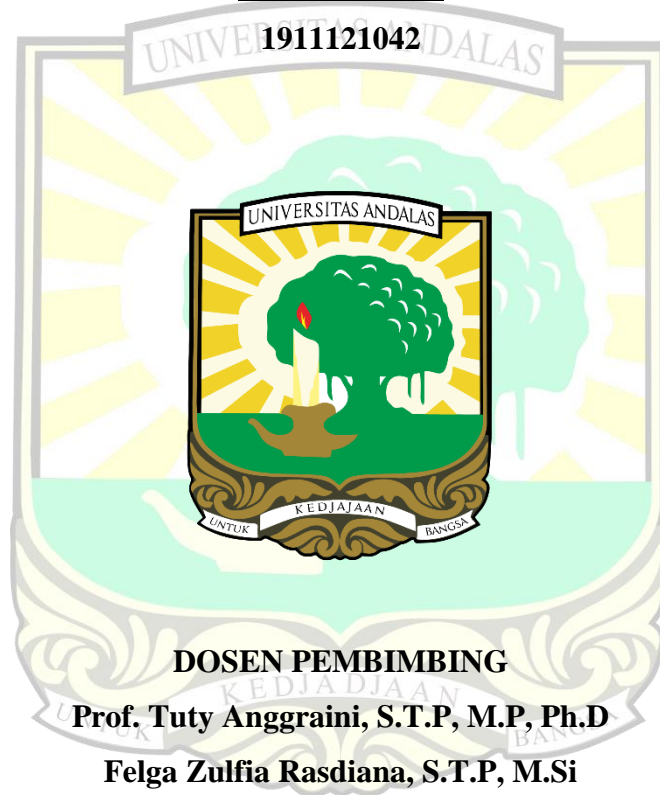


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN SUNGKAI (*Peronema  
canescens* Jack) TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING  
CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN**

**LIDYA NORA**

**1911121042**



**DOSEN PEMBIMBING**

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

**Felga Zulfia Rasdiana, S.T.P, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN SUNGKAI (*Peronema  
canescens* Jack) TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING  
CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN**

**LIDYA NORA**

**1911121042**



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Universitas Andalas*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**2023**

## **Pengaruh Penambahan Sari Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) Terhadap Karakteristik Mi Kering Campuran Tepung Terigu dan Tepung Sukun**

Lidya Nora, Tuty Anggraini, Felga Zulfia Rasdiana

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari daun sungkai terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun, dan untuk mendapatkan penambahan sari daun sungkai terbaik berdasarkan tingkat penerimaan secara organoleptik dan karakteristik kimia mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini adalah A (tanpa penambahan sari daun sungkai), B (penambahan sari daun sungkai 2%), C (penambahan sari daun sungkai 4%), D (penambahan sari daun sungkai 6%), dan E (penambahan sari daun sungkai 8%). Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). Hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa penambahan sari daun sungkai memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, dan total fenolik, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar protein, organoleptic warna, aroma, dan tekstur. Hasil terbaik didapatkan pada perlakuan E (penambahan sari daun sungkai 10%) dengan nilai kadar air (8%), kadar abu (1,88%), kadar lemak (3,56%), kadar protein (11,93%), kadar karbohidrat (72,62%), aktivitas antioksidan (56,39%), total fenolik (257,31 mg GAE/g), warna 3,8% (suka), aroma 3,35% (biasa), rasa 3,2% (biasa), dan tekstur 3,65% (suka).

*Kata kunci* : daun sungkai, tepung sukun, aktivitas antioksidan, total fenolik, mi kering

## **The Effect of Adding Sungkai Leaf Juice (*Peronema canescens* Jack) To The Characteristic of Dry Noodles Mixed Wheat Flour and Breadfruit Flour**

Lidya Nora, Tuty Anggraini, Felga Zulfia Rasdiana

### **ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the effect of different concentrations of sungkai leaves juices on characteristic of dry noodles mixed wheat flour and to find out the best for adding of sungkai leaves juice based on organoleptic, 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. The treatments given in this study were A (without the addition of sungkai leaves juices), B (addition of sungkai leaves juice 2%), C (addition of sungkai leaves juice 4%), D (addition of sungkai leaves juice 6%), and E (addition of sungkai leaves juice 8%). The data obtained were analyzed using ANOVA followed by the Duncan's Multiple Range Test (DNMRT) analysis at 5 % level. The result showed that the addition of JCP leaves juice had a significant effect on water content, ash content, fat content, carbohydrate content, antioxidant activity total phenolic, and organoleptic taste, but not significantly different from the protein content, organoleptic color, organoleptic aroma, and organoleptic texture. The best treatment was obtained in treatment E (addition of sungkai leaves juice 10%) with water content (8%), ash content (1,88%), fat content (3,56%), protein content (11,93%), carbohydrate content (72,62%), antioxidant activity (56,39%), total phenolic (257,31 mg GAE/g) color 3,8% (like), aroma 3,35 % (ordinary), taste 3,2% (ordinary), and texture 3,65% (like).

*Keywords:* sungkai leave, breadfruit flour, antioxidant activity, total phenolic, dry noodles