

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN SIRIH (*Piper betle* L.)
TERHADAP KARAKTERISITIK MI KERING**

**Diajukan Sebagai Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN SIRIH (*Piper betle* L.)
TERHADAP KARAKTERISITIK MI KERING**



**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirih (*Piper betle* L.) Terhadap Karakteristik Mi Kering

Kukuh Wahyu Nugraha, Diana Silvy, Gunarif Taib

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi dari sari daun sirih terhadap karakteristik mi kering dan untuk mengetahui perlakuan terbaik dari penambahan sari daun sirih berdasarkan analisis kimia, analisis fisik, dan analisis organoleptik terhadap penerimaan mi kering. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan sari daun sirih 0%, 10%, 15%, 20%, dan 25%. Data hasil penelitian di analisis dengan ANNOVA dan jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf 5%. Pengamatan yang dilakukan diantaranya kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, uji warna, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik dengan uji skala hedonik meliputi warna, aroma, rasa dan tesktur pada mi kering. Berdasarkan organoleptik perlakuan terbaik adalah perlakuan B (penambahan sari daun sirih 10%). Dengan analisis kimia yaitu kadar air 6,25%, kadar abu 1,10%, kadar protein 12,73%, kadar lemak 3,2%, kadar karbohidrat 76,72%, warna 122,34, dan aktivitas antioksidan 16,64%, dan penilaian organoleptik dengan nilai warna 4,05, aroma 3,85, rasa 4,10 dan tekstur 4,15.

Kata Kunci : daun sirih, mi kering, karakteristik

The Effect of Addition of Betel Leaf Concentrat on the Characteristics of Dry Noodles

Kukuh Wahyu Nugraha, Diana Silvy, Gunarif Taib

ABSTRACT

This research aimed to determine the effect of different concentrations of Betel leaf concentrant on the characteristics of dry noodles and to determine the best concentration of Betel leaf based on the chemical analysis, physics analysis and sensory analysis to acceptance of Betel leaf dry noodles. This research method used a Completely Randomized Design (CRD) method with 5 treatments and 3 replications. The treatments in this research is the addition of 0%, 10%, 15%, 20%, and 25% betel leaf concentrates. The research data were analyzed using ANOVA and if it had a real effect, then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% significant level. The observations made were water content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content, color content, antioxidant activity and organoleptic tests (color, aroma, taste, and texture). The best treatment based on organoleptic tests is treatment B (10 % Betel leaf concentrates). Chemical profile of the best treatment consists of water content 6,25%, ash content 1,10%, protein content 12,73%, fat content 3,2%, carbohydrate content 76,72%, color content 122,34, antioxidant activity 16,64%, and organoleptics score color 4,05, aroma 3,85, taste 4,10, and texture 4,15.

Keyword: betel leaf, dry noodles, characteristic