

KHUSNUL NUR KHOLIFAH NIM. 14.03.3.1.1.00061. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Mi Instan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Selama Penyimpanan. Dibawah bimbingan **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si** dan **Ir. Muhammad Fakry, MP**

ABSTRAK

Mi instan merupakan jenis bahan pangan instan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Mi instan labu kuning merupakan alternatif pengganti tepung terigu yang diolah dari tepung labu kuning dengan menggunakan tambahan tepung gathotan dan air. Selama penyimpanan mi instan labu kuning akan mengalami kerusakan dan perubahan mutu. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui penurunan mutu mi instan labu kuning selama penyimpanan 28 hari yang dikemas dengan plastik polyethylene pada suhu penyimpanan 27°C, 35°C dan 45°C. Pengujian yang dilakukan antara lain uji kadar air, uji organoleptik dan uji tekstur setiap 4 hari sekali selama 28 hari. Berdasarkan hasil pengujian penurunan mutu mi instan labu kuning kadar air selama penyimpanan 28 hari masih dalam Standart Nasional Indonesia. Hasil pengujian tekstur mi instan labu kuning selama penyimpanan mengalami peningkatan, hal ini menyatakan bahwa semakin tinggi nilai kekerasan (hardness) maka produk memiliki tekstur yang bersifat kurang renyah. Suhu penyimpanan 27°C mengalami peningkatan kekerasan 509,421 menjadi 831,466; suhu penyimpanan 35°C peningkatan kekerasan 414,889 menjadi 892,87; dan pada suhu penyimpanan 45°C peningkatan kekerasan 407,213 menjadi 612,533 Analisis organoleptik selama penyimpanan mi instan labu kuning mengalami penurunan, hasil dari penilaian panelis dari keseluruhan parameter (warna, aroma, rasa dan tekstur) mulai tidak menyukai produk pada hari ke 20.

Kata kunci : *Mi instan, labu kuning, suhu, polyethylene*