

PENGARUH FORMULASI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*), TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.), DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING

MUHAMMAD IHSAN

2011122006



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Novizar, M.Si**
- 2. Dr. Ir. Aisman, M.Si**

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

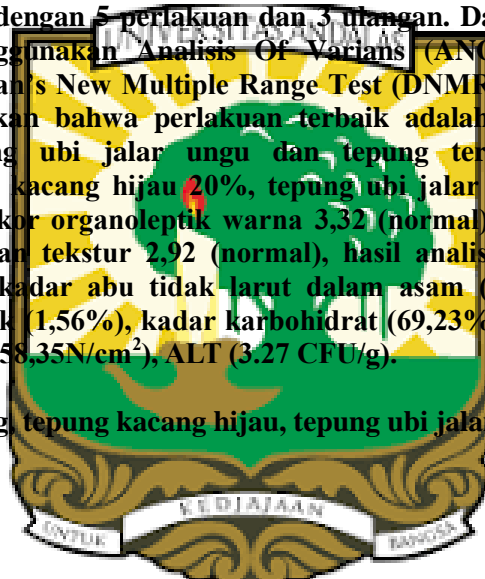
PENGARUH FORMULASI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*), TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.), DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING

Muhammad Ihsan, Novizar, Aisman

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung kacang hijau, tepung ubi jalar ungu, dan tepung terigu terhadap karakteristik mi kering dan untuk mengetahui pencampuran terbaik tepung kacang hijau, tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data penelitian dianalisis secara statistik menggunakan Analisis Of Varians (ANOVA) dan dilanjutkan dengan analisis Duncan's New Multiple Range Test (DNMR) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah pencampuran tepung kacang hijau, tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu diperoleh dengan perbandingan tepung kacang hijau 20%, tepung ubi jalar ungu 20% dan tepung terigu 60% dengan skor organoleptik warna 3,32 (normal), aroma 3,32 (normal), rasa 3,24 (normal) dan tekstur 2,92 (normal), hasil analisis kadar air (12,67%), kadar abu (2,87%), kadar abu tidak larut dalam asam (0,67%), kadar protein (13,65%), kadar lemak (1,56%), kadar karbohidrat (69,23%), aktivitas antioksidan (43,37%), kekerasan (58,35N/cm²), ALT (3.27 CFU/g).

Kata Kunci : mi kering, tepung kacang hijau, tepung ubi jalar ungu.



Effect Of Formulation Of Mung Bean Flour (*Vigna Radiata*), Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea Batatas L.*), And Wheat Flour On The Characteristics Of Dry Noodles.

Muhammad Ihsan, Novizar, Aisman

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of blending mung bean flour, purple sweet potato flour, and wheat flour on the characteristics of dry noodles and determine the best mixture of mung bean flour, purple sweet potato flour and wheat flour on the characteristics of dry noodles. The research design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The research data was analyzed statistically using Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMR) analysis at the 5% level. The results showed that the best treatment was mixing green bean flour, purple sweet potato flour and wheat flour obtained with a ratio of 20% mung bean flour, 20% purple sweet potato flour and 60% wheat flour with an organoleptic color score of 3.32 (normal), aroma 3.32 (normal), taste 3.24 (normal) and texture 2.92 (normal), results of analysis of water content (12.67%), ash content (2.87%), acid insoluble ash content (0.67%), protein content (13.65%), fat content (1.56%), carbohydrate content (69.23%), antioxidant activity (43.37%), hardness (53.35N/cm²), and ALT (3.27 CFU/g).

Keywords: dry noodles, mung bean flour, purple sweet potato flour.

