	83
Tabel 24. Data Kadar Air Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	97
Tabel 25. Data Kadar Abu Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	97
Tabel 26. Data Kadar Protein Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	98
Tabel 27. Data Kadar Lemak Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	98
Tabel 28. Data Kadar Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	99
Tabel 29. Data Kadar Serat Kasar Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	99
Tabel 30. Data Kadar Serat Larut Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	100
Tabel 31. Data Tekstur Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	100
Tabel 32. Data <i>Cooking Loss</i> Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	101
Tabel 33. Data ALT Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	101
Tabel 34. Data Kapang Khamir Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	102

	Halaman
Tabel 35. Data Organoleptik Sampel A Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	103
Tabel 36. Data Organoleptik Sampel B Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	104
Tabel 37. Data Organoleptik Sampel C Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	105
Tabel 38. Data Organoleptik Sampel D Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	106
Tabel 39. Data Rangka Kesukaan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	107
Tabel 40. Analisis ANAVA Kadar Air Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	109
Tabel 41. Analisis Duncan Perlakuan Kadar Air Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	109
Tabel 42. Analisis Duncan Lama Simpan Kadar Air Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	109
Tabel 43. Analisis ANAVA Kadar Abu Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	110
Tabel 44. Analisis Duncan Perlakuan Kadar Abu Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	110
Tabel 45. Analisis Duncan Lama Simpan Kadar Abu Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	110
Tabel 46. Analisis ANAVA Kadar Protein Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	111
Tabel 47. Analisis Duncan Perlakuan Kadar Protein Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	111
Tabel 48. Analisis Duncan Lama Simpan Kadar Protein Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	111
Tabel 49. Analisis ANAVA Kadar Lemak Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	112

	Halaman
Tabel 50. Analisis Duncan Perlakuan Kadar Lemak Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	112
Tabel 51. Analisis Duncan Lama Simpan Kadar Lemak Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	112
Tabel 52. Analisis ANAVA Kadar Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	113
Tabel 53. Analisis Duncan Perlakuan Kadar Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	113
Tabel 54. Analisis Duncan Lama Simpan Kadar Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	113
Tabel 55. Analisis ANAVA Kadar Serat Kasar Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	114
Tabel 56. Analisis Duncan Perlakuan Kadar Serat Kasar Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	114
Tabel 57. Analisis Duncan Lama Simpan Kadar Serat Kasar Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	114
Tabel 58. Analisis ANAVA Kadar Serat Larut Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	115
Tabel 59. Analisis Duncan Perlakuan Kadar Serat Larut Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	115
Tabel 60. Analisis Duncan Lama Simpan Kadar Serat Larut Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	115
Tabel 61. Analisis ANAVA Tekstur Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	116
Tabel 62. Analisis Duncan Perlakuan Tekstur Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	116
Tabel 63. Analisis Duncan Lama Simpan Tekstur Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	116
Tabel 64. Analisis ANAVA <i>Cooking Loss</i> Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	117

	Halaman
Tabel 65. Analisis Duncan Perlakuan <i>Cooking Loss</i> Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	117
Tabel 66. Analisis Duncan Lama Simpan <i>Cooking Loss</i> Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	117
Tabel 67. Analisis ANAVA ALT Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	118
Tabel 68. Analisis Duncan Perlakuan ALT Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	118
Tabel 69. Analisis Duncan Lama Simpan ALT Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	118
Tabel 70. Analisis ANAVA Kapang Khamir Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	119
Tabel 71. Analisis Duncan Perlakuan Kapang Khamir Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	119
Tabel 72. Analisis Duncan Lama Simpan Kapang Khamir Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	119

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Tahapan Pembuatan Mie Basah Tepung Kulit Pisang Raja.....	92
Lampiran 2. Uji Kualitas Kimia-Fisik dan Organoleptik Mie Basah.....	93
Lampiran 3. Hasil Uji Mikrobiologi Mie Basah.....	95
Lampiran 4. Data Mentah Uji Kimia-Fisik, Mikrobiologi, dan Organoleptik Mie Basah.....	97
Lampiran 5. Data Uji ANAVA dan Duncan Kadar Air Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	109
Lampiran 6. Data Uji ANAVA dan Duncan Kadar Abu Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	110
Lampiran 7. Data Uji ANAVA dan Duncan Kadar Protein Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	111
Lampiran 8. Data Uji ANAVA dan Duncan Kadar Lemak Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	112
Lampiran 9. Data Uji ANAVA dan Duncan Kadar Karbohidrat Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	113
Lampiran 10. Data Uji ANAVA dan Duncan Kadar Serat Kasar Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	114
Lampiran 11. Data Uji ANAVA dan Duncan Kadar Serat Larut Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	115
Lampiran 12. Data Uji ANAVA dan Duncan Tekstur Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	116
Lampiran 13. Data Uji ANAVA dan Duncan <i>Cooking Loss</i> Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	117
Lampiran 14. Data Uji ANAVA dan Duncan ALT Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	118

	Halaman
Lampiran 15. Data Uji ANAVA dan Duncan Kapang Khamir Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja.....	119

INTISARI

Mie adalah suatu jenis pangan yang populer di Indonesia dan sangat disukai oleh kalangan masyarakat. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan mie yaitu tepung gandum. Namun, tepung gandum berasal dari gandum yang merupakan produk bahan pangan impor yang masih sulit untuk diperoleh. Oleh karena itu, salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung gandum yaitu mensubstitusinya dengan bahan lokal salah satunya yaitu kulit pisang raja. Penelitian ini bertujuan untuk : mengetahui pengaruh substitusi tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*) terhadap kualitas mie basah dan mengetahui perlakuan yang terbaik dari substitusi tepung kulit pisang raja pada tepung gandum terhadap kualitas mie basah. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial dengan dua faktor yakni faktor substitusi tepung kulit pisang raja sebanyak 0 %, 10 %, 20 %, 30 % dan faktor lama umur simpan mie basah selama hari ke 0, 1, dan 2. Hasil penelitian menunjukkan mie basah memiliki kadar air sebesar 33,33 – 41,83 % (beda nyata), kadar abu sebesar 0,61 – 3,67 % (beda nyata), kadar protein sebesar 8,08 – 11,26 % (beda nyata), kadar lemak sebesar 3,09 – 5,62 % (beda nyata), kadar karbohidrat sebesar 38,85 – 53,73 % (beda nyata), kadar serat kasar sebesar 3,48 – 8,85 % (beda nyata), kadar serat larut sebesar 6,81 – 14,80 % (beda nyata), tingkat kekerasan sebesar 62,50 – 148,66 gf (beda nyata), tingkat kekenyalan sebesar 0,01 mm (tidak beda nyata), warna kuning hingga cokelat tua, *cooking loss* sebesar 3,21 – 6,41 % (beda nyata), hasil ALT dan kapang khamir memenuhi standar SNI, dan hasil uji organoleptik secara keseluruhan disukai panelis, Kombinasi tepung gandum 80 % dan tepung kulit pisang raja 20 % merupakan kombinasi yang menghasilkan mie basah dengan kualitas paling baik.

Kata-kata kunci : mie basah, tepung kulit pisang raja