

ABSTRACT

THE EFFECT OF THE USE OF MOCAF WITH BREADFRUIT FLOUR ON THE MAKING OF DRY NOODLES

BY

NOVITASARI

Dry noodles are generally made from wheat, but can be substituted for mocaf and breadfruit flour. The purpose of this study was to determine the effect of the ratio of mocaf and breadfruit flour on the organoleptic and physicochemical properties of dry noodles and determine the appropriate ratio to produce dry noodles according to SNI 8217-2015. This study used a Completely Randomized Block Design (RAKL) with 4 replications and 6 treatments with the ratio mocaf:breadfruit flour:wheat flour treatment A1 (0:0:100), A2 (30:20:50), A3 (35:25:40), A4 (40:30:30), A5 (45:35:20), and A6 (50:40:10). Parameters observed included organoleptic tests (texture, color, aroma, taste and overall acceptance) and physical tests (water content). The data obtained were analyzed statistically using the Barlett test and Tuckey test then continued with the ANOVA test at the 5% level. The results of the organoleptic test showed that the best treatment was treatment A3 (35:25:40) with a texture value of 3.33 (not easily broken), color 3.59 (yellowish white), taste 3.04 (neutral), aroma 3, 41 (neutral), water content 7.82%, *swelling indeks* 2,17%. Proximate test results for ash content of 2.98%, protein content of 11.96%, fat content of 0.96%, and carbohydrate content of 76.27%, these resu2,17%. Its met the quality requirements of SNI 8217-2015.

Keywords: *Mocaf, Breadfruit flour, Dry noodles.*

ABSTRAK

PENGARUH PENGGUNAAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DENGAN TEPUNG SUKUN PADA PEMBUATAN MI KERING

Oleh

NOVITASARI

Mi kering umumnya terbuat dari terigu, tetapi dapat disubstitusi dari mocaf dan tepung sukun. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh perbandingan mocaf dan tepung sukun terhadap sifat organoleptik dan fisikomia mi kering dan menentukan perbandingan yang tepat untuk menghasilkan mi kering sesuai dengan SNI 8217-2015. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 4 kali ulangan serta 6 perlakuan yaitu dengan perbandingan mocaf:tepung sukun:tepung terigu perlakuan A1 (0:0:100), A2 (30:20:50), A3 (35:25:40), A4 (40:30:30), A5 (45:35:20), dan A6 (50:40:10). Parameter pengamatan meliputi uji organoleptik (tekstur, warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan), dan uji fisik (kadar air dan *swelling indeks*). Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan menggunakan uji Barlett dan uji Tuckey kemudian dilanjutkan dengan uji ANOVA pada taraf 5%. Hasil pengujian uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada perlakuan A3 (35:25:40) dengan nilai tekstur 3,33 (tidak mudah patah), warna 3,59 (putih kekuningan), rasa 3,04 (netral), aroma 3,41 (netral), kadar air 7,82%, *swelling indeks* 2,17%. Hasil uji Proksimat kadar abu 2,98%, kadar protein 11,96%, kadar lemak 0,96%, dan kadar karbohidrat 76,27% hasil tersebut telah memenuhi syarat mutu SNI 8217-2015.

Kata Kunci: *Mocaf, tepung sukun, mi kering.*