

**PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK SAWIT MERAH
TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING DARI
CAMPURAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG
JAGUNG (*Zea mays L.*)**

AJENG NURIA TAMA

1811121028



Dosen Pembimbing :

1. Dr. Ir. Rini , M.P

2. Prof. Tuty Angraini, S.T.P, M.P, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK SAWIT MERAH
TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING DARI
CAMPURAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG
JAGUNG (*Zea mays L.*)**

AJENG NURIA TAMA

1811121028



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Penambahan Minyak Sawit Merah Terhadap Karakteristik Mi Kering Dari Campuran MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*)

Ajeng Nuria Tama, Rini, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Fortifikasi bermanfaat untuk memperkaya zat gizi yang ada pada produk pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan minyak sawit merah (MSM) terhadap karakteristik mi kering dari campuran MOCAF dan tepung jagung. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbedaan penambahan MSM yang ditambahkan pada mi kering. Konsentrasi MSM yang digunakan adalah tanpa penambahan MSM, penambahan 2% MSM, penambahan 4% MSM, penambahan 6% MSM, penambahan 8% MSM. Pengamatan yang dilakukan diantaranya daya serap air, elastisitas, analisis warna, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, total karotenoid, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Perlakuan terbaik yang terpilih pada penelitian ini yaitu perlakuan E (penambahan 8% MSM) dengan karakteristik daya serap air (113,33%), elastisitas (7,29%), °Hue 80,55 (*yellow red*), kadar air (7,22%), kadar abu (2,89%), kadar protein (7,50%), kadar lemak (6,96%), kadar karbohidrat (75,43%), total karotenoid (117,45 µg/g), aktivitas antioksidan dengan % inhibisi (15,45%). Nilai sensori terhadap warna 4,35 (suka), aroma 3,45 (biasa), tekstur 3,15 (biasa) dan rasa 3,38 (biasa). Aktivitas vitamin A yaitu sebesar 767,63 RE dalam 70 g takaran saji. Fortifikasi MSM sebanyak 8% dapat memenuhi 100% kebutuhan vitamin A masyarakat.

Kata kunci : Fortifikasi, minyak sawit merah, mi kering, vitamin A, karakteristik mi

The Effect of Addition Red Palm Oil on the Characteristics of Dry Noodles From a Mixture MOCAF (*Modified Cassava Flour*) and Corn Flour (*Zea mays L.*)

Ajeng Nuria Tama, Rini, Tuty Anggraini

ABSTRACT

Fortification is useful for enriching the nutrients in food products. This study aims to determine the effect of addition red palm oil (RPO) to the characteristics of dry noodles from a mixture MOCAF and corn flour. The experimental design used in this study was a completely randomized design with 5 treatments and 3 replications. The treatment in this study was the difference in the addition of RPO which was added to dry noodles. The concentration of RPO used was without the addition of RPO, the addition of 2% RPO, the addition of 4% RPO, the addition of 6% RPO, the addition of 8% RPO. Observations made include water absorption, elasticity, color analysis, moisture content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content, total carotenoids, antioxidant activity and organoleptic tests on color, aroma, texture and taste. The best treatment chosen in this study was treatment E (addition of 8% RPO) with the characteristics of water absorption (113,33%), elasticity (7,29%), °Hue 80,55 (yellow red), water content (7,22%), ash content (2,89%), protein content (7,50%), fat content (6,96%), carbohydrate content (75,43%), total carotenoids (117,45 µ/g), activity antioxidant with % inhibition (15,45%). Sensory value to color 4,35 (likes), aroma 3,45 (normal), texture 3,15 (normal) and taste 3,38 (normal). The activity of vitamin A in was 767,63 RE in 70 g serving. Fortification RPO of 8% can meet 100% of the community's vitamin A needs.

Keywords : Fortification, red palm oil, dry noodles, vitamin A, characteristics noodles