PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI *(Glycine max* L.*)* TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* var Ayumurasaki)

Sri Wahyuni Febriani
1911121027

Pembimbing 1: Prof. Tuty Anggraini, S.TP, M.P, Ph.D

Pembimbing 2 : Dr. Ir. Aisman, M,Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI *(Glycine max* L.*)* TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGI (*Ipomoea batatas* var Ayumurasaki)

Sri Wahyuni Febriani
1911121027

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max* L) TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoae batatas* Var Ayumurasaki)

Sri Wahyuni Febriani, Tuty Anggraini, Aisman

ABSTAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan tepung kacang kedelai terhadap karakteristik mi kering dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu serta untuk mengetahui penambahan tepung kacang kedelai terbaik berdasarkan uji organoleptik dan kimia. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan tepung kacang kedelai 0%, 15%, 20%, 25%, dan 30%. Data penelitian dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan analisis *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMR) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang kedelai berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, total fenolik dan organoleptik (rasa). Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap organoleptik (warna, aroma dan tekstur). Perlakuan terbaik mi kering berbahan dasar tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu dengan penambahan tepung kacang kedelai diperoleh pada perlakuan B (penambahan tepung kacang kedelai 15%) dengan skor warna 3,36 (suka), aroma 3,26 (suka), tekstur 3,30 (suka) dan rasa 3,43 (suka) dengan hasil analisis kadar air (10,12%), kadar abu (1,21%), kadar protein (10,72%), kadar karbohidrat (73,11%), aktivitas antioksidan (52,87%), dan total fenolik (24,59%).

Kata Kunci : mi kering, tepung ubi jalar ungu, tepung kedelai, karakteristik.

THE EFFECT OF SOYBEAN FLOUR (*Glycine Max* L) ADDITION ON CHARACTERISTICS DRY NOODLES MADE FROM WHEAT FLOUR AND PURPLE SWEET POTATO (*Ipomoae batatas* Var Ayumurasaki)

Sri Wahyuni Febriani, Tuty Anggraini, Aisman

ABSTRACT

This study aimed to determine the addition of soybean flour to the characteristics of dry noodles with the basic ingredients of wheat flour and purple sweet potato flour and to determine the best addition of soybean flour based on organoleptic and chemical tests. The research design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatment in this study was the addition of soy flour with a concentration of 0%, 15%, 20%, 25% and 30%. The research data were analyzed statistically using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMR) analysis at the 5% level. The results showed that the addition of soybean flour significantly affected the values of water content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content, antioxidant activity, total phenolic and organoleptic (taste). However, it had no significant effect on organoleptic (color, aroma and texture). The best treatment of dry noodles made from wheat flour and purple sweet potato flour with the addition of soybean flour was obtained in treatment B (addition of 15% soybean flour) with a color score of 3.36 (like), aroma 3.26 (like), texture 3.30 (like) and taste 3.43 (like) with the results of analysis of moisture content (10.12%), ash content (1.21%), protein content (10.72%), carbohydrate content (73.11%), antioxidant activity (52.87%), and total phenolic (24.59%).

Keywords – dry noodles, purple sweet potato flour, soybean flour, characteristics.