

# **PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH MELON HIJAU DAN LAMA PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIK, TINGKAT KESUKAAN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KWETIAU**

## **INTISARI**

Mi merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di Asia. Indonesia sendiri merupakan salah satu negara dengan tingkat konsumsi mi yang sangat tinggi. Terdapat dua jenis bahan utama yang digunakan untuk membuat mie pada umumnya yaitu tepung terigu dan tepung beras. Namun, pada kenyataannya yang paling banyak berkembang adalah jenis mi yang berbahan baku tepung terigu dari gandum padahal kita ketahui bahwa Indonesia bukan produsen gandum melainkan produsen beras. Inovasi harus terus dilakukan untuk meningkatkan minat masyarakat akan produk berbahan tepung beras dan salah satunya adalah kwetiau.

Formulasi pembuatan kwetiau kwetiau dibuat dengan mencampurkan 40 g (28,6%) tepung beras dengan 100 g air (71,4%). Jumlah total air pada kwetiau sebanyak 100 g dicampur dengan sari melon dengan perbandingan sari melon dan air adalah 0:100, 20:80, 40:60 dan 60:40. Seluruh kwetiau diuji secara fisik, kimia dan sensoris. Uji fisik meliputi uji tektur dan uji warna sedang uji kimia meliputi uji aktivitas antioksidan dan kadar air. Uji sensoris dilakukan dengan menggunakan 20 panelis untuk menentukan kwetiau yang paling disukai.

Hasil analisa uji fisik menunjukkan bahwa interaksi antara variasi konsentrasi sari melon dengan lama pengukusan tidak berpegaruh nyata terhadap tekstur dan warna karena nilainya tidak signifikan (di atas 0.05) artinya tidak beda nyata. Sedangkan hasil analisa uji kimia menunjukkan bahwa interaksi antara variasi konsentrasi sari melon dengan lama pengukusan berpegaruh nyata terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan karena nilainya signifikan (di bawah 0,05) yang artinya berbeda nyata. Kwetiau dengan nilai aktivitas antioksidan tertinggi adalah kwetiau dengan konsentrasi sari melo 60% dan lama pengukusan 4 menit.

Kata kunci: tepung beras, sari melon, kwetiau, aktivitas antioksidan

**EFFECT THE GREEN MELON JUICE ADDITION AND STEAMING  
TIME ON PHYSICAL PROPERTIES, PREFERENCE LEVEL AND  
ANTIOXIDANT ACTIVITY OF KWETIAU**

**ABSTRACT**

Noodles are a type of food that is very popular in Asia. Indonesia is one of the countries with a very high level of noodle consumption. There are two main types of ingredients used to make noodles in general, namely wheat flour and rice flour. However, in fact the most developed types of noodles are made from wheat flour from wheat, although we know that Indonesia is not a wheat producer but a rice producer. Innovation must continue to be done to increase public interest in rice flour products and one of them is kwetiau.

Formulation of rice noodles was based by mixing 40 g (28.6%) of rice flour with 100 g of water (71.4%). The total amount of water in the rice as much as 100 g is mixed with melon extract with a ratio of melon juice and water are 0:100, 20:80, 40:60 and 60:40. All the noodles are tested physically, chemically and sensory. Physical tests include texture tests and color tests while chemical tests include testing of antioxidant activity and water content. The sensory test is carried out using 20 panelists to determine the most preferred noodles.

Results of the physical test analysis showed that the interaction between the variation of extract melon concentration and steaming duration had no significant effect on texture and color because the value was not significant (above 0.05) meaning not significantly different. While the results of chemical test analysis showed that the interaction between variations in the concentration of melon juice with steaming time had a significant effect on water content and antioxidant activity because the value was significant (below 0.05), which meant that it was significantly different. Kwetiau with the highest antioxidant activity value were kwetiau with extract melon concentration 60% and steaming time 4 minutes.

Key words: rice flour, melon extract, kwetiau, antioxidant activity