

## RINGKASAN

Mie kering sangat populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Produk mie dengan penambahan sayur saat ini semakin populer dan berkembang. Salah satu jenis sayur yang dimungkinkan dapat ditambahkan pada mie adalah daun kelor. Daun kelor memiliki aroma langu dan rasa pahit sehingga kurang disukai dan dapat menurunkan nilai penerimaan seseorang, untuk mengatasi aroma langu dan rasa pahit tersebut maka dilakukan percobaan berbagai bentuk penambahan daun kelor dalam pembuatan mie kering. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh bentuk penambahan daun kelor dan untuk mengetahui bentuk penambahan daun kelor terbaik dengan menghasilkan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik mie kering yang diinginkan.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan bentuk penambahan daun kelor yaitu tepung daun kelor tanpa di *blanching*, tepung daun kelor dengan di *blanching*, ekstrak daun kelor dan konsentrat protein daun kelor, dengan 4 kali pengulangan. Parameter yang diamati adalah karakteristik fisik (derajat warna, elongasi dan daya serap air), karakteristik kimia (kadar air dan aktivitas antioksidan), organoleptik uji mutu hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa) dan organoleptik uji hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk penambahan daun kelor berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik terutama warna mie (nilai *Lightness* dan nilai  $a^*$ ), elongasi, daya serap air, karakteristik kimia kadar air dan aktivitas antioksidan, karakteristik organoleptik mutu hedonik (warna, aroma, rasa) dan hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan), serta berpengaruh nyata pada mutu hedonik tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai  $b^*$ . Penambahan tepung daun kelor dengan di *blanching* merupakan perlakuan terbaik, dengan sifat fisik Nilai *Lightness*,  $a^*$ ,  $b^*$  (50,25 , -18,00 , 37,00), Elongasi 71,63%, daya serap air 59,78%. Sifat kimia kadar air 8,51%, aktivitas antioksidan 50,64%, sifat organoleptik warna hijau muda disukai, aroma tidak langu disukai, tekstur kenyal disukai, rasa tidak pahit disukai dan penerimaan keseluruhan disukai. Disarankan untuk membuat mie kering penambahan daun kelor dengan bentuk penambahan tepung daun kelor dengan di *blanching* agar mie yang dihasilkan memiliki warna hijau muda, aroma tidak langu, tekstur kenyal dan rasa tidak pahit.

**Kata kunci :** *Blanching, ekstrak daun kelor, konsentrat protein daun kelor, Mie kering, Tepung daun kelor*