

ABSTRAK

Fitria Dwi Lestari

Mie merupakan produk yang dibuat dengan tepung terigu sebagai bahan utama. Gandum merupakan bahan pangan yang didapatkan melalui impor oleh pemerintah tiap tahunnya dan selalu mengalami peningkatan. Ini bukan merupakan sesuatu yang baik bagi Indonesia karena akan berdampak cukup besar bagi perekonomian Indonesia. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengurangi konsumsi gandum di Indonesia dan meningkatkan kadar serat pada produk mie. Desain penelitian ini menggunakan riset Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan. Yaitu ; **1)** 60% Tepung mocaf + 20% Tepung kacang hijau + 20% Terigu + 10% Puree buah naga **2)** 40% Tepung mocaf + 40% Tepung kacang hijau + 20 Terigu + 10% Puree buah naga **3)** 20% Tepung Mocaf + 60% Tepung kacang hijau + 20% Terigu + 10% Puree buah naga. Analisa kimia yang dilakukan yaitu, analisa serat kasar, kadar air dan kadar abu. Serta uji daya terima dan uji organoleptik meliputi parameter Warna, Aroma, Rasa, Tekstur dan Kekenyalan. Hasil Penelitian menunjukkan pada mie dengan perlakuan 2 merupakan mie dengan penerimaan terbaik. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan penggunaan tepung mocaf akan meningkatkan total kadar serat kasar produk mie basah. Titik kritis pada penelitian ini adalah pada suhu pemanasan saat pemasakan mie.

Kata kunci : Tepung mocaf, Tepung kacang hijau, kadar serat kasar, kadar air, kadar abu, mie basah

ABSTRACT

Fitria Dwi Lestari

Noodles are products made with wheat flour as the main ingredient. Wheat is a food ingredient that is obtained through imports by the government every year and is always increasing. This is not a good thing for Indonesia because it will have a significant impact on the Indonesian economy. The purpose of this study was to reduce wheat consumption in Indonesia and increase fiber content in noodle products. This research design used experimental research with completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments. That is ; 1) 60% Mocaf flour + 20% Mung bean flour + 20% Wheat flour + 10% Dragon fruit puree 2) 40% Mocaf flour + 40% Mung bean flour + 20 Wheat flour + 10% Dragon fruit puree 3) 20% Mocaf flour + 60% Mung bean flour + 20% Wheat flour + 10% Dragon fruit puree. Chemical analysis that is carried out, namely, analysis of crude fiber, moisture content and ash content. As well as the acceptability test and organoleptic test covering the parameters of Color, Aroma, Taste, Texture and Elasticity. The results showed that the noodles with treatment 2 were the noodles with the best acceptance. The conclusion of this study shows that increasing the use of mocaf flour will increase the total crude fiber content of wet noodle products. The critical point in this study is the heating temperature when cooking the noodles.

Keywords: Mocaf flour, Mung bean flour, crude fiber content, moisture content, ash content, wet noodles