

Wilda Wulantika. NIM. 14.03.3.1.1.00001. Karakteristik Mie Tinggi Antioksidan Dari Ekstrak Daun Kelor, Bubur Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Ekstrak Daun Beluntas, Bubur Daun Beluntas (*Pluchea Indica*). Dibawah Bimbingan Supriyanto, STP., MP dan Ir. Muhammad Fakhry, MP

ABSTRAK

Mie merupakan produk makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Bahan baku pembuatan mie adalah tepung terigu yang berasal dari biji gandum. Tepung terigu kandungan tidak lengkap, sehingga perlu penambahan bahan lain untuk meningkatkan kandungan gizinya yaitu antioksidan. Bahan yang mengandung antioksidan yaitu daun kelor dan daun beluntas. Kandungan..senyawa dalam daun beluntas..yaitu lain lignan, terpena, fenilpropanoid, benoid, alkana, sterol, katekin, fenol hidrokuinon, saponin, tanin, dan alkaloid. Senyawa terkandung didalam kelor terdapat fenol 3,4%. Sehingga sangat tepat membuat mie dari daun beluntas dan kelor. Tujuan penelitian ini adalah menentukan tingkat kesukaan propersi ekstrak dan bubur daun kelor dan daun beluntas terhadap pembuatan mie antioksidan, menentukan tingkat kesukaan sensoris mie ekstrak bubur daun kelor dan daun beluntas. Metode dalam penelitian ini yaitu menggunakan rancangan acak lengkap, mie dibuat dengan cara pencampuran bahan, pencetakan, perebusan. Pengujian mie ini yaitu uji organoleptik, uji antioksidan menggunakan metode DPPH, serta analisis data menggunakan ANOVA. Hasil penelitian ini formulasi mi daun kelor dan beluntas berpengaruh signifikan terhadap nilai aktivitas antioksidan mi. Nilai tertinggi terdapat pada mi bubur daun kelor sebesar 11,63. Sifat sensoris mi daun kelor dan beluntas berpengaruh nyata terhadap parameter aroma, warna, rasa, Keseluruhan. Sedangkan untuk parameter tekstur tidak berbeda nyata. Kesukaan pada parameter Aroma, Warna, Keseluruhan panelis produk mi daun kelor dan beluntas netral. Sedangkan kesukaan pada parameter rasa panelis tidak suka.

Kata Kunci: Antioksidan, Daun Beluntas, Kelor, Mie.

Wilda Wulantika. NIM. 14.03.3.1.1.00001. **Characteristics Of High Antioxidant Noodles From Moring Leaf Extract, Moringa Oleifera (Moringa Oleifera) And Beluntas Leaves, Extract Beluntas (Pluchea Indica) Noodles (Pluchea Indica)**. Under supervised Supriyanto, STP., MP dan Ir. Muhammad Fakhry, MP

ABSTRACT

Noodles are a food product that is much favored by the community. The raw material for making noodles is wheat flour derived from wheat seeds. Wheat flour contains incomplete ingredients, so it is necessary to add other ingredients to increase its nutritional content, namely antioxidants. Ingredients that contain antioxidants are moringa leaves and beluntas leaves. The compounds in the leaves of beluntas are other lignans, terpenes, phenylpropanoids, benzoids, alkanes, sterols, catechins, phenol hydroquinone, saponins, tannins, and alkaloids. The compound contained in Moringa contains phenol 3.4%. So it is very appropriate to make noodles from beluntas and Moringa leaves. The purpose of this study was to determine the level of preference for the properties of Moringa leaf and beluntas leaf porridge extract and porridge on the manufacture of antioxidant noodles, to determine the level of sensory preference for Moringa leaf and beluntas leaf porridge extract noodles. The method in this research is using a completely randomized design, noodles are made by mixing ingredients, printing, boiling. This noodle test is organoleptic test, antioxidant test using DPPH method, and data analysis using ANOVA. The results of this study the formulation of Moringa leaf noodles and beluntas have a significant effect on the antioxidant activity value of noodles. The highest value was found in Moringa leaf pulp noodles of 11.63. The sensory properties of Moringa leaf noodles and beluntas significantly affect the parameters of aroma, color, taste, overall. Meanwhile, the texture parameters were not significantly different. Like the parameters of Aroma, Color, Overall panelists of Moringa leaf noodle products and neutral beluntas. Meanwhile, the panelists did not like the taste parameter.

Keywords: Antioxidants, Beluntas Leaves, Moringa, Noodles.