

ABSTRAK

Nama : **Bagas Ridwanmas Latif**
Program Studi : **Teknologi Industri Pertanian**
Judul : **Pengaruh Penggunaan Ekstrak Ragi sebagai Pengganti
Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu Mi Instan**
Dosen Pembimbing : **Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc dan Ir. Heru Irianto, M.Si**

Makanan menjadi sumber utama kesehatan. Dengan berkembangnya jaman, industri makanan menyajikan makanan instan untuk memudahkan konsumen dalam mengkonsumsinya. Salah satu bahan yang digunakan dalam makanan instan seperti Mi Instan adalah penyedap rasa *Monosodium Glutamat* (MSG). konsumsi MSG yang berlebihan menyebabkan masalah kesehatan seperti mual, pusing, dan nyeri dada. Penerimaan penggunaan Ekstrak Ragi pada Mi Instan sebagai alternative penyedap rasa belum diketahui secara pasti. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi terbaik penggunaan Ekstrak Ragi pada bumbu mi instan. Tahap penelitian ini adalah pemilihan bahan kemudian penimbangan bahan, pencampuran bahan dan aplikasi bumbu diprodukMi Instan kuah. Rancangan Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu factor yaitu konsentrasi Ekstrak Ragi yang terdiri atas: Kontrol (penggunaanMSG), A1 = 25%, A2 = 15%, A3 = 5%. Pengamatan yang dilakukan meliputi uji kualitatif kandungan protein, air, Abu, dan uji organoleptik. Formula bumbu Mi Instan terbaik adalah penggunaan Ekstrak Ragi 25%. Produk tersebut memiliki kandungan protein, air dan abu terbaik diantara formula bumbu Mi Instan yang menggunakan konsentrasi Ekstrak Ragi lainnya. Penggunaan konsentrasi Ekstrak Ragi 25% memiliki kandungan protein 7,5%, air 0,36%, dan Abu 63,21%. Memiliki nilai kesukaan untuk parameter rasagurih 6,8 (Suka) rasa asin 6,5 (agak suka) dan aroma 6,9 (suka).

Kata Kunci: *Monosodium Glutamat* (MSG), Ekstrak Ragi, Bumbu Mi Instan