

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI BUBUK PEWARNA  
ALAMI DAUN PEPAYA (*Carica Papaya L.*) TERENKAPSULASI  
MALTODEKSTRIN PADA PENGOLAHAN MIE KERING**

**Ulzanah Zie Zie Rahma**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS  
ANDALAS**

**PADANG**

**2022**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI BUBUK PEWARNA  
ALAMI DAUN PEPAYA (*Carica Papaya L.*) TERENKAPSULASI  
MALTODESKTRIN PADA PENGOLAHAN MIE KERING**

**Ulzanah Zie Zie Rahma  
1711121006**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS  
ANDALAS  
PADANG  
2022**

**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Bubuk Pewarna Alami Daun Pepaya ( *Carica Papaya* L.) Terenkapsulasi Maltodesktrin Pada Pengolahan Mie Kering**

**Effects of the difference in concentration of natural papaya leaves (*carica papaya* L.) Encapsulation maltodesktrin on dry noodle processing**

Ulzanah Zie Zie Rahma, Tuty Anggraini, Anwar Kasim

**ABSTRAK**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui perbedaan konsentrasi yang terbaik pada bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodekstrin pada pengolahan mie kering. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbedaan konsentrasi bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodekstrin yang ditambahkan pada mie kering. Konsentrasi bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodekstrin yang digunakan adalah 0g, 10g, 20g 30g dan 40g. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data dianalisa secara statistika dengan uji F dan jika berbeda nyata, dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Konsentrasi perbedaan bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodekstrin terbaik yang digunakan pada pengolahan mie kering adalah 20g. Kosentrasi bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodekstrin dipilih berdasarkan nilai Hue, daya serap air, waktu pemasakan, kadar protein, kadar air, IC<sub>50</sub> serta penerimaan panelis terhadap rasa, warna, tekstur dan warna. Analisa kimia mie kering dengan perbedaan konsentrasi bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodekstrin sebanyak 20g adalah Hue (160,87), daya serap air (145,12%), waktu pemasakan (5,00%), protein (9,51%), abu (2,69), air (2,27%), klorofil total 1,05 mg/L, antioksidan IC<sub>50</sub> 11,26%), lemak (0,64%) dan karbohidrat (84,73%).

**kata kunci : Pewarna alami, maltodekstrin, enkapsulasi dan maltodesktrin**

## **Effects Of The Difference In Concentration Of Natural Papaya Leaves (*Carica Papaya L.*) Encapsulation Maltodesktrin On Dry Noodle Processing**

Ulzanah Zie Zie Rahma, Tuty Anggraini, Anwar Kasim

### **ABSTRACT**

Research was to find out the best concentration difference in the natural powdered papaya leaves layered maltodekstrin on the treatment of dry noodles. Treatment of the study was the difference between the concentration of natural papaya powdered powdered papaya leaves layered into maltodekstrin that was added to dry noodles. The concentration of natural powdered papaya leaves layered at 0g, 10g, 20g 30g and 40g. The design used in this study is a complete random design (ral). The data is statistically analyzed by test f and if it is credible, followed by the Duncan's new multiple range test (DNMRT) at real level 5%. The concentration of the difference between natural powdered papaya leaves and the best maltodexstrin used on dry noodle processing was 20g. The combination of natural powdered dyes for papaya leaves is selected according to the value of hue, absorbing water, cooking time, protein levels, water levels, ic50 and panelic receipts of flavor, color, texture and color. The chemical analysis of dry papaya leaves with a difference in the concentration of natural powdered papaya leaves at 20g rate is hue (160.12%), increased efficiency (5.00%), protein (5.00%), water (2.69), water (2.27%), chlorophyll of 1.05 mg/ l), antioxidants (0.64%), fats (0.64%) and carbohydrates (84.73%).

**Keywords:** natural dye, maltodekstrin, encapsulation and maltodesktrin