

ABSTRACT

SENSORY CHARACTERISTICS AND CHEMICAL PROPERTIES OF DRY NOODELS WITH THE ADDITION OF BANANA HUMP FLOUR (*Mussa paradisiaca L.*) AND CARROT FLOUR (*Daucus carota L.*)

Oleh

Hanifah

Dry noodles are made from wheat flour which comes from wheat flour imported from abroad and causes people to become dependent on wheat flour. Then the banana and carrot are processed into flour which is rich in nutrition and good for health and can be used as an alternative to the use of wheat flour. The aim of the research was to obtain a formulation of kepok banana hump flour and carrot flour which produces dry noodles with the best sensory characteristics and chemical properties according to SNI 8217:2015. This study was arranged in a Complete Randomized Block Design (RAKL) with six treatments and four replications. Comparison of banana hump flour and carrot flour consisted of six levels, namely D1 (20%:0%), D2 (16%:4%), D3 (12%:8%), D4 (8%:12%), D5 (4%:16%), D6 (0%:20%). The data obtained were analyzed for variance and further tested with the Least Significant Difference (LSD) test at the 5% level. The results showed that dried noodles with the addition of 4% banana hump flour and 16% carrot flour (D5) produced the best dry noodles with a color score of 4,000 (likes), texture with a score of 4,067 (likes), aroma with a score of 3,733 (likes), taste with a score of 3,675 (likes), overall acceptance with a score of 3,925 (likes), water content of 6,03% (w/w), carbohydrate content 54,26% (w/w), and crude fiber content of 4,89% (w/w) have met the Indonesian National Standard for dry noodles (SNI: 8217:2015), but the ash content produced in this study was 3,31% (w/w) while the maximum ash content contained in dry noodles was 0,01%, so the ash content produced in this study did not meet the Indonesian National Standard for dry noodles (SNI: 8217:2015).

Keywords: *dry noodles, wheat flour, banana hump flour, carrot flour*

ABSTRAK

KARAKTERISTIK SENSORI DAN SIFAT KIMIA MI KERING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BONGGOL PISANG (*Mussa paradisiaca L.*) DAN TEPUNG WORTEL (*Daucus carota L.*)

Oleh

Hanifah

Mi kering terbuat dari tepung terigu yang berasal dari tepung gandum yang di impor dari luar negeri dan menyebabkan masyarakat mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu. Maka diolah bonggol pisang dan wortel menjadi tepung yang kaya akan gizi dan baik untuk kesehatan dan dapat dijadikan sebagai alternatif selain pemakaian tepung terigu. Tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan formulasi tepung bonggol pisang kepok dan tepung wortel yang menghasilkan mi kering dengan karakteristik sensori dan sifat kimia terbaik sesuai SNI 8217:2015. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan enam perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan perbandingan tepung bonggol pisang dan tepung wortel terdiri dari enam taraf yaitu D1 (20%:0%), D2 (16%:4%), D3 (12%:8%), D4 (8%:12%), D5 (4%:16%), D6 (0%:20%). Data yang diperoleh dilakukan analisis ragam dan di uji lanjut dengan uji BNT (Beda Nyata Terkecil) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mi kering dengan penambahan tepung bonggol pisang 4% dan tepung wortel 16% (D5) yang menghasilkan mi kering terbaik dengan skor warna 4,000 (suka), tekstur dengan skor 4,067 (suka), aroma dengan skor 3,733 (suka), rasa dengan skor 3,675 (suka), penerimaan keseluruhan dengan skor 3,925 (suka), kadar air 6,033% (b/b), kadar karbohidrat 54,26% (b/b), dan serat kasar 4,89% (b/b) telah memenuhi Standar Nasional Indonesia mi kering (SNI 8217:2015), tetapi kadar abu yang dihasilkan pada penelitian ini sebesar 3,31% (b/b) sedangkan maksimum kadar abu yang terkandung dalam mi kering yakni 0,1%, sehingga kadar abu yang dihasilkan dalam penelitian ini tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia mi kering (SNI 8217:2015).

Kata Kunci: *mi kering, tepung terigu, tepung bonggol pisang, tepung wortel*