

ABSTRAK

Nama : Febrian Setyani Ardhi
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Mi Basah
Dosen : 1. Ir. Muhami, MS
2. Ir. Syahril Makosim, M.Si

Mi basah adalah mi yang telah melewati proses perebusan. Umumnya mi basah dibuat dari tepung terigu. Oleh karena bahan baku tepung terigu masih impor, maka perlu dicari bahan pengganti yang kandungan gizinya mendekati tepung terigu. Tepung terigu mengandung karbohidrat 74,48 g dan protein 9,81 g. Bahan pensubstitusi yang digunakan di dalam penelitian ini adalah puree labu kuning dan bubur jamur tiram. Labu kuning adalah salah satu komoditi yang mengandung karbohidrat tinggi dan mampu menjadi pewarna alami mi. Namun, kelemahan mi substitusi labu kuning yaitu kandungan proteinnnya rendah. Salah satu upaya untuk meningkatkan kandungan protein adalah dengan menambahkan bahan pangan berprotein tinggi yaitu jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan persentase labu kuning dan jamur tiram yang mampu menghasilkan mi basah berkualitas baik. Rancangan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua faktorial (2x2). Faktor A adalah persentase substitusi labu kuning yang terdiri atas dua taraf : 30% dan 35%. Faktor B adalah persentase substitusi jamur tiram yang terdiri atas dua taraf : 10% dan 15%. Analisis yang dilakukan meliputi analisis organoleptik dan analisis kimia. Analisis organoleptik menunjukkan bahwa substitusi labu kuning dan jamur tiram tidak berpengaruh pada nilai kesukaan warna, tekstur, aroma, dan rasa mi basah. Analisis kimia menunjukkan bahwa substitusi labu kuning dan jamur tiram berpengaruh pada kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar serat kasar mi. Hasil terpilih pada penelitian ini adalah mi basah substitusi labu kuning 35% dan jamur tiram 10% . Perlakuan tersebut menghasilkan mi basah dengan kadar air 61,35%, kadar abu 0,26%, kadar protein 5,33%, dan kadar serat kasar 0,20%. Secara keseluruhan kadar protein dan kadar abu mi basah substitusi labu kuning dan jamur tiram belum memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI bahwa kadar protein mi basah min 6%, sedangkan kadar abu tidak larut asam maks 0,05%.

Kata kunci : Labu kuning, jamur tiram, dan mi basah.

ABSTRACT

Nama : Febrian Setyani Ardhi
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : *The Effect of Pumpkin Substitution (Cucurbita moschata) and Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus) on Wet Noodles*
Dosen : 1. Ir. Muhami , MS
2. Ir. Syahril Makosim, M.Si

In general, the raw material for wet noodles is wheat flour. Wheat as a raw material for wheat flour still has to be imported. This is the basis why it is necessary to research substitutes or substitutes for wheat flour for making noodles. Wheat flour contains 74.48 g carbohydrates and 9.8 g protein. It is hoped that the substitution of wheat flour with pumpkin and oyster mushrooms doesn't reduce the nutrition of wet noodles, especially the value of carbohydrates and protein. This study aims to obtain the percentage of pumpkin and oyster mushrooms that can produce good quality wet noodles. This study used a randomized block design with two factorials (2x2), factor A is the percentage of pumpkin substitution consisting of two levels of 30% and 35%, factor B is the percentage of oyster mushroom substitution consisting of two levels of 10% and 15%. The organoleptic test showed that the substitution of pumpkin and oyster mushroom had no effect on the value of the preferred color, texture, aroma, and taste of wet noodles. Chemical analysis showed that the substitution of pumpkin and oyster mushrooms had an effect on moisture, ash, protein and crude fiber content. The selected results in this study were 35% pumpkin substitution wet noodles and 10% oyster mushrooms. This treatment resulted in wet noodles with a water content of 61.35%, an ash content of 0.26%, a protein content of 5.33%, and a crude fiber content of 0.20%. Overall the protein and ash content of pumpkin and oyster mushroom substitution wet noodles didn't meet the standard by SNI that the protein content of wet noodles was at least 6%, while the maximal acid insoluble ash content of 0.05%.

Key Words : *Pumpkin, oyster mushroom, wet noodles*