

Nia Rosa. J1A118009. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering dengan Penambahan Bayam Merah (*Amarantus tricolor L.*). Pembimbing Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D dan Dian Wulansari, S. TP., M.Si.

RINGKASAN

Mie kering bayam merah menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatannya. Penggunaan tepung terigu dapat berdampak pada impor gandum, oleh sebab itu di butuhkan alternatif pengganti terigu seperti tepung mocaf. Mie kering mocaf merupakan salah satu inovasi produk olahan tepung mocaf. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan serta konsentrasi tepung mocaf dan tepung terigu yang tepat terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering dengan penambahan bayam merah.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan tepung terigu : tepung mocaf (100%:0%, 80%:20%, 60%:40%, 40%:60%,20%:80%) dengan 4 kali pengulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah sifat fisikokimia (warna, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, pH dan organoleptik uji hedonik (warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, derajat keasaman (pH), warna (nilai a^* dan b^*) dan organoleptik uji hedonik (warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan), namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna ($^{\circ}$ Hue dan L^*) dan organoleptik uji hedonik atribut aroma.

Perlakuan terbaik yaitu substitusi tepung mocaf 40% dengan analisis warna ($^{\circ}$ Hue 33,51 (merah), L^* 47, a^* 13,75 dan b^* 9,75), kadar air 9,099%, kadar abu 2,463%, kadar protein 10,522%, kadar lemak 2,079%, kadar karbohidrat 75,837%, aktivitas antioksidan 15,447%, derajat keasaman (pH) 6,298, dan organoleptik warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan berada pada kategori “agak suka”. Disarankan untuk membuat mie kering mocaf dengan maksimal substitusi tepung mocaf sebanyak 40% agar mie yang dihasilkan memiliki tekstur yang tidak rapuh dan tidak mudah putus.

Kata kunci: Bayam Merah, Mie Kering, Tepung Mocaf