

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BIJI KETAPANG DAN SARI DAUN PANDAN TERHADAP SIFAT KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN MI BASAH

INTISARI

Mi basah merupakan salah satu jenis mi yang ada dipasaran dan cukup banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Pembuatan mi basah substitusi tepung biji ketapang dan penambahan sari daun pandan merupakan suatu produk olahan yang berasal dari tepung terigu yang ditambahkan dengan tepung biji ketapang dengan penambahan sari daun pandan yang mempunyai nilai gizi tinggi serta mengandung antioksidan.

Desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor. Faktor pertama adalah substitusi tepung biji ketapang, yaitu dengan substitusi 15% dan 30%. Faktor kedua adalah penambahan sari daun pandan dengan substitusi 10%, 15%, 20%. Dengan masing-masing pengulangan dilakukan sebanyak 2 kali. Analisa mi basah yang dilakukan meliputi, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat *by difference*, serta uji aktivitas antioksidan dengan menggunakan metode DPPH-(2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). Uji kesukaan terhadap 20 panelis semi terlatih. Analisa statistik dengan tingkat kepercayaan 95% dan apabila terdapat perbedaan nyata antara perlakuan dilanjut dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Substitusi tepung biji ketapang yang paling disukai yaitu substitusi tepung biji ketapang 30% dan penambahan sari daun pandan 20%. Dengan kadar air sebesar 39,11%bb, kadar abu 2,82%bk, kadar protein 1,58%bk, kadar lemak 1,51%, kadar karbohidrat *by difference* sebesar 61,96%. Aktivitas antioksidan pada sari daun pandan sebesar 62,75% RSA, tepung biji ketapang 54,98% RSA, dan mi basah sebesar 195% RSA.

Kata Kunci: Tepung Biji Ketapang, Mi Basah, Aktivitas Antioksidan

**THE EFFECT OF KETAPANG SEED FLOUR AND PANDAN LEAVES
EXTRACT ON THE CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE
LEVEL OF WET NOODLE**

ABSTRACT

Wet noodles are a type of noodle on the market and are consumed quite a lot by the people of Indonesia. Making wet noodles with ketapang seed flour substitution and the addition of pandan leaf extract is a processed product derived from wheat flour added with ketapang seed flour with the addition of pandan leaf extract which has high nutritional value and contains antioxidants.

The design used in this study was a completely randomized design (CRD) with two factors. The first factor is the substitution of ketapang seed flour, with 15% and 30% substitution. The second factor is the addition of pandan leaf extract with substitutions of 10%, 15%, 20%. With each repetition done 2 times. Analysis of wet noodles included water content, ash content, protein content, fat content, and carbohydrate content by difference, as well as antioxidant activity test using the DPPH-(2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) method. Preference test of 20 semi-trained panelists. Statistical analysis with a 95% confidence level and if there is a significant difference between the treatments continue with the Duncan Multiple Range Test (DMRT).

The most preferred substitution of ketapang seed flour is 30% substitution of ketapang seed flour and the addition of 20% pandan leaf extract. With a water content of 39.11% wb, ash content 2.82% bk, protein content 1.58% bw, fat content 1.51%, carbohydrate content by difference of 61.96%. Antioxidant activity in pandan leaf extract was 62.75% RSA, ketapang seed flour was 54.98% RSA, and wet noodles were 195% RSA.

Keywords: *Ketapang Seed Flour, Wet Noodles, Antioxidant Activity*