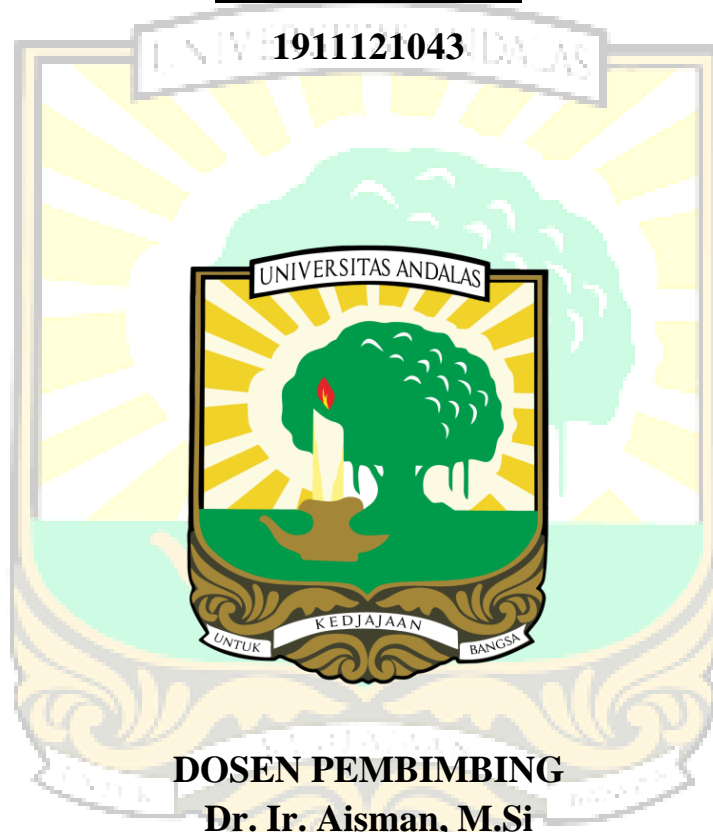


**PENGARUH KONSENTRASI SARI DAUN SENDUDUK  
(*Melastoma malabathricum* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK  
MI KERING CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN  
TEPUNG SUKUN**

**TESSA ANDELIN**



**DOSEN PEMBIMBING**

**Dr. Ir. Aisman, M.Si**

**Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2023**

**PENGARUH KONSENTRASI SARI DAUN SENDUDUK  
(*Melastoma malabathricum* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK  
MI KERING CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN  
TEPUNG SUKUN**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

# **Pengaruh Konsentrasi Sari Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Terhadap Karakteristik Mi Kering Campuran Tepung Terigu dan Tepung Sukun**

Tessa Andelin, Aisman, Rina Yenrina

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sari daun senduduk terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun, dan untuk menentukan perlakuan terbaik konsentrasi sari daun senduduk terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun dilihat dari uji fisik, kimia, dan organoleptik. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Pada penelitian ini dilakukan penambahan cairan (air + sari daun senduduk) sebanyak 28% dari total berat tepung yang digunakan. Konsentrasi sari daun senduduk dari total cairan yang ditambahkan juga dihitung berdasarkan jumlah tepung yang digunakan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini adalah A (Tanpa sari daun senduduk), B (konsentrasi sari daun senduduk 5%), C (konsentrasi sari daun senduduk 10%), D (konsentrasi sari daun senduduk 15%), E (konsentrasi sari daun senduduk 20%). Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). Hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa konsentrasi sari daun senduduk memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, uji fisik warna, dan organoleptik warna, akan tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak, angka lempeng total, organoleptik aroma, tekstur, dan rasa. Hasil terbaik didapatkan pada perlakuan C (konsentrasi sari daun senduduk 10%), dengan nilai warna 4,35 (suka), aroma 3,45 (biasa), tekstur 3,50 (biasa), rasa 4,15 (suka), kadar air 9,56%, kadar abu 1,61%, kadar protein 11,38%, kadar lemak 2,42%, kadar karbohidrat 75,03%, aktivitas antioksidan 52,02%, angka lempeng total  $7,9 \times 10^4$  CFU/g dan \*Hue warna 130,40.

**Kata kunci** : daun senduduk, mi kering, sukun, antioksidan, organoleptik

# **The Effect of Concentration Senduduk Leaf Juice (*Melastoma malabathricum* L.) To The Characteristics of Dry Noodles Mixed Wheat Flour and Breadfruit Flour**

Tessa Andelin, Aisman, Rina Yenrina

## **ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the effect of different concentration of senduduk leaves juice on characteristics of dry noodles mixed wheat flour and breadfruit flour and to find out the best formulation for concentration senduduk leaves juice based on organoleptic, physical, and chemical tests on dry noodles mixed wheat flour and breadfruit flour. The research design used was a completely randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. In this study, 28% of the total weight of the flour used was added liquid (water + senduduk leaves juice). The concentration of senduduk leaves juice from the total liquid added is also calculated based on the amount of flour used. The treatments given in this study were A (without senduduk leaves juice), B (concentration senduduk leaves juice 5%), C (concentration senduduk leaves juice 10%), D (concentration senduduk leaves juice 15%), E (concentration senduduk leaves juice 20%). The data obtained were analyzed using ANOVA followed by the Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the 5% level. The result showed that the concentration of senduduk leaves juice had a significant effect on water content, ash content, protein content, carbohydrate content, antioxidant activity, physical analysis of color, and organoleptic color, but not significantly different from the fat content, total plate count, organoleptic aroma, texture, and taste. The best treatment was obtained in treatment C (concentration senduduk leaves juice 10%) with color (4.35), aroma (3.45), texture (3.50), taste (4.15), water content (9.56%), ash content (1.61%), protein content (11.38%), fat content (2.42%) carbohydrate content (75.03%), antioxidant activity (52.02%), total plate count ( $7.9 \times 10^4$  CFU/g), and  $\ast Hue$  (162.77).

**Keywords:** senduduk leaves, dry noodles, breadfruit, antioxidant, organoleptic