

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PENGARUH PENAMBAHAN UBI UNGU DAN ORANYE TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK MI

Nani Fathatun Nisa

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73941&lokasi=lokal>

Abstrak

Ubi jalar adalah tanaman pangan lokal yang pemanfaatannya belum optimal. Ubi jalar ungu lebih kaya akan kandungan vitamin A yang mencapai 7.700 mikrogram per 100 gram. Ubi jalar oranye kaya akan betakaroten yang mencapai 9.900 mikrogram. Betakaroten dikenal sebagai provitamin A karena betakaroten merupakan salah satu prekursor terpenting untuk pembentukan Vitamin A. Vitamin A sangat besar manfaatnya bagi kesehatan mata maupun kerja fungsi organ tubuh lainnya. Salah satu usaha yang dilakukan adalah diversifikasi produk olahan menjadi mi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui penambahan ubi ungu dan oranye terhadap mutu organoleptik mi yang dihasilkan. Perbandingan ubi serta tepung terigu pada pembuatan mi ubi ungu dan oranye yaitu, F0 (150:150), F1 (150:75), F2 (200:50) dan F3 (225:37,5). Analisis terhadap mi ubi ungu dan oranye meliputi pengukuran kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, lemak. Penentuan mi ubi ungu dan oranye terbaik menggunakan uji organoleptik dengan panelis tidak terlatih. Analisis data menggunakan uji Kruskal Wallis, bila p-value < 0,05 dilanjutkan dengan uji Mann Whitney. Hasil uji sidik ragam untuk uji mutu hedonik penambahan ubi jalar ungu dan oranye memiliki perbedaan bermakna terhadap mutu warna, aroma, rasa dan tekstur sedangkan uji hedonik terdapat perbedaan bermakna hanya pada warna mi. Formula terbaik mi ubi ungu dan oranye adalah formula 3 (225:37,5) dengan takaran saji 70 gram memiliki kadar β karoten 112 μ g per takaran saji.